EMILIANO

ROOFTOP

SIGNATURE COCKTAILS

AMARO ESTATE 46
APERITIVO CYNAR, AMARO AVERNA, LICOR DE CEREJA, ABACAXI E LIMÃO
Cynar, Amaro Averna, Cherry Liqueur, Pineapple and Lime

DONA DITA 46
CACHAÇA BRANCA, GOIABADA ARTESANAL, LIMÃO E MANJERICÃO
White Cachaça, Sweet Guava, Lemon and Basil

ORLA 46
TANQUERAY TEN, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E GENGIBRE, LIMÃO E EMULSIFICANTE
Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and Emulsifier

MANDARINO 46
TANQUERAY, XAROPE DE GENGIBRE E TANGERINA, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Soda Water

MAI TAI 45
BLEND DE RUNS, AMÊNDOAS, MIX DE LIMÕES, TRIPLE SEC, AÇÚCAR E BITTERS
Blended Rum, Orgeat Syrup, Lemon Mix, Triple Sec and Bitters

NEGRONI SBAGLIATO 40
BLEND DE VERMUTES, BITTER CAMPARI, ESPUMANTE BRASILEIRO E LARANJA
Vermouth Blend, Campari Bitter, Brazilian Sparkling Wine and Orange

MANGO SOUR 38
GIN, TROPICOOL MANGO, AÇÚCAR, LIMÕES E PIMENTA
Gin, Tropicool Mango, Sugar, Lemons And Pepper

CERVEJAS / *BEERS*

STELLA ARTOIS 5,0% ABV - Leuven, Belgium	275ml	24
PRAYA *5,3% ABV* - Rio de *Janeiro, Brasil*	355ml	24
HOCUS POCUS – ORANGE SUNSHINE 5% abv – Rio de Janeiro, Brasil	500ml	28
HOCUS POCUS – INTERSTELLAR	500ml	36

NÃO ALCOÓLICOS / *SOFT DRINKS*

ÁGUA EMILIANO	12
ÁGUA DE COCO */Coconut water*	15
REFRIGERANTES */Soft drinks* **COCA COLA / ZERO** **GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO** **ÁGUA TÔNICA**	14
SUCOS DE FRUTAS FRESCOS / *Fresh fruits juices*	14
RED BULL	24

BEBIDAS QUENTES / *HOT BEVERAGES*

CAFÉ ESPRESSO / *Espresso coffee*	12
CAFÉ AMERICANO / *American coffee*	18
CAPPUCCINO	14
CHÁS / *Teas*	12

English breakfast /Earl grey/ Camomila Camomile

CHARUTOS / *CIGARS*

	und
PARTAGAS – SERIE P Nº2 CUBA	130
PARTAGAS – MILLE FLEUR CUBA	130
PARTAGAS – PETIT CORONA CUBA	300
ROMEO Y JULIETA – MILLE FLEUR CUBA	140

CHAMPAGNE

	Taça | Garrafa *Glass | Bottle*
KRUG - REIMS	
Grande Cuvée Brut	3348
Rosé Brut	3612
MOËT & CHANDON - ÉPERNAY	
Impérial Brut	125 | 751
Impérial Brut Rosé	831
Ice Impérial Blanc	698
Ice Impérial Rosé	760
Dom Pérignon Brut 2006	1993
Dom Pérignon Brut Rosé 2004	2968
VEUVE CLICQUOT - REIMS	
Brut Rosé	1002
Brut	825

ESPUMANTES / *SPARKLING WINES*

BRASIL / *BRAZIL*	
Chandon Réserve Brut	45 | 242
Chandon Brut Rosé	50 | 242
Chandon Excellence Brut	270

