

# MENU EXPERIÊNCIA EMILIANO

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

3 TEMPOS - R\$ 197

1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa  
1 starter, 1 main course and 1 dessert

5 TEMPOS - R\$ 296

2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa  
2 starters, 2 main courses and 1 dessert

## COMECE COM... | START WITH...

### CHAMPAGNES ( GARRAFA/BOTTLE)

Moët & Chandon Brut Impérial	751
Dom Pérignon Brut 2012	2311
Krug Brut Grand Cuvée	3348
Ruinart Rosé	1858

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) 550

### OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Dúzia / Dozen	102
Meia Dúzia / Half Dozen	54

## ENTRADAS

### STARTERS

BISQUE DE LAGOSTA, ROUILLE E CROSTINI DE FOCACCIA  
Lobster Bisque, Rouille and Focaccia Crostini

VIEIRAS, MINI TOMATES CONFITADOS, BOTTARGA E SALSINHA  
Scallops, Confit Baby Tomatoes, Bottarga and Parsley

FIOS DE PALMITO PUPUNHA, CAMARÕES SELADOS, SALSINHA E MANJERICÃO  
Threads of Pupunha Palm Heart, Seared Shrimp, Parsley and Basil

FATIAS DE WAGYU, PANCS, AZEITE EXTRA VIRGEM E CROSTINIS DE PÃO DE QUEIJO  
Wagyu Slices, Pancs, Extra Virgin Olive Oil and Cheese Bread Crostinis

COGUMELO ERYNGUI, ABÓBORA ASSADA, VINAGRETE DE JABUTICABA E FOLHAS  
Eryngui Mushroom, Roasted Pumpkin, Jabuticaba Vinaigrette and Leaves

COUVE CRUA, MANJERICÃO, AZEDINHA, PISTACHE E PECORINO  
Raw Cabbage, Basil, Soursop, Pistachio and Pecorino

QUEIJO TALEGGIO TOSTADO, PÊRA SECA, MEL DE JATAÍ E FOLHAS ESCURAS  
Toasted Taleggio Cheese, Dried Pear, Jataí Honey and Dark Leaves

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

PIRARUCU, TABULE DE FARINHA D'AGUA, LEITE DE COCO E SALSA DE PIMENTA DE COCO  
Grilled Arapaima Fish, water flour tabbouleh, coconut Milk and Coconut pepper salsa

ROBALO, PURÊ DE CARÁ, ALHO PORÓ CHIFFONADE E RÚCULA FRESCA  
Baked Sea Bass, "cará" purée, Chiffonade leek and rocket leaves

POLVO, BATATAS AO MURRO, TOMATES E SALSA VERDE  
Octopus, baked potatoes, tomatoes and parsley

ARROZ CARNAROLI DE FRUTOS DO MAR E CROCANTE DE PEIXE  
Camaroli Rice with seafood and crispy fish skin

CARRÉ DE CORDEIRO, PURÊ DE MANDIOQUINHA SALSA E ROTI  
Roasted Rack of Lamb manioc purée, parsley and roti sauce

BIFE DE PALETA DE ANGUS, ARROZ PRETO PIAGUI E BRÓCOLIS  
Angus shoulder steak, Black Rice and broccoli

TAGLIATELLE, ERVILHA TORTA, FLOR DE BRÓCOLIS, MANTEIGA COM SÁLVIA  
Tagliatelle, mangetout, broccoli flower and sage butter

NHOQUE DE BATATA ASTERIX, COGUMELOS SALTEADOS E PARMESÃO  
Asterix potato gnocchi, sautéed mushrooms and parmesan

## SOBREMESAS

### DESSERTS

CACAU CREMOSO, MEL COM CUMARU E SORBET DO FRUTO DO CACAU  
Dark chocolate cream with tonka beans jelly and fresh cocoa ice cream

MIL FOLHAS COM CREME AMBURANA E MARACUJÁ NATIVO  
Millefoglie and cream of amburana with native passion fruit jelly

PARFAIT DE COCO GELADO, CALDA DE RAPADURA, ABACAXI E COCO LICURI  
Coconut parfait with molasses hard candy syrup, baked pineapple and licuri coconut

BANANA DELEITE, CREMOSO DE AMENDOIM, DOCE DE LEITE E SORVETE DE CUMARU  
Crunchy banana slices, peanut cream and sweet sheep's Dulce de leche with 'cumaru' ice cream