

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 novilho Black Angus com rúcula selvagem e molho mostarda
Black Angus beef carpaccio with wild rocket salad and mustard dressing
Vitello tonnato com molho cremoso de atum, alcaparras e mache fresco
Slow cooked veal eye round with tuna creamy sauce

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 de novilho 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 manjeriçã / *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*