





Taxa de rolha / Corkage fee: R\$ 170,00

Legendas | Subtitles

Legendas / Subtitle

-  Pratos sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes
-  Pratos sem glúten / Gluten free dishes
-  Pratos Veganos / Vegan dishes
-  Vegetarianos/Vegetarian dishes

Horário de abertura | Opening hours

Quarta à Sábado 8h às 23h

Wednesday – Saturday 8 am – 11pm

Domingo à Terça 8h às 20h

Sunday – Tuesday – 8 am - 8pm

Todos nossos preços estão sujeito a 15% de taxa de serviço

All our prices are in Brazilian real and subject to 15% service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!

If you drink don't drive!

10/06/2024

EMILIANO

ROOFTOP

PISCINA | SWIMMING POOL



*Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.
All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.*

CAFÉZINHO DA MANHÃ / Breakfast

Servido de 9h às 12h

Served from 9am to 12am

CESTA DE PÃES EMILIANO

Seleção De Pães Artesanais e Viennoiseries
Homemade Bread Selection and Viennoiseries

38

CROISSANT unid

10

CEREAL / Cereals

Sucrilhos / Cereal

Granola / Granola

Servidos Com Iogurte ou Leite / Served With Milk or Yogurt

27

AÇAÍ BOWL TROPICOOOL/ Açaí Bowl Tropicool

40

Toppings:

Banana ou Granola Ou Morango

Banana or Granola or Strawberry Topping

CESTA DE PÃES DE QUEIJO

Brazilian Cheesebread Basket

35

APERITIVOS / Appetizers

CAVIAR POLANCO

Blinis, Creme de Ervas e Geleia da Casa

Fresh Blinis And Herbal Cream, Homemade Fruit Jam

30gr

600

OSTRAS DE SANTA CATARINA 6 unds / 12 unds

Fresh Oysters From Santa Catarina Region

91/158

LE ROYAL EMILIANO (para dividir)

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

360

CRUDITÉES / Raw Veggies

Legumes Crus Com Molho De Iogurte Com Mel e Humus
De Beterraba

Assorted Fresh Vegetables with Yogurt with Honey and

Beetroot Hummus

86

CARPACCIO DE SALMÃO FRESCO

Fresh Salmon Carpaccio

89

SIGNATURE COCKTAILS

DONA DITA

Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjericão
White Cachaça, Sweet Guava, Lime and Basil

66

ORLA

Tanqueray Ten, Xarope De Maçã Verde e Gengibre, Limão e
Emulsificante

Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and
Emulsifier

66

MANDARINO

Tanqueray, Xarope De Gengibre e Tangerina, Limão e Água
Com Gás

Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Sparkling
Water

66

MANGO SOUR

Gin, Manga, Açúcar, Limões e Pimenta

Gin, Tropical Mango, Sugar, Limes and Pepper

66

FLORATHA

Bacardi, Chá De Frutas Silvestres, Cointreau, Aperol e Chandon

Bacardi, Red Fruits Tea, Cointreau, Aperol and Sparkling Wine

60

ACAYU

Jose Cuervo, Licor 43, Monin De Amêndoas, Suco De Caju,
Suco De Limão, Angostura

José Cuervo, 43 Liqueur, Almond Monin, Cashew Juice,
Lime Juice and Aromatic Bitter

60

JAPA SOUR

Saquê, Suco De Limão, Xarope De Açúcar, Toranja e Tabasco

Sake, Lime Juice, Sugar Syrup, Grapefruit and Tabasco

60

E.K.O PEPINO

Ketel One Pepino, Midori, Monin Maça Verde e Água Tônica

Cucumber Ketel One, Midori, Green Apple Monin and Tonic water

66

E.K.O PÊSSEGO

Ketel One Pêssego e Laranja, Cointreau, Aperol,
Suco De Tangerina, Suco De Limão e Água Tônica

Peach and Orange Ketel One, Cointreau, Aperol,
Tangerine And Lime Juice and Tonic Water

66

E.K.O ROSÊ

Ketel One Toranja Rose, Licor 43, Xarope de Pitaya, Suco De Limão

Grapfruit Ketel One, 43 Liqueur, Dragon Fruit Syrup and Lime Juice

66

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

66

LIMÃO / MARACUJÁ / ABACAXI / MORANGO

LIME / PASSIONFRUIT / PINEAPPLE / STRAWBERRY

Cachaça, Fruta à Escolha, Açúcar

Cachaça, Fruit of Choice, Sugar

CLÁSSICOS | CLASSICS

NEGRONI

77

Gin Tanqueray, Vermuth Punt e Mess, Campari

NEGRONI SBAGLIATO

70

Blend De Vermutes, Bitter Campari, Espumante Brasileiro
Vermouth Blend, Campari Bitter, Brazilian Sparkling Wine