VINHOS BRANCOS / *WHITE WINES*

BRASIL / *BRAZIL*	
Chardonnay Vallontano 2019 –Vale dos Vinhedos	175
Alvarinho Matiz 2017 Hermamn	265
FRANÇA / *FRANCE*	
Chablis 2018 Domaine de la Motte	486
ARGENTINA/ *ARGENTINA*	
Torrontes Reserva 2019 Terrazas	45 | 220
CHILE	
Chardonnay 2019 Tantehue	32 | 120
Sauvignon Blanc 2018 Villard	235
PORTUGAL	
Covela Avesso 2017	265

VINHOS ROSÉS / *ROSE WINES*

Taça | Garrafa
Glass | Bottle

FRANÇA

Berne Espirit di Méditerranée 2017/2018	288
M de Minuty 2017	515

PORTUGAL

Covela Rosé 2017	42 | 265

BRASIL / *BRAZIL*

Thera Rose 2018	182

VINHOS TINTOS / RED WINES

BRASIL / *BRAZIL*

Merlot Luiz Argenta 2012	268
Pinot Noir Vinhedos Hood 2018	245

FRANÇA / *FRANCE*

Bourgogne 2015 Joseph Drouhin	598

ITÁLIA / *ITALY*

Brancaia TER 2016 Maremma Rosso Toscana	398
Dolcetto di Dogliani 2017 Marziano Abbona	275

ESPANHA / *SPAIN*

Tempranillo / Syrah 2014/2015/2016 Viñamalea	35 | 120

PORTUGAL

Meio Queijo 2017 Churchill's	268

ARGENTINA

Malbec Reserva 2017 Terrazas	380
Cabernet Sauvignon Felino 2017 Viña Cobos	270

CHILE

Cabernet Sauvigon Mancura 2018	228

VINHOS DE SOBREMESA / *DESSERT WINES*

Graham's Fine Tawny – Portugal	45 | 265

CAFÉZINHO DA MANHÃ / *BREAKFAST*

Servido de 9h às 12h

Served from 9am to 12am

CESTA DE PÃES EMILIANO 38
SELEÇÃO DE PÃES CASEIROS E VIENNOISERIES
Homemade bread Selection and viennoiseries

CROISSANT *unid* 10

CEREAL / *Cereals* 27
SUCRILHOS / CORN FLAKES / GRANOLA
SERVIDOS COM IOGURTE OU LEITE

Cereal / corn flakes / granola
Served with milk or yogurt

GRANOLA COM IOGURTE, AÇAI OU BOWL DE PITAIA 48
Granola with yogurt,,açai or dragon fruit bowl

CESTA DE PÃES DE QUEIJO 35
Brazilian cheese bread basket

APERITIVOS / *APETIZERS*

CAVIAR POLANCO 30gr 550
Blinis, creme de ervas e geleia da casa
Fresh blinis and herbal cream, homemade fruit jam

OSTRAS DE SANTA CATARINA 6 unds / 12 unds 61/97
Fresh Oysters from Santa Catarina region

LE ROYAL EMILIANO *(para dividir)* 320
OSTRAS, LAGOSTA, VIEIRAS, TARTARE DE ATUM,TARTARE DE SALMÃO, CEVICHE DE POLVO E CAMARÕES
Oysters, lobster, sea scallop, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and prawns

CRUDITÉES / *RAW VEGGIES* 68
LEGUMES CRUS COM MOLHO DE IOGURTE COM MEL E HUMUS DE BETERRABA
Assorted fresh vegetables with yogurt with honey and beetroot hummus

CARPACCIO DE SALMÃO FRESCO
Fresh salmon carpaccio 69

KOKODA DE PEIXE 69
Ceviche a moda Fijiana / Fiji Style Ceviche

BOLINHOS DE BACALHAU 16 unid 58
Bolinho de bacalhau / Fried cod fish croquetes

PASTEIS DE QUEIJO MINAS CURADO COM MEL TRUFADO 54
Pastry Filled with Minas´ cheese with truffled honey

FRITAS DA CASA 46
SERVIDAS COM PARMESÃO GRANA PADANO E AZEITE TRUFADO
French fries, parmesan cheese and truffle oil

CAMARÃO CROCANTE E MOLHO TÁRTARO CÚRCUMA 88
Crunch shrimp and turmeric tartar sauce

