

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa para a confecção do cardápio do evento. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

MENU 1 R\$ 198,00 por pessoa

Incluído Couvert e Café

- ENTRADAS** Terrine de legumes
Ou
Salada mista com couve manteiga, pistache, queijo pecorino e limão siciliano.
- PRATOS PRINCIPAIS** Ravioli artesanal recheado com berinjela a parmegiana ao molho de tomate e pesto
Ou
Peixe do dia em crosta de ervas com purê de batatas e aspargos assados ao molho cítrico.
Ou
Medalhão de Filet Mignon com risoto de gorgonzola
- SOBREMESAS** Tortino de manga gratinado com zabaglione de vinho Passito
Ou
Florentina crocante com chocolate ao leite
Ou
Frutas frescas

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos.

Café Espresso R\$ 7.00 a unidade

Cobrado conforme o consumo

- 13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas

R. Oscar Freire, 384 · Jardins
01426-000 · São Paulo · SP · Brasil
T. +55 11 3069 4369

Av. Atlântica, 3.804 · Copacabana
22070-001 · Rio de Janeiro · RJ · Brasil
T. +55 21 3503 6600

www.emiliano.com.br

EMILIANO

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa para a confecção do cardápio do evento. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

MENU 2 R\$ 221,00 por pessoa

Incluído Couvert e Café

ENTRADAS Salada de rosbife com radichio e molho leve de estragão
Ou
Salada mista de folhas variadas, queijo gorgonzola, peras, nozes e mel.
Ou
Tartar de Atum com abacate e molho aromatizado de capim limão

PRATOS PRINCIPAIS Ravióli de ricota com trufas negras
Ou
Salmão com molho cítrico e erva doce em duas consistências.
Ou
Codorna recheada com foie gras e cogumelos acompanhada de risoto de alecrim

SOBREMESAS Parfait de chocolate gianduia com calda de café e telha de avelã
Ou
Creme de mascarpone com frutas e sorbet de framboesa
Ou
Frutas frescas

Para reservas acima de 30 pessoas o sorbet não será servido.

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos.

Café Espresso R\$ 7.00 a unidade
Cobrado conforme o consumo

- 13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas

R. Oscar Freire, 384 · Jardins
01426-000 · São Paulo · SP · Brasil
T. +55 11 3069 4369

Av. Atlântica, 3.804 · Copacabana
22070-001 · Rio de Janeiro · RJ · Brasil
T. +55 21 3503 6600

www.emiliano.com.br



EMILIANO

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa para a confecção do cardápio do evento. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

MENU 3 R\$ 260,00 por pessoa

Incluído Couvert e Café

ENTRADAS Vieira caramelizada com molho de alcaparras e uvas passas
Ou
Caprese Especial
Ou
Tartar de Black angus com aspargos grelhados ao molho trufado

PRATOS PRINCIPAIS Risotto com funghi porcini
Ou
Duo de linguado e lagostim com purê de mandioquinha
Ou
Medalhão de Filet Mignon "Black Angus" com escalope de foie gras ao molho de vinho do porto e purê de batatas ao alho assado.

SOBREMESAS Terrine de manga com chocolate branco
Ou
Canolo crocante com creme de queijo e frutas cristalizadas
Ou
Frutas frescas

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos.

Café Espresso R\$ 7.00 a unidade
Cobrado conforme o consumo

- 13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas

Marina Costa T 11 3068 4393
Gerente de F 11 3068 4397
Eventos eventos@emiliano.com.br

R. Oscar Freire, 384 · Jardins
01426-000 · São Paulo · SP · Brasil
T. +55 11 3069 4369

Av. Atlântica, 3.804 · Copacabana
22070-001 · Rio de Janeiro · RJ · Brasil
T. +55 21 3503 6600

www.emiliano.com.br