DRY MARTINI

77

Vermuth Seco Noilly Prat, Gin Tanqueray

OLD FASIONED

77

Whisky Bourbon Bulleit, Bitter Aromático e Açúcar
Whisky Bourbon Bulleit, Bitter Aromatic and Sugar

MANHATAN

77

Whisky Bourbon Bullet, Vermuth Punt e Mess

ESPRESSO MARTINI

77

Café Espresso, Vodka Ketel One, Licor de Café Kahlua
Espresso, Vodka Ketel One, Kahlua Coffee Liqueur

COSMOPOLITAN

77

Vodka Ketel One, Cointreau, Suco de Limão, Suco de Cranberry
Vodka Ketel One, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

CARAJILLO

77

Licor 43 e Café Espresso
Liquor 43 with Espresso

FITZGERALD

77

Gin, Suco de Limão Siciliano, Xarope de Açúcar, Bitter
Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup and Bitter

BEBIDAS QUENTES / Hot Beverages

CAFÉ ESPRESSO / Espresso coffee 14

CAFÉ ESPRESSO DUPLO / Double Espresso Coffee 20

CAFÉ AMERICANO / American Coffee 20

CAFÉ COADO 600 ml / Coffee 20

CAPPUCCINO 18

MACCHIATTO 18

CHÁS / Teas 15

English breakfast /Earl grey/ Camomila/ Verde/ Hortelã

English breakfast /Earl grey /Chamomille / Green Tea/ Mint

ÁGUAS E SUCOS | Water and Natural Juices

ÁGUA EMILIANO SEM GÁS 310 ml | Still Water 15

ÁGUA COM GÁS 310 ml | Sparkling Water 15

ÁGUA PANNA 505ml 38

SAN PELLEGRINO 505ml 38

ÁGUA DE COCO | Coconut Water 17

SUCOS NATURAIS | Natural Juices 20

SUCO ESPECIAL | Special Juice 30

REFRIGERANTES / Soft Drinks 16

COCA COLA / ZERO

GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO

TÔNICA SCHWEPES / Tonic

CERVEJAS / Beers

HEINEKEN 330ml 24

5,0% ABV – Amsterdã, Holanda

HEINEKEN 0 ALCOOL 330ml 24

0% ABV – Amsterdã, Holanda

CERVEJA LAGUNITAS – IPA INDIA PALE ALE 355 ml 48

7% ABV – California, USA

CERVEJA BLUE MOON – BELGIAN WHITE 355 ml 48

5,4% ABV – Montreal, Canada

OPÇÃO ESPECIAL / Special Option 350

Uma Dose Do Whisky Exclusivo Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami

Acompanhado do Canapé Umami: Toast de Brioche de Cogumelos Noisette com Neve da Canastra, Aioli de Páprica e Brotos

A Nip of The Exclusive Whisky Johnnie Walker Blue Label

Elusive Umami With The Finger Food: Noisette Mushroom Brioche Toast

With Canastra Cheese, Paprika Aioli and Sprouts

KOKODA DE PEIXE Ceviche, Coentro, Leite De Tigre, Pimenta Dedo De Moça e Palha Roxa / Fiji Style Ceviche Coriander, Leche De Tigre, Red Pepper And Purple Straw Potato	81
BOLINHOS DE BACALHAU 12 unids Bolinho De Bacalhau / Fried Cod Fish Croquet	83
PASTEIS DE QUEIJO MINAS CURADO COM MEL TRUFADO 5 unids Pastry Filled with Minas' Cheese with Truffled Honey	87
FRITAS DA CASA Servidas Com Parmesão Grana Padano e Azeite Trufado French Fries, Parmesan Cheese, and Truffle Oil	63
CAMARÃO CROCANTE E MOLHO TÁRTARO CÚRCUMA 9 unids Golden Fried Prawn and Turmeric Tartar Sauce	99
MOULES FRITES Ao Molho Beurre Blanc e Coentro With coriander Beurre Blacksauce	97
PRATOS PRINCIPAIS / Main Courses	
ESPAGUETE DE PALMITO COM CAMARÕES VG Ao Pesto De Spirulina Heart Of Palm Spaghetti with Prawns and Spirulina Pesto	159
ESPAGUETE DE PALMITO COM COGUMELOS Ao Pesto De Spirulina Heart Of Palm Spaghetti with Mushrooms and Spirulina Pesto	140
RISOTO DE FRUTOS DO MAR Com Tomate Cereja Confitado, Azeite Verde e Mini Brotos Seafood Risotto with Cherry Tomatoes Confited, Green Oil And Sprouts	127
PENNE AO POMODORO E BASÍLICO Penne Pomodoro Sauce and Basil	95
ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS Com Espaguete Ao Molho De Cogumelos Angus Fillet Escalopes With Spaghetti and Mushrooms Sauce	154

