

# EMILIANO

**JANTAR** | *DINNER*  
ROOFTOP

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.*



Sem glútem / *Gluten free*



Vegetariano / *Vegetarian*



Vegano / *Vegan*



## COUVERT EMILIANO

120

TARTARE DE ALCACHOFRA COM MOSTARDA L'ANCIENNE, REMOULADE DE LAGOSTA COM CAVIAR, QUEIJO BOURSIN COM SPIRULINA E MEL, CAPONATA DE BERINGELA, CEBOLA CAMELIZADA E AZEITONAS TEMPERADAS, SALMÃO GRAVLAX, PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL INTEGRAL DE ABOBRINHA E ALHO NEGRO.

*Artichoke tartare with l'ancienne mustard, lobster remoulade with caviar, Boursin cheese with spirulina and honey, eggplant caponata, caramelized onions and seasoned olives, gravlax salmon. Wholemeal zucchini bread and black garlic bread*

## ENTRADAS / STARTERS

SALADA DE CHICÓRIA FRESCA

165

 FRUTOS DO MAR GRELHADOS, CROCANTE DE CASTANHAS BRASILEIRAS, BETERRABA CÍTRICA E ACETO DE MEL NATIVO

*Fresh chicory salad, grilled seafood, brazilian nuts crunch, citrus beetroot and native honey vinegar*

 ASPARGOS MARINADOS

113

COALHADA SECA COM KIMCHI, PICLES DE NABO, CROQUETE DE ABOBRINHA E AZEITE DE ERVAS

*Marinated asparagus, dry curd with kimchi, pickled turnip, zucchini croquette and herbal oil*

 COUVE-FLOR BRASEADA

105

FONDUTA DE COGUMELOS, LEITE DE AMÊNDOAS, TOMATES CONFITADOS, AMÊNDOAS LAMINADAS E AZEITE AROMÁTICO

*Braised cauliflower, mushroom fonduta, almond milk, tomatoes confit sliced almonds, and aromatic oil*

TATARE DE ATUM

123

TEMPERADO COM AZEITE, ZESTES DE LIMÃO SICILIANO, CIBOULETTE, SALSA DE MANGA E MOLHO PONZU *Tuna tatare, seasoned with olive oil, lemon zest, chives, mango salsa and ponzu sauce*

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

FLAT IRON GRELHADO

280

ACELGA CHINESA, MOUSSELINE DE CENOURA TOSTADA E MOLHO PEROLADO

*Grilled Flat Iron, Chinese chard, toasted carrot mousseline and demi-glace sauce*

ROBALO EM CROSTA DE MIGA

180

FREGOLA COM CAMARÕES, CROCANTE DE COUVE MINEIRA E MOLHO DE LIMÃO

*Sea bass with corn bread crust, fregola with shrimps, Brazilian cabbage crunch and lime sauce*

 NHOQUE SELADO DE BATATA DOCE

145

TOMATES CONFITADOS, AGRIÃO FRESCO E MOLHO DE GORGONZOLA

*Seared sweet potato gnocchi, tomatoes confit s, fresh watercress and blue cheese sauce*

 MINI ARROZ NEGRO VEGANO COM ESPINAFRE QUEIJO VEGANO E AZEITE VERDE

110

*Mini vegan black rice with spinach, vegan cheese and green olive oil*

CAMARÕES VG CROCANTES

176

CASARECCE NA MANTEIGA DE SALVIA E CANASTRA SERJÃO

*Crispy VG prawns, casarecce in salvia butter and serjão canasta*

PATO CONFITADO

195

COM BATATAS AO MURRO E CHIMICHURRI, TORANJA, MOLHO DE PATO COM CONTREAU

*Duck confit with crushed potatoes, grapefruit, duck and contreau sauce*

 ESPAGUETE DE CENOURA

109

CEBOLAS PEROLADAS CONFITADAS, CROCANTE DE PISTACHE E PESTO

*Carrot spaghetti, onion confit, pistachio crunch and pesto sauce*

PESCA DA COSTA VERDE INTEIRA ASSADA

250

AO AROMA DE DILL E LIMÃO SICILIANO

*Whole catch of the day, roasted with dill aroma and lemon*

**\*Escolha dois acompanhamentos de sua preferência**

**\*Choice two side dishes at your preference**

Batatas à Provençal

*Provincial Potatoes*

Baroa com Wasabi

*Manioc potato with Wasabi*

Mix de Salada Verde, Tomate e Gergelim

*Green salad mix, tomato and sesame seeds*

Legumes Rústicos Grelhados

*Grilled rustic vegetables*

## SOBREMESAS / DESSERTS

COCO, MARACUJÁ E CHOCOLATE

83

MOUSSE VEGANA DE CHOCOLATE COM CHANTILLY DE COCO E MARACUJÁ, COMPOTA DE MARACUJÁ, DECORAÇÃO CROCANTE DE COCO COM MARACUJÁ E CRUMBLE DE CACAU.

