

COUVERT

- ✓ Pães artesanais
Emiliano homemade breads selection
- ✓ ✓ Manteiga e azeite extravirgem
Butter and extra virgin olive oil
- Muffin de bacon e ervilhas
Bacon and pea muffin
- ✓ Tartar de Atum apimentado
Spicy Tuna Tartare
- ✓ Caponata
Caponata
- ✓ Tomate confit com queijo de cabra
Confit tomato with goat cheese
- ✓ Croqueta do Chef
Chef croquette

CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice
- Ovo Benedictino (ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)
Benedict Egg (poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)
- ✓ Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho
Brazilian 'cuscuz' with curd cheese
- Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère and ham or Gruyère sandwich, ham and a fried egg
- ✓ Panqueca americana ou waffle com maple syrup
American pancake or waffle with maple syrup
- ✓ ✓ Omelete de queijo parmesão com trufas negras
Parmesan cheese and black truffle omelet
- Ovo Florentine (ovo pochê com espinafre, salmão defumado, torrada e zabaione)
Florentine Egg (poached egg with spinach, smoked salmon, toast and sabayon)

R\$ 305 por pessoa + 13% de taxa de serviço
opcional. Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.

R\$ 305 per person + 13% optional service charge. *Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine.*

Brunch: sáb – dom – feriados, 12h30 – 16h

Brunch: sat – sun – holidays, 12h30pm – 4pm

- ✓ Pratos ovolactovegetarianos/Lacto-egg-vegetarian dishes
- ✓ Pratos sem glúten / Gluten free dishes

** Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços de glúten.*

ENTRADAS

STARTERS

- ✓ ✓ Salada de Pêra, pecorino, nozes e vinagrete de mel
Pear salad, pecorino, nuts and honey vinaigrette
- ✓ Salada Panzanella, tomate, pepino, azeitonas, anchovas e cebola roxa
Panzanella salad, tomatoes, cucumber, olives, anchovies and onion
- Carpaccio de wagyu
Wagyu carpaccio
- Gaspacho de Melancia
Watermelon gazpacho
- Creme de Cebola caramelizada
Caramelized onion cream soup

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- ✓ Taglioline ao Molho de mariscos e botarga
tagliolini in seafood and botarga sauce

- ✓ Gnudi com Espinafre e fonduta de queijo canastra
Gnudi with spinach and canastra cheese fonduta

- ✓ Risoto de vinho tinto com linguiça de porco preto e escarola
Red wine risotto with black pork sausage and escarole

Risoto de fontina, aspargos e rúcula
Fontine risotto, asparagus and arugula

Vitelo a Milanesa com batata sauté e rúcula
Breaded Veal with sautéed potatoes and arugula

Frango ao Molho de mostarda com cogumelos e batatas rosti
Chicken in mustard sauce with mushrooms and rosti potatoes

- ✓ ✓

Namorado com purê de mandioca e molho Chardonnay
White fish with cassava puree with Chardonnay sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

- ✓ Verrine de pêra ao vinho
Pear verrine with red wine

- ✓ Cannoli de avelã
Hazelnut cannoli

- ✓ Toast de especiarias com chocolate, azeite e flor de sal
Spice toast with chocolate, olive oil and salt

- ✓ Cocada cremosa de matcha
Creamy 'cocada' matcha

- ✓ ✓ Seleção de petit four
Petit Four selection