HAMBURGUERES & SANDUICHES / Burgers & Sandwichs

CLUB SANDWICH DE FRANGO Bacon, Tomate, Maionese, Ovo Cozido e Alface Acompanha Batatas Fritas Chicken club sandwich Bacon, Tomato, Mayonnaise, Boiled Egg and Lettuce with Fries	93
SANDUÍCHE CAPRESE NO PÃO CIABATA Com Mussarela De Búfala, Rúcula, Azeitona Preta, Tomate e Pesto Caprese Sandwich in Ciabatta Bread With Buffalo Mozzarella, Arugula, Black Olives, Tomato and Pesto	91
SANDUÍCHE EMILIANO Com Mussarela De Búfala, Azeitona Preta, Mini Rúcula, Tomate, Azeitona Com Ervas e Presunto Parma. Acompanha Batatas Fritas Royale Ham Sandwich In Chiabata Bread With Buffalo Mozzarella, Black Olive, Mini Arugula, Tomato, Olive Oil with Herbs and Parma Ham with Fries.	95
SANDUÍCHE ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS NO PÃO CIABATA Com Filé Grelhado, Queijo Brie e Cebola Caramelizada. Acompanha Batatas Fritas Angus Fillet Escalopes in Ciabatta Bread Grilled Fillet, Brie Cheese and Caramelized Onion	99
BLACK ANGUS BURGER Tomates, Queijo Gruyere, Compota De Bacon, Pickles e Maionese De Páprica. Acompanha Batatas Fritas Black Angus Burger Tomatoes, Gruyere Cheese, Bacon Compote, Pickles and Paprika Mayonnaise with Fries.	99
SALADAS / Salads	
SALADA COBB Frango Grelhado, Abacate, Gorgonzola, Ovo Cozido, Tomates Débora, Bacon, Alface Americana E Vinagrete De Mostarda Cobb Salad Grilled Chicken, Avocado, Blue Cheese, Tomatoes, Eggs, Bacon, Lettuce and Mustard Vinaigrette	101
SALADA CAESAR DE PEITO DE FRANGO Coração De Alface Iceberg, Grana Padano, Bacon, Croutons E Molho Caesar Chicken Breast Caesar Salad Iceberg Lettuce, Grana Padano Cheese, Bacon,	87

Bread Croutons and Caesar Dressing

SALADA CAESAR DE CAMARÃO VG 111

Coração De Alface Iceberg, Grana Padano, Bacon, Croutons e Molho Caesar

Prawn Caesar Salad

Iceberg Lettuce, Grana Padanocheese, Bacon, Bread Croutons and Caesar Dressing

SALADA CAPRESE 97

Tomates, Manjeriçã, Azeitona, Muçarela De Búfala e Pesto

Caprese Salad

Tomatoes, Basil, Olive, Bufalo's Mozarella And Pesto

POKE BOWL DE ATUM 131

Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate

Com Molho Especial Servidas Em Bowls

Tuna Poke Bowl

Japanese Rice and Sesame Seed Topped with Mango Cucumber, Corn, Red Onions, Chives, Tomatoes and Brazilian Avocado With a Special Dressing In a Bowl.

POKE BOWL DE SALMÃO 135

Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate

Com Molho Especial Servidas Em Bowls

Salmon Poke Bowl

Japanese Rice and Sesame Seed Topped With Mango Cucumber, Corn, Red Onions, Tomatoes, Chives And Brazilian Avocado With a Special Dressing In a Bowl.

POKE BOWL DE LEGUMES DA ESTAÇÃO GRELHADOS 121

Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Tomates e Abacate

Com Molho Especial Servidas em Bowls

Grilled Vegetables Seasonal Poke Bowl

Japanese Rice And Sesame Seed Topped With Mango Cucumber, Corn, Red Onions, Tomatoes And Brazilian Avocado With a Special Dressing In a Bowl.

SOBREMESAS / Desserts

SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO 45

Sliced Seasonal Fruits

BROWNIE COM CALDA DE CHOCOLATE BELGA 58

E SORVETE DE BAUNILHA

Brownie With Belgium Chocolate Syrup and Vanilla Ice Cream

AÇAÍ BOWL TROPICOOOL 40

Açaí Bowl Tropicool

Toppings:

Banana ou Granola Ou Morango | Banana or Granola or Strawberry T[opping]

