

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	751
Dom Pérignon Brut 2010	2060
Krug Brut Grand Cuvée	3348
Barons de Rothschild Brut	1339

 **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

ORIGEM | ORIGIN

Bem-vindo ao Emiliano. Te convido para mergulhar em uma experiência única e exclusiva. Este é o Menu Origens. 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 is the Origins Menu. A universe of flavors 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

OSTRAS COM BOTTARGA

OYSTERS WITH BOTTARGA

COGUMELO E CASTANHA

MUSHROOMS AND CHESTNUT

CRUDO DE WAGYU E PÓLEN

RAW WAGYU BEEF AND POLLEN

ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES OU VEGANO

HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP OR PLANT-BASED

PIRARUCU E LEGUMES DEFUMADOS

PIRARUCU AND SMOKED VEGETABLES

BIFE DE PALETA DE ANGUS E FEIJÃO-MANTEIGUINHA

ANGUS SHOULDER AND AMAZONIAN BABY BEANS

BANANA DELEITE

LÂMINAS DE BANANA PRATA CROCANTES, CREMOSO DE AMENDOIM E DOCE DE

LEITE DE OVELHA DO RIO GRANDE DO SUL

CRUNCHY SILVER BANANAS SLICES, PEANUT CREAM AND SHEEP'S "Dulce de Leiche"

R\$ 350 + 13%

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) ————— 197
3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 296
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 sour weeds, organic boiled egg, bacon and vinaigrette dressing

GEMACURADA, 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 pureé, bottarga from Santa Catarina and burnt 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 wild "baru" nuts

🍷 COUVE KALE E PECORINO

Couve kale orgânica compistache, 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 cassava 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

🍷 🍷 CEVICHE DE BEIJUPIRÁ E CAMBUCI

Peixe branco do litoral paulista em marinada cítrica, fruto do cambuci, e suco de ervas frescas
White fish from coast of São Paulo, marinated in citrus sauce, "cambuci" fruit and fresh herbs juice

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 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 Bahia dish, 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 aromatics herbs

POLVO E LINGUIÇA ESPANHOLA

Polvo com tomates orgânicos, batatinhas ao murro e linguiça ao estilo espanhol
Octopus with organic tomatoes, baked baby potatoes and spanish sausage

PIRARUCU E VEGETAIS DEFUMADOS

Peixe nativo da Amazônia grelhado, acompanhado de vegetais defumados, molho romesco de pimentões e castanha do pará
Grilled loin of "pirarucu" served with romesco with brazilian nuts 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

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 in "pão de queijo" flour with tomato sauce, brazilian 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 picles de maxixe
Slow cooked Brazilian wild boar hock with smashed south american parsnip and gherkin pickles

PATO E TUCUPI PRETO

Coxa de pato cozida lentamente, acompanhada de farinha d'água amaciada em leite de coco, abóbora cabotiá, laminas de aspargos, tangerina, redução de tucupi e melado decana
Cooked duck thigh, cassava flour with coconut milk, cabotia pumpkin, sliced asparagus, tangerine, tucupi reduction with cane molasses

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 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 bolls handmade with "puxuri" cream, roasted leaves and lemon zest.

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 coconut

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

Musse de chocolate 70%, cereja Amarena com biscuit de cranberry e sorvete de pistache

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

BANANA DELEITE

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

Crunchy banana slices, peanut cream and sweet sheep's "Dulce de leiche"

JIMBELÊ DE COCO E GOIABA



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

Natural cream of fresh fruit corn with coconut and almond milk, served with sweetened guava

FEIJOADA EMILIANO

Servida às quartas-feiras das 12h às 15h.

Served on Wednesdays from 12pm to 3pm.

Feijão preto, costela, paio e carne seca acompanhada de lombo de porco grelhado, ceviche de banana, arroz branco, couve manteiga, torresmo, banana à milanesa e supreme de laranja

Black beans, pork rib, brazilian sausage, sun-dried beef, served with grilled pork loin, banana ceviche, rice, kale, deep fried pork skin, breaded fried banana and orange.

DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

ENTRADAS / STARTERS

- ✓ SALADA DE FOLHAS E VEGETAIS ORGÂNICOS 48
GREEN SALAD AND ORGANIC VEGETABLES
- GEMA CURADA, CARÁ E BOTTARGA 65
EGG YOLK CURES IN SANT, YAM PUREÉ AND BOTTARGA
- ✓ COGUMELO E CASTANHAS 57
MUSHROOMS AND CHESTNUT EGG YOLK CURED, YAM PUREÉ AND BOTTARGA
- 🍷🌿 COUVE KALE E PECORINO 64
ORGANIC KALE AND PECORINO CHEESE
- 🍷🌿 CRUDO DE WAGYU E PÓLEN 68
RAW WAGYU BEEF AND POLLEN
- BISQUE DE LAGOSTA 81
LOBSTER BISQUE

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

- ROBALO DE PARATY 126
BAKED SEA BASS
- 🍷🌿 PIRARUCU E VEGETAIS DEFUMADOS 136
PIRARUCU AND SMOKED VEGETABLES
- 🍷 POLVO E LINGUIÇA ESPANHOLA 158
OCTOPUS AND SPANISH STYLE SAUSAGE
- BIFE DE PALETA DE ANGUS, FEIJÃO-MANTEIGUINHA E ARROZ PIAGUI 158
ANGUS SHOULDER, AMAZONIAN BABY BEANS AND MINI RICE
- BIFE À PARMIGIANA COM CARÁ 153
BEEF PARMIGIANA WITH YAM PURÉE
- TAGLIOLINI E RAGU DE LAGOSTA 158
TAGLIOLINI WITH LOBSTER BOLOGNESE
- 🌿 RISOTO DE FRUTOS DO MAR 126
SEAFOOD RISOTTO
- 🍷🌿 ESPAGUETE DE PUPUNHA COM CAMARÕES E MOLHO DE MOQUECA 148
HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SHRIMP AND "MOQUECA" SAUCE
- 🍷🌿 ESPAGUETE DE PUPUNHA VEGANO COM MOLHO DE MOQUECA 112
VEGAN HEART OF PALM SPAGHETTI WITH "MOQUECA" SAUCE
- PATO E TUCUPI PRETO 155
DUCK AND BLACK TUCUPI
- GNUDI DE RICOTA JERSEY AO PUXURI E FOLHAS TOSTADAS 98
SOFT AND LIGHT BOLLS DOUGH TO "PUXURI" CREAM AND ROASTED LEAVES

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>	85
Entrada + prato principal + sobremesa / <i>Starter + main course + dessert</i>	98
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 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 avocados 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 catch of the day*
- 🌿 Risotto do dia / *Risotto of the day*
Gnocchi do dia / *Gnocchi of the day*
- 🌿 Filet Mignon 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 manjeriço / *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*