*Coconut, Passionfruit and Chocolate - Vegan chocolate mousse with coconut and passion fruit whipped cream, passion fruit compote, crunchy coconut decoration with passion fruit and cocoa crumble.*

CHEESECAKE DE GOIABADA E TORANJA

83

BASE DE BISCOTO DE AMÊNDOAS COM MOUSSE CREAMCHEESE, CREME DE TORANJA E COMPOTA DE GOIABADA COM TORANJA

*Guava and Grapefruit Cheesecake - Almond biscuit base with creamcheese mousse, grapefruit cream and guava jam with grapefruit*

TACO DE PAÇOCA

83

LÂMINA DE CHOCOLATE CROCANTE COM MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE E PASTA DE AMENDOIM, BISCUIT CACAU E CAMELO SALGADO E CHANTILLY DE CHOCOLATE TOSTADO.

*Peanut Sweet Taco - Peanut sweet crunch chunk with milk chocolate mousse, peanut cream, cacau biscuit and salty caramel and roasted chocolate*

## NÃO ALCOÓLICOS / SOFT DRINKS

ÁGUA EMILIANO COM GÁS	12
ÁGUA EMILINO SEM GÁS	12
ÁGUA DE COCO / COCONUT WATER	15
COCA COLA / ZERO	
GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO	
RED BULL	24
ÁGUA TÔNICA	
SUCOS DE FRUTA NATURAL / FRESH FRUIT JUICES	14

## BEBIDAS QUENTES / HOT BEVERAGES

CAFÉ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE	12
CAFÉ AMERICANO / AMERICAN COFFEE	16
CAPPUCCINO	14
CHÁS / TEAS	12
ENGLISH BREAKFAST	
EARL GREY	
CAMOMILA / Chamomille	
VERDE / Green Tea	
HORTELÃ / Mint	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>AMARO ESTATE</b>	46
<i>Aperitivo Cynar, Amaro Averna, Licor De Cereja, Abacaxi E Limão Cynar, Amaro Averna, Cherry Liqueur, Pineapple and Lime</i>	
<b>DONA DITA</b>	46
<i>Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão E Manjericão White Cachaça, Sweet Guava, Lemon and Basil</i>	
<b>ORLA</b>	46
<i>Tanqueray Ten, Xarope De Maçã Verde E Gengibre, Limão E Emulsificante Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and Emulsifier</i>	
<b>MANDARINO</b>	46
<i>Tanqueray, Xarope De Gengibre E Tangerina, Limão E Água Com Gás Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Soda Water</i>	
<b>MAI TAI</b>	45
<i>Blend De Runs, Amêndoas, Mix De Limões, Triple Sec e Bitters Blended Rum, Orgeat Syrup, Lemon Mix, Triple Sec and Bitters</i>	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	40
<i>Blend De Vermutes, Bitter Campari, Espumante Brasileiro E Laranja Vermouth Blend, Campari Bitter, Brazilian Sparkling Wine and Orange</i>	
<b>MANGO SOUR</b>	46
<i>Gin, Tropicool Mango, Açúcar, Limões E Pimenta Gin, Tropicool Mango, Sugar, Lemons And Pepper</i>	

## CERVEJAS / BEERS

<b>LAGUNITAS IPA</b>	48
<i>American India Pale Ale 6,2% abv - California, EUA</i>	
<b>BLUE MOON</b>	48
<i>Belgian White Ale 355ml 5,4% abv - California, EUA</i>	
<b>HEINEKEN</b>	24
<i>Pure Malte Lager 330ml 5,4% abv - Amsterdam, NL</i>	

Horário de abertura | Opening hour

Quarta à Sábado - 19h - 23h - Rooftop

Wed- Sat, 7pm - 11pm

Atualizado: 30/08/23