

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	552
Dom Pérignon Brut 2004	1605
Deutz Extra Brut	662
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) ————— 170  
*3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)*

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 260  
*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
🍷🌿	PIRARUCU E VEGETAIS DEFUMADOS PIRARUCU AND SMOKED VEGETABLES	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