

O novo menu do Restaurante Emiliano valoriza o frescor e a qualidade de seus ingredientes, sem perder de vista os clássicos que resgatam a nossa essência. A comida do Emiliano é um cuidar: da natureza, do agricultor, da saúde e da alma.

Emiliano Restaurant's new menu values both the freshness and quality of its ingredients, without losing sight of the classic dishes that bring our essence to our guests. The food at Emiliano is all about taking care: of nature, farmers, health, and soul.

COMECE COM... | START WITH...

CHAMPAGNES	Garrafa/bottle
Moët & Chandon Brut Impérial	485
Dom Pérignon Brut 2004	2380
Deutz Extra Brut	710
Barons de Rothschild Brut Rosé	825

 **CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g)** 480

Servido com clara, gema, ciboulette, creme azedo e blinis
Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis

  **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

COUVERT EMILIANO 22

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

EXPERIÊNCIA EMILIANO | EMILIANO EXPERIENCE

Escolha 3 ou 5 tempos de sua preferência. *Choose 3 or 5 course of your preference*

3 tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa) ————— 153
3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 240
5 course (2 starters, 2 main course and 1 dessert)

ENTRADAS / STARTERS

✓ FOLHAS E VEGETAIS ORGÂNICOS

Salada de folhas e vegetais orgânicos fatiados finamente com suave vinagrete de maçã
Green salad and organic sliced vegetables with apple vinaigrette

🍷 AZEDINHAS E BACON

Folhas não-convencionais, ovo orgânico pochê, bacon e molho vinagrete
Edible weeds, organic boiled egg, bacon and vinaigrette dressing

✓ COGUMELO E CASTANHAS

Finas fatias de cogumelos Eryngui, azeite de castanha-do-pará, shoyu e castanha de baru
Sliced Eryngui mushrooms, Brazilian nut oil, low salt shoyu and "baru" chestnut

🍷 COUVE KALE E PECORINO

Couve kale orgânica com pistache, queijo pecorino, telha de sementes de tomate e molho cítrico
Organic kale with pistachio, pecorino cheese, dried tomato seeds and citric dressing

🍷 VIEIRAS COM FARINHA-D'ÁGUA

Vieiras douradas acompanhadas de tabule de farinha-d'água, amaciada no leite de coco, suco de limão, ervas frescas e pimenta-de-cheiro
Grilled scallops and manioc flour from Bragança seasoned with coconut milk, lemon, fresh herbs and sweet chilli

🍷 CRUDO DE WAGYU E PÓLEN

Fatias de Wagyu certificado, azeite de oliva orgânico, pólen de abelhas nativas e PANCS (plantas alimentícias não-convencionais)
Sliced raw Wagyu beef with organic olive oil, native bee pollen and edible weeds

🍷 BISQUE DE LAGOSTA

Clássica sopa de crustáceos e creme fresco com folhas de manjeriço
Lobster bisque with whipped cream and basil

🍷 ATUM, LARDO e ROTI

Fatias cruas de atum, crocante de arroz preto tostado, molho demi-glace bovino, lardo suíno e palmito pupunha
Sliced raw tuna, toasted black rice, demi-glace sauce, pork lard and heart of palm

🍷 PEIXE CURADO E MEL DE ABELHA NATIVA

Fatias de robalo curado em coco queimado, servido com redução de balsâmico orgânico, brotos de folhas frescas e mel de abelha nativa brasileira
Sea bass slices seasoned with burnt coconut, organic balsamic reduction, baby leaves and native bee honey

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

ROBALO DE PARATY

Peixe branco em crosta de pão e ervas ao forno acompanhado por purê de batatas e alho-poró
Baked sea bass in bread and herbs crust with potatoes and leek puree

TILÁPIA E LICURI

Tilápia em crosta de sementes de mamão e coentro, com gremolata de licuri e legumes orgânicos
Tilapia in a papaya and coriander seeds crust with licuri palm nuts gremolata and organic vegetables

POLVO E LINGUIÇA PICANTE

Polvo com tomates orgânicos, batatinhas ao murro e linguiça picante ao estilo espanhol
Octopus with organic tomatoes, baked baby potatoes and spanish style spice sausage

