













DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

ENTRADAS / STARTERS

 VEGETAIS E FOLHAS, VINAGRETE DE JABUTICABA <i>THIN AND CRUNCHY VEGETABLE CRUDITÉE WITH FRESH LEAVES</i>	52
GEMA CURADA, CARÁ E BOTTARGA <i>EGG YOLK CURED IN SALT, YAM PUREÉ AND BOTTARGA</i>	65
 COGUMELOS E CASTANHAS <i>MUSHROOMS CURED AND WILD NUTS</i>	57
  COUVE KALE E PECORINO <i>ORGANIC KALE AND PECORINO CHEESE</i>	64
  CRUDO DE WAGYU E PÓLEN <i>RAW WAGYU BEEF AND POLLEN</i>	68
BISQUE DE LAGOSTA <i>LOBSTER BISQUE</i>	81

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

ROBALO DE PARATY <i>BAKED SEA BASS</i>	126
  PIRARUCU E VEGETAIS DEFUMADOS <i>ARAPAIMA FISH AND SMOKED VEGETABLES</i>	136
 POLVO E LINGUIÇA ESPANHOLA <i>OCTOPUS AND SPANISH SAUSAGE</i>	158
BIFE DE PALETA DE ANGUS E FEIJÃO-MANTEIGUINHA <i>ANGUS SHOULDER WITH BRAZILIAN BEANS</i>	158
BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ <i>BEEF PARMIGIANA WITH YAM PURÉE</i>	153
TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA <i>TAGLIOLINI WITH LOBSTER BOLOGNESE</i>	158
RISOTO DE FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	126
 ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES E MOLHO DE MOQUECA <i>HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP AND 'MOQUECA' SAUCE</i>	148
  ESPAGUETE DE PUPUNHA VEGANO COM MOLHO DE MOQUECA <i>VEGAN HEART OF PALM SPAGHETTI WITH 'MOQUECA' SAUCE</i>	112
BOCHECHA DE BOI COM GNOCCHI DE BATATA DOCE <i>SLOW COOKED BEEF CHEEK WITH SWEET POTATO GNOCCHI</i>	156
 GNUDI DE RICOTA JERSEY AO PUXURI E FOLHAS TOSTADAS <i>SOFT AND LIGHT BALLS HANDMADE WITH 'PUXURI' CREAM</i>	98

EMILIANO

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.
All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge.



Sem lactose / Lactose free



Sem glútem / Gluten free



Plant-based



Vegetariano / Vegetarian

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's Restaurant 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	751
Dom Pérignon Brut 2010	2311
Krug Brut Grand Cuvée	3348
Barons de Rothschild Brut	1339

CAVIAR POLANCO SIBERIAN RESERVE (30g) 550

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

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Servidas com molho mignonette, apimentado e asiático
Served with mignonette, sauce spicy and Asian

Dúzia / Dozen 102

Meia Dúzia / Half Dozen 54

COUVERT EMILIANO







Pão de abobora, biscoito de polvilho, queijo de cabra com alecrim, manteiga com sal defumado e compota de cebola caramelizada 22
Pumpkin bread, manioc starch flour biscuit, goat cheese with rosemary, butter with smoked salt and caramelized onion compote

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 / Starter + main course	96
Entrada + prato principal + sobremesa / Starter + main course + dessert	110
Acompanhamento adicional / Additional Side dish	18





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 sage and butter

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 kale 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 avocado 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 / Fish of the day
-  Risotto do dia / Risotto of the day
Massa do dia / Pasta of the day
-  Filet Mignon grelhado (Escolha um acompanhamento) / Grilled tenderloin (Choose one side dish)
Galeto assado com legumes e molho de limão e alecrim / Oven roasted spring chicken with vegetables, rosemary and lemon sauce
Cavatelli com molho de tomate e manjeriço / Cavatelli pasta with fresh tomato and basil sauce
Lasagna alla Bolognese / Traditional lasagna with beef bolognese
Milanese de vitello com batata assada e salada de rúcula / Veal milanese with roasted potatoes and rocket salad
-  Barriga suína com figos, vinho marsala e polenta cremosa / Roasted pork belly with figs, creamy polenta and marsala wine sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

-  Frutas da estação / Seasonal fruits
Sobremesa do dia / Dessert of the day

BOCHECHA DE BOI E GNOCCHI DE BATATA DOCE

Bochecha de boi cozida em baixa temperatura, gnocchi de batata doce e farofa de sementes com açaí

