
















## À LA CARTE

### ◇ ENTRADAS / STARTERS ◇

Salada de folhas nobres orgânicas com mini legumes e chips de mandioca <i>Organic vegetables salad with yellow manioc shaving</i>	48
 Salada de beterraba assada com nozes caramelizadas e molho gorgonzola <i>Organic leaves salad, roasted beet, caramelized nuts and gorgonzola dressing</i>	48
 Carpaccio de novilho angus com aspargos e molho mostarda <i>Angus carpaccio with asparagus and mustard sauce</i>	61
Vieiras frescas caramelizadas com molho de uva passa e alcaparras <i>Caramelized scallops with raisins and capers sauce</i>	86
Polvo de mergulho grelhado com batata, chorizo e salsa verde <i>Grilled octopus with potatoes, spanish chorizo and salsa verde</i>	73
 Vellutata de couve-flor e milho com ovo poché <i>Cauliflower and corn velouté with poached egg</i>	56

### ◇◇ PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES ◇◇

 Medalhão de Atum grelhado com ragu de pimentões assados <i>Grilled tuna loin with braised bell peppers ragu</i>	103
 Robalo de Paraty em crosta de ervas com aspargos e molho cítrico <i>Baked sea bass in herb crust, leek pure, asparagus and citric sauce</i>	98
 Merluza negra com molho de limão e alcaparras e Gnocchi de batata viola <i>Chilean sea bass with purple potato gnocchi, broccoli, lemon and capers sauce</i>	113
 New York steak com alcachofra e purê de cenoura com especiarias <i>New York premium steak with artichoke and spiced carrot pure</i>	109
 Cordeiro em crosta de pão com vagem à la crème e purê de batata <i>Bread crusted lamb with green beans a la creme, potato mousseline</i>	123
 Ossobuco à la milanese com risotto de açafrão <i>Classic veal ossobuco with saffron Milanese risotto</i>	96
Magret de pato com risotto de shitake levemente defumado <i>Duck magret with slightly smoked shitake risotto</i>	113
 Risotto com abóbora, camarão, alho porró e essência de trufa <i>Risotto with caramelized pumpkin, leek, prawns and truffle scent</i>	102
 Risotto semi negro com frutos do mar <i>Black seafood risotto</i>	102
 Gnudi toscani com molho de trufas negras <i>Ricotta cheese dumplings in a black truffle sauce</i>	88
 Tagliolini com bolognese de lagosta e espuma de trufa <i>Tagliolini with lobster bolognese and truffle foam</i>	98
 Pappardelle com pancetta, cogumelos portobello e trufas <i>Pappardelle with pancetta, portobello mushrooms and truffles</i>	93
 Ravioli de Muzzarella de búfala com molho de tomate fresco e manjeriço <i>Buffalo mozzarella ravioli with fresh tomato sauce and basil</i>	79

Couvert Emiliano: Seleção de pães caseiros, queijo de cabra com alecrim, manteiga sem sal e compota de cebola caramelizada / Emiliano Couvert: selection of homemade breads, goat cheese with rosemary, unsalted butter and caramelized onion compote

Almoço/Lunch - 18

Jantar/Dinner - 21

## EMILIANO

### Caviar

Servidos com clara, gema, ceboulette, creme azedo e blinis  
*Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis*

Osietra - 15g / 30g — 428 / 729

Beluga - 15g / 30g — 503 / 856

### Ostras frescas de Santa Catarina

Servidas com molho mignonette, apimentado e Asiático  
*Served with mignonette, spicy and Asian sauce*

Dúzia / Dozen ————— 102

Meia Dúzia / Half Dozen — 54

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional. Não aceitamos cheques  
*All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge. We do not accept check.*

 Contém lactose / Contain lactose

 Contém glútem / Contain gluten

## EXPERIÊNCIA EMILIANO | EMILIANO EXPERIENCE

Escolha 3, 4 ou 5 pratos de sua preferência | Choose 3, 4 or 5 dishes of your preference

3 pratos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa) 3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)	153
4 pratos (2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa) 4 course (2 starters, 1 main course and 1 dessert)	201
5 pratos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) 5 course (2 starters, 2 main course and 1 dessert)	240

**Couvert Emiliano:** Seleção de pães caseiros, queijo de cabra com alecrim, manteiga sem sal e compota de cebola caramelizada

*Emiliano Couvert: selection of homemade breads, goat cheese with rosemary, unsalted butter and caramelized onion compote*

### ◇ ENTRADAS / STARTERS ◇

**Salada de folhas nobres orgânicas com mini legumes e chips de mandioquinha**  
*Organic vegetables salad with yellow manioc shaving*