PIRARUCU E LEGUMES DEFUMADOS

Peixe nativo da Amazônia grelhado, acompanhado de legumes defumados e molho romesco de pimentões
Grilled loin of "pirarucu" served with romesco sauce and smoked vegetables

BIFE DE PALETA DE ANGUS, FEIJÃO-MANTEIGUINHA E ARROZ PIAGUI

Corte especial de angus certificado, acompanhado por feijão-manteiguinha, mini arroz do Vale do Paraíba e ovo de codorna
Angus shoulder, Amazonian baby beans, mini rice, "farofa" and quail eggs

BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ

Clássico parmigiana de vitelo, empanado em farinha de pão de queijo, molho de tomate e gratinado com queijo minas. Acompanhado de cará e couve kale orgânica
Veal Parmigiana breaded in "pão de queijo" flour with tomato sauce, Minas cheese, organic kale and yam purée

CORDEIRO E PALMITO PUPUNHA

Carré de cordeiro com crosta de pão e castanhas brasileiras, canelone de palmito pupunha, alcaparras e hortelã
Rack of lamb with bread crust, Brazilian nuts, heart of palm cannelloni, capers and peppermint

STINCO DE JAVALI E MANDIOQUINHA

Corte de javali brasileiro cozido por 8 horas, purê de mandioquinha e pickles de maxixe
Slow cooked Brazilian wild boar hock with smashed south American parsnip and gherkin pickles

ARROZ DE GALINHA CAIPIRA

Arroz caldoso com galinha caipira criada solta, acompanhado de vegetais orgânicos e folhas de curry
Free-range chicken rice with organic vegetables and curry leaves

ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO

Palmito pupunha em espaguete, com ou sem camarões, molho de moqueca com leite de coco e dendê
Heart of palm spaghetti, grilled shrimp, roasted red pepper stew with coconut milk and palm oil

🍷 RISOTO DE FRUTOS DO MAR

com molho de crustáceos e crocante de peixe

Seafood risotto with crustacean sauce and crispy fish skin

TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA

Massa fresca ao molho do crustáceo e espuma de trufas

Fresh tagliolini with lobster bolognese and truffle foam

RAVIÓLI DE QUEIJO CURADO AO MOLHO DE COGUMELOS

Massa recheada de queijo temperado com geleia de cebolas douradas ao molho de cogumelos

Cheese and onion jelly ravioli with mushroom broth

GNUDI TOSCANI E TRUFAS NEGRAS

Massa fresca de produção própria recheada com ricota de leite Jersey servida ao molho de trufas

Jersey Ricotta cheese fresh dumplings in a black truffle sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

CACAU E CUMARU

Cremoso de chocolate 70% cacau, cumaru e sorbet do fruto do cacau

Dark chocolate cream with cumaru and fresh cocoa ice cream

PARFAIT DE COCO

Sobremesa gelada de coco com calda de rapadura, abacaxi assado e crunch de licuri

Coconut parfait with brown sugar syrup, baked pineapple and licuri palm nuts

TIRAMISÙ NO AQUÁRIO

O clássico marscarpone italiano encontra o café e o chocolate do Brasil

Tiramisù the classic Italian mascarpone combined with Brazilian coffee and chocolate

CHERRY

Musse de chocolate 70%, cereja Amarena com biscoit de cranberry e sorvete de pistache

Chocolate mousse 70% with Amarena cherries, cranberry biscuit and pistachio ice cream

PANACOTA DE MORANGO

Panacota de cereais com morangos marinados no Grand Marnier, servido com sorbet de morango com manjeriço

Marinated strawberries and cereal panna cotta with strawberry and basil ice cream

ENTREMÉT

Musse de chocolate branco, caramelo de maracujá e sorbet de manga

White chocolate mousse, passion fruit and mango ice cream

DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

ENTRADAS / STARTERS

✓	SALADA DE FOLHAS E VEGETAIS ORGÂNICOS GREEN SALAD AND ORGANIC VEGETABLES	48
✓	COGUMELO E CASTANHAS MUSHROOMS AND CHESTNUT	53
🍷🌿	COUVE KALE E PECORINO ORGANIC KALE AND PECORINO CHEESE	62
🍷🌿	CRUDO DE WAGYU E PÓLEN RAW WAGYU BEEF AND POLLEN	62
🌿	BISQUE DE LAGOSTA LOBSTER BISQUE	81