Slow cooked beef cheek, sweet potato gnocchi and crispy bread crumbs with 'açaí' seeds

🍷 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, brazilian beans, black rice, salt crumble and quail eggs

BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ

Corte especial de Wagyu empanado em farinha de pão de queijo, molho de tomate e gratinado com queijo minas. Acompanhado de cará e couve kale orgânica

Wagyu parmigiana breaded with 'pão de queijo' flour with tomato sauce, brazilian white 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

Lomb rack with bread and brazilian nuts crust, heart of palm cannelloni, capers and peppermint

🍷🍷 STINCO DE JAVALI E MANDIOQUINHA

Corte de javali brasileiro cozido por 8 horas, purê de mandioquinha e picles de maxixe

Slow cooked brazilian wild boar hock with smashed yellowparnisp and gherkin pickles

SOBREMESAS / DESSERTS

CACAU E CUMARU

Creoso de chocolate 70% cacau, geléia de cumaru e sorbet do fruto do cacau

Dark chocolate cream with 'cumaru' jelly 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 molasses hard candy syrup, baked pineapple and 'licuri' crunch

AMBURANA E MARACUJÁ

Folhas crocantes de massa amanteigada e creme de amburana com geléia de maracujá nativo

Crunchy sheets of buttery dough and cream of amburana with native passion fruit jelly

CHERRY

Mousse de chocolate 70%, cereja Amarena com biscoito de cranberry e sorvete de pistache

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

BANANA DELEITE

Lâminas de banana prata crocantes, cremoso de amendoim, doce de leite de ovelha do Rio Grande do Sul e sorvete de aridan

Crunchy banana slices, peanut cream and sweet sheep's Dulce de leche with 'cumaru' ice cream

🌱🍷🍷 JIMBELÊ DE COCO E GOIABA

Creme natural de milho do fruto fresco com coco e leite de amêndoas, servido com goiaba açucarada

Fresh corn cream with coconut and almond milk, served with sugary guava

MENU DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

Bem-vindo ao Emiliano. Te convido para mergulhar em uma experiência única e exclusiva. Estes são os Menus Origem. Um universo de sabores e brasilidade. Um toque clássico marcado pela excelência. E outro mais livre, com um quê de novidade. O ingrediente mais fresco do dia. A melhor receita. Atenção aos mínimos detalhes. Sem perder a alma. Sem perder o afeto. Apenas sendo o que somos. Apenas sendo Emiliano.

Welcome to Emiliano. We invite you to enjoy a unique and exclusive experience. This are the Origin Menus. A universe of flavours with the Brazilian spirit. A classic touch marked by excellence. And a more modern one with a touch of novelty. The freshest ingredients of the day. The best recipe. Attention to every single detail, without losing sight of the soul, without losing affection, just being who we are: the Emiliano.

- Chef Breno Berdu

ORIGEM | ORIGIN

GEMA CURADA, CARÁ E BOTTARGA
EGG YOLK CURED IN SALT, YAM PUREE AND BOTTARGA

CRUDO DE WAGYU E PÓLEN
RAW WAGYU BEEF AND POLLEN

ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO
HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP OR VEGETABLES

PIRARUCU E LEGUMES DEFUMADOS
ARAPAIMA FISH AND SMOKED VEGETABLES

BIFE DE PALETA E FEIJÃO-MANTEIGUINHA
ANGUS SHOULDER AND BRAZILIAN BEANS

BANANA DELEITE
CRUNCHY SILVER BANANAS SLICES, PEANUT CREAM AND DULCE DE LECHE

R\$ 350 + 13%

ORIGEM VEGETAL | GREEN ORIGIN

ABOBRINHA, MOSTARDA E PANCS
ZUCCHINI, MUSTARD AND EDIBLE SOUR WEEDS

PALMITO PUPUNHA E FARINHA D'AGUA
ROASTED HEART OF PALM AND CASSAVA FLOUR

COGUMELOS E CASTANHAS
MUSHROOMS AND WILD NUTS

ESPAGUETE DE PUPUNHA E MOLHO DE MOQUECA
HEART OF PALM SPAGHETTI AND PLANT-BASED 'MOQUECA' SAUCE

DUMPLINGS DE FOLHAS NATIVAS
PUMPKIN AND SEAWEED DUMPLINGS

JIMBELÊ DE COCO E GOIABA
NATURAL CREAM OF FRESH FRUIT CORN WITH COCONUT

R\$ 350 + 13%

EXPERIÊNCIA EMILIANO | EMILIANO EXPERIENCE

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

3 tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa) 3 ————— 197
course (1 starter, 1 main courses and 1 dessert)

