

EXPERIÊNCIA EMILIANO

Escolha 3, 4 ou 5 pratos de sua preferência



- Salada de folhas nobres orgânicas com mini legumes e chips de mandioca
- Salada de beterraba assada com nozes caramelizadas e molho gorgonzola
- Salada de couve manteiga com pistache, pecorino e limão siciliano
- Carpaccio de novilho angus com aspargos e molho mostarda
- Vieiras frescas caramelizadas com molho de uva passa e alcaparras
- Tartare de centolla com avocado, lagostins e molho de dill | Adicional R\$ 20
- Polvo de mergulho grelhado com batata, chorizo e salsa verde
- Vellutata de couve-flor e milho com ovo poché



- Robalo de Paraty em crosta de ervas com aspargos e molho cítrico
- Medalhão de Atum grelhado com ragu de pimentões assados
- Tentáculo de polvo com batata, tomate e chips de pancetta
- New York Steak com alcachofra e purê de cenoura com especiarias | Adicional R\$ 15
- Cotoletta de vitello à la milanese | Adicional R\$ 20
- Cordeiro em crosta de pão com vagem à la crème e purê de batata | Adicional R\$ 25
- Ossobuco à la milanese com risotto de açafrão
- Magret de pato com risotto de shitake levemente defumado
- Risotto semi negro com frutos do mar
- Risotto com ragu de linguiça toscana
- Gnudi toscani com molho de trufas negras
- Tagliolini com bolognese de lagosta e espuma de trufa | Adicional R\$ 20
- Paccheri de Gragnano com lagostins e aspargos
- Tagliatelle com ragu de vitello e fava portuguesa
- Pappardelle com pancetta, cogumelos portobello e trufas
- Garganelli de Imola com ragu de pato e porcini frescos
- Ravioli de Muzzarella de búfala com molho de tomate fresco e manjeriço



Tiramisù no aquário
Pera confit, cheesecake e sorvete de pera
Cherry
Lemon tree
Caramelo de maracujá
Pannacotta com frutas vermelhas

Escolha 3 pratos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa)	143
Escolha 4 pratos (2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa)	188
Escolha 5 pratos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa)	224

Couvert incluso. Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional. Não aceitamos cheques.



Pratos ovolactovegetarianos



Pratos sem glúten

À LA CARTE



Caviar Osietra - 15g / 30g	400 / 700
Caviar Beluga - 15g / 30g	470 / 800
Ostras - Meia dúzia / Dúzia	50 / 95
<input checked="" type="checkbox"/> Salada de folhas nobres orgânicas com mini legumes e chips de mandioquinha	45
<input checked="" type="checkbox"/> Salada de beterraba assada com nozes caramelizadas e molho gorgonzola	45
<input checked="" type="checkbox"/> Salada de couve manteiga com pistache pecorino e limão siciliano	45
<input type="checkbox"/> Carpaccio de novilho angus com aspargos e molho mostarda	57
<input type="checkbox"/> Vieiras frescas caramelizadas com molho de uva passa e alcaparras	80
<input type="checkbox"/> Tartare de centolla com avocado, lagostins e molho de dill	84
<input type="checkbox"/> Polvo de mergulho grelhado com batata, chorizo e salsa verde	68
<input checked="" type="checkbox"/> Vellutata de couve-flor e milho com ovo poché	52
Parfait de foie gras com pêra caramelizada ao vinho do Porto e pimenta sichuan	90
◇◇	
<input type="checkbox"/> Medalhão de Atum grelhado com ragu de pimentões assados	96
Robalo de Paraty em crosta de ervas com aspargos e molho cítrico	92
<input type="checkbox"/> Merluza negra com molho de limão e alcaparras e Gnocci de batata viola	106
<input type="checkbox"/> Tentáculo de polvo com batata, tomate e chips de pancetta	98
<input type="checkbox"/> New York steak com alcachofra e purê de cenoura com especiarias	102
Cotoletta de vitello à la milanese	104
Cordeiro em crosta de pão com vagem à la crème e purê de batata	115
Ossobuco à la milanese com risotto de açafrão	90
<input type="checkbox"/> Magret de pato com risotto de shitake levemente defumado	106
Risotto com abóbora, camarão, alho porró e essencia de trufa	95
Risotto semi negro com frutos do mar	95
<input checked="" type="checkbox"/> Gnudi toscani com molho de trufas negras	82
Tagliolini com bolognese de lagosta e espuma de trufa	92
Pappardelle com pancetta, cogumelos portobello e trufas	87
Garganelli de Imola com ragu de pato e porcini frescos	86
Gnocchetti sardi com ragu de lingüiça à moda Campidanese	78
Paccheri de Gragnano com lagostins e aspargos	85
<input checked="" type="checkbox"/> Ravioli de Muzzarella de búfala com molho de tomate fresco e manjeriçao	74
Couvert Emiliano - Seleção de pães caseiros, queijo de cabra com alecrim, manteiga sem sal e compota de cebola caramelizada	15

Couvert incluso. Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional. Não aceitamos cheques.



Pratos ovolactovegetarianos



Pratos sem glúten