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

	ROBALO DE PARATY BAKED SEA BASS	98
🍷🌿	TILÁPIA E LICURI TILAPIA AND LICURI	113
🍷	POLVO E LINGUIÇA PICANTE OCTOPUS AND SPICE SAUSAGE	114
	BIFE DE PALETA DE ANGUS E FEIJÃO-MANTEIGUINHA ANGUS SHOULDER AND AMAZONIAN BABY BEANS	125
	BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ VEAL PARMIGIANA WITH YAM PURÉE	107
	TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA TAGLIOLINI WITH LOBSTER BOLOGNESE	98
🌿	RISOTO DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD RISOTTO	104
🍷🌿	ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP OR PLANT-BASED	103
	RAVIÓLI DE QUEIJO CURADO AO MOLHO DE COGUMELOS CHEESE AND ONION JELLY RAVIOLI WITH MUSHROOM BROTH	81
	GNUDI TOSCANI E TRUFAS NEGRAS JERSEY RICOTTA CHEESE FRESH DUMPLINGS IN A BLACK TRUFFLE SAUCE	88

MENU EXECUTIVO | DAILY MENU

Servido de segunda a sexta das 12h às 15h (exceto feriados). Incluso uma taça de vinho branco ou tinto da casa.
Served Mondays to Fridays from 12pm to 3pm (except public holidays. Includes a glass of red or white house wine.

Entrada + prato principal / <i>Starter + main course</i>	70
Entrada + prato principal + sobremesa / <i>Starter + main course + dessert</i>	83
Acompanhamento adicional / <i>Additional Side dish</i>	16

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

- 🌿 Polenta mantecata / *Creamy polenta*
Gnocchi trufado / *Gnocchi with creamy truffle sauce*
- 🌿 Risoto primavera / *Risotto with seasonal vegetables*
- ✓ Mix de folhas orgânicas / *Organic mixed leaf salad*
- 🌿 Purê de batata / *Mashed potatoes*
- 🌿 Legumes da estação / *Seasonal vegetables*
Tagliatelle com manteiga e sálvia / *Tagliatelle pasta with butter and sage*

ENTRADAS / STARTERS

- ✓ Salada mista do Emiliano / *Mixed Green salad Emiliano*
- 🌿 Caprese de búfala / *Buffalo mozzarella caprese*
Salada de couve orgânica com pistache e Pecorino romano
Organic dandelion salad with Pecorino cheese and toasted pistachios
Sopa fria de tomate cereja com croûtons de queijo Fontina
Chilled cherry tomato soup with Fontina cheese croutons
- 🌿 Tartare de atum com avocado e tomate confit
Yellowfin tuna tartare with avocados and confit tomatoes
Carpaccio de Wagyu certificado com rúcula selvagem e molho mostarda
Wagyu beef carpaccio with wild rocket salad and mustard dressing

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

- 🌿 Peixe do dia / *Catch of the day*
- 🌿 Risotto do dia / *Risotto of the day*
Gnocchi do dia / *Gnocchi of the day*
- 🌿 Filet Mignon grelhado (Escolha um acompanhamento)
Grilled filet steak (Choose one side dish)
Galeto assado com fregula sarda e molho de limão e alecrim
Oven roasted spring chicken with sardinian fregula, rosemary and lemon sauce
Cavatelli com molho de tomate e manjeriço / *Cavatelli pasta with fresh tomato and basil sauce*
Lasagna alla Bolognesa / *Traditional Lasagna in the style of Bologna*
Milanese de vitello com batata assada e salada de rúcula
Veal Milanese with roasted potatoes and rocket salad
- 🌿 Mignon suíno com figos, vinho marsala e polenta cremosa
Roasted pork tenderloins with figs, creamy polenta and marsala wine sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

- 🌿 Frutas da estação / *Seasonal fruits*
Pannacota de morango / *Strawberry Pannacotta*
Tiramisù
Pavê de chocolate com coulis de tangerina / *Dark chocolate stack with tangerine sauce*