MOULES FRITES 58
Ao molho Beurre black de coentro
With cilandro Beurre blacksauce

SALADAS / SALADS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA ORGÂNICO 72
ASSADO NA CASCA, PESTO TRUFADO, CASTANHAS DE CAJÚ E SALADINHA DE BROTOS
Organic heart of palm with truffled pesto sauce cashew nuts and leaves salad

SALADA COBB 74
FRANGO GRELHADO, ABACATE, GORGONZOLA, OVO COZIDO, TOMATES DEBORAH, BACON , ALFACE AMERICANA E VINAGRETE DE MOSTARDA
Grilled chicken, avocado, blue cheese, tomatoes, eggs, bacon, lettuce and mustard vinaigrette

SALADA CAESAR
CORAÇÃO DE ALFACE ICEBERG, GRANA PADANO, BACON, CROUTONS E MOLHO CAESAR
Iceberg lettuce, grana padano cheese, bacon, bread croutons and Caesar dressing

PEITO DE FRANGO / *Chicken breast* 69
CAMARÃO VG / *Giant prawn* 88

SALADA CAPRESE 72
TOMATES, MANJERIÇÃO, MUÇARELA DE BUFALA E PESTO
Tomatoes, basil, bufalo's mozarela and pesto

POKE BOWLS

Com base de arroz japonês, gergelim, coberto com manga, pepino, milho, cebola roxa, tomates e abacate com molho especial servidas em bowls , Escolha sua proteína.

Japanese Rice and sesame seed topped with mango cucumber, corn, red onions, tomatoes and brazilian avocado with a special dressing in a bowl .
Choose your Protein.

ATUM / *Tuna* 83
SALMÃO / *Salmon* 85
LEGUMES GRELHADOS / *Grilled vegetables* 63

PRATOS PRINCIPAIS / *MAIN COURSES*

ESPAGUETE DE PALMITO AO PESTO DE SPIRULINA
Palmheart spaghetti with spirulina pesto

LAGOSTA / *Lobster*	110
CAMARÃO VG / *Giant prawn*	106

RISOTO DE FRUTOS DO MAR 120

COM TOMATE CEREJA CONFITADO, AZEITE VERDE E MINI BROTOS
Seafood risotto with cherry tomatoes confitted, green oil and sprouts

ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS 128

COM ESPAGUETE AO MOLHO DE COGUMELOS

Angus fillet escalopes with spaghetti and mushrons sauce

HAMBURGUERES & SANDUICHES / *BURGERS & SANDWICHS*

CLUB SANDWICH
BACON, TOMATE, MAIONESE, OVO COZIDO E ALFACE
Bacon, tomato, mayonnaise, boiled egg and lettuce

FRANGO / *Chicken breast*	65
SALMÃO DEFUMADO / *Smoked salmon*	68

BLACK ANGUS BURGER 74
TOMATES, QUEIJO GRUYERE, COMPOTA DE BACON,
PICKLES E MAIONESE DE PÁPRICA. ACOMPANHA BATATAS FRITAS
Black Angus short ribs burger, tomatoes,gruyere cheese,
Bacon compote,pickles and paprika mayonnaise.
Served with French fries

BOWLS TROPICOOL

BOWL AÇAI TROPICOOL 40
Açaí bowl tropicool

BOWL CREME DE MANGA TROPICOOL 40
Mango cream bowl tropicool

TOPPINGS:
BANANA OU GRANOLA OU MORANGO 15
Banana or granola or strawberry topping

SHOT RUM 20

SHOT VODKA CIROC RED 20

SOBREMESAS / *DESSERTS*

FRUTAS DA ESTAÇÃO FATIADAS 45
Seasonal sliced fruits

SORVETE DE MELÃO CANTALUP 58
IOGURTE NATURAL, MEL DE ABELHA NATIVA E CROCANTE DE CHIA
Natural yogurt, native honey and chia seed crumble