**Salada de beterraba assada com nozes caramelizadas e molho gorgonzola**  
*Organic leaves salad, roasted beet, caramelized nuts and gorgonzola dressing*

**Salada de couve manteiga com pistache, pecorino e limão siciliano**  
*Collard greens salad, Pecorino, pistachio and lemon*

**Carpaccio de novilho angus com aspargos e molho mostarda**  
*Angus carpaccio with asparagus and mustard sauce*

**Vieiras frescas caramelizadas com molho de uva passa e alcaparras**  
*Caramelized scallops with raisins and capers sauce*

**Tartare de centolla com avocado, lagostins e molho de dill** | Adicional R\$ 21  
*King crab and avocado tartare with langostins and dill dressing* | Add R\$ 21

**Polvo de mergulho grelhado com batata, chorizo e salsa verde**  
*Grilled octopus with potatoes, spanish chorizo and salsa verde*

**Vellutata de couve-flor e milho com ovo poché**  
*Cauliflower and corn velouté with poached egg*

**Parfait de foie gras com pêra caramelizada ao vinho do Porto e pimenta sichuan** | Adicional R\$21  
*Foie gras parfait with caramelized pear in Port wine and Sichuan pepper* | Add R\$21

Os pedidos são individuais. Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional. Não aceitamos cheques  
The requests are individual. All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge. We do not accept check.

 Contém lactose / Contain lactose

 Contém glútem / Contain gluten

### ◇◇ PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES ◇◇

**Medalhão de Atum grelhado com ragu de pimentões assados**  
*Grilled tuna loin with braised bell peppers ragu*

**Tentáculo de polvo com batata, tomate e chips de pancetta**  
*Roasted octopus with baked potatoes, tomatoes and pancetta chips*

**Merluza negra com molho de limão e alcaparras e Gnocchi de batata viola** | Adicional R\$ 16  
*Chilean sea bass with purple potato gnocchi, broccoli, lemon and capers sauce* | Add R\$ 16

**Robalo de Paraty em crosta de ervas com aspargos e molho cítrico**  
*Baked sea bass in herb crust, leek pure, asparagus and citric sauce*

**New York Steak com alcachofra e purê de cenoura com especiarias** | Adicional R\$ 16  
*New York steak with artichoke and spiced carrot pure* | Add R\$ 16

**Cotoletta de vitello à la milanese** | Adicional R\$ 21  
*Breaded veal cutlet Milanese style* | Add R\$ 21

**Cordeiro em crosta de pão com vagem à la crème e purê de batata** | Adicional R\$ 27  
*Bread crusted lamb with green beans a la creme, potato mousseline* | Add R\$ 27

**Ossobuco à la milanese com risotto de açafrão**  
*Veal ossobuco with saffron Milanese risotto*

**Magret de pato com risotto de shitake levemente defumado**  
*Duck magret with slightly smoked shitake risotto*

**Risotto semi negro com frutos do mar**  
*Black seafood risotto*

**Risotto com abóbora, camarão, alho porró e essência de trufa**  
*Risotto with caramelized pumpkin, leek, prawns and truffle scent*

**Gnudi toscani com molho de trufas negras**  
*Ricotta cheese dumplings in a black truffle sauce*

**Tagliolini com bolognese de lagosta e espuma de trufa** | Adicional R\$ 21  
*Tagliolini with lobster bolognese and truffle foam* | Add R\$ 21

**Paccheri de Gragnano com lagostins e aspargos**  
*Paccheri di Gragnano, langostins and asparagus*

**Tagliatelle com ragu de vitello e fava portuguesa**  
*Tagliatelle with veal ragu and broad beans*

**Pappardelle com pancetta, cogumelos portobello e trufas**  
*Pappardelle with pancetta, portobello mushrooms and truffles*

**Garganelli de Imola com ragu de pato e porcini frescos**  
*Garganelli pasta, duck ragu and fresh porcini mushrooms*

**Ravioli de Mozzarella de búfala com molho de tomate fresco e manjeriço**  
*Buffalo mozzarella ravioli with fresh tomato sauce and basil*

### ◇◇◇ SOBREMESAS / DESSERTS ◇◇◇

**Tiramisù no aquário**  
*Aquarium Tiramisù*

**Lemon tree**  
*Lemon curd made with three different citrus*

**Pera confit, cheesecake e sorvete de canela**  
*Confit pear, cheesecake and cinnamon ice cream*

**Caramelo de maracujá**  
*Passionfruit Caramel*

**Cherry**  
*70% chocolate mousse with amarena cherry*

**Pannacotta com frutas vermelhas**  
*Pannacotta with red berries*