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 296
5 course (2 starters, 2 main courses and 1 dessert)

ENTRADAS / STARTERS

- ✓ 🍴 🌿 ABOBRINHA, MOSTARDA E FOLHAS
Laminas de abobrinha, mostarda e pancs (plantas alimentícias não-convencionais)
Zucchini, mustard and edible sour weeds

- ✓ 🌿 VEGETAIS E FOLHAS, VINAGRETE DE JABUTICABA E LASCAS DE COCO
Vegetais e folhas, vinagrete de jabuticaba, mousse de coalhada com pimenta de cheiro e lascas de coco defumado
Thin and crunchy vegetable cruditée with fresh leaves, wild 'jabuticaba' fruit vinaigrette, homemade sweet pepper and curd foam and laminated smoked coconut

- 🌿 QUEIJO TALEGGIO EMPANADO, FOLHAS ESCURAS E MEL DE JATAÍ
Queijo taleggio empanado, folhas escuras e mel de jataí
Crunchy deep fried taleggio cheese, stingless bee 'jataí' honey and edible sour weeds

- GEMA CURADA, CARÁ E BOTTARGA
Gema de ovo orgânico curada no sal, creme de cará, bottarga de Santa Catarina e manteiga queimada
Organic egg yolk cured in salt, yam puree, bottarga and brown butter

- ✓ 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' wild nuts*

- 🌿 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 tuille 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 cassava flour seasoned with coconut milk, lemon, fresh herbs and sweet chilli pepper

- 🍴 🌿 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
Loyster bisque with sour 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

- 🍴 🌿 CEVICHE DE BEIJUPIRÁ E CAMBUCI
Peixe branco do litoral paulista em marinada cítrica, fruto do cambuci, e suco de ervas frescas *White fish marinated in citrus sauce, 'cambuci' fruit and fresh herbs juice*

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

- 🌿 GNUDI DE RICOTA JERSEY AO PUXURI E FOLHAS TOSTADAS
Almofadas macias e leves de massa artesanal ao creme de puxuri, folhas de Ora pro Nóbis tostadas e raspas de Limão Siciliano
Soft and light balls handmade with 'puxuri' cream, roasted leaves and lemon zest

- ✓ 🍴 🌿 DUMPLINGS DE FOLHAS NATIVAS
Dumplings de cabotiá com algas marinhas, folhas nativas e roti de cogumelos
Pumpkin and seaweed dumplings with native leaves and mushroom roti sauce

- 🍴 🌿 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 or vegetables, roasted red pepper stew with coconut milk and palm oil

- 🌿 TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA
Massa fresca ao molho do crustáceo e espuma de trufas
Fresh tagliolini pasta with lobster bolognese and truffle foam

- RISOTO DE FRUTOS DO MAR
Risoto com molho de crustáceos e crocante de peixe
Seafood risotto with crustacean sauce and crispy fish skin

- 🌿 ARROZ DA TERRA
Arroz vermelho, carne de coelho cozida em baixa temperatura, linguiça de porco preto, queijo coalho, vegetais, ervas frescas e cebola agri-doce
Red rice, slow cooked rabbit meat, artisanal black pork sausage, brazilian curd cheese, vegetables, herbs and sweet and sour onion

- 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 purée

- 🍴 🌿 BOBÓ DE CAMARÃO E ARROZ DE COCO FRESCO
Cozido típico da Bahia feito com camarões grandes, mandioca cremosa e vegetais acompanha arroz de coco fresco e farinha de pão crocante com azeite de dendê
Typical dish from Bahia, made with large shrimp, creamy cassava and vegetables, coconut rice and crispy bread flour with palm oil

- 🍴 🌿 CALDEIRADA DE PEIXE BRANCO COM LEGUMES
Peixe fresco cozido com legumes em caldo leve e natural do pescado e ervas aromáticas
Fresh cooked fish with vegetables natural broth and aromatic herbs

- 🍴 🌿 POLVO E LINGUIÇA ESPANHOLA
Polvo com tomates orgânicos, batatinhas ao murro e linguiça picante ao estilo espanhol
Octopus with organic tomatoes, baked baby potatoes and spanish sausage

- 🍴 🌿 PIRARUCU E LEGUMES DEFUMADOS
Peixe nativo da Amazônia grelhado, acompanhado de legumes defumados, molho romesco de pimentões e castanha do pará
Grilled loin of arapaima fish served with beel pepper romesco sauce with brazilian nuts and smoked vegetables