



SET MENU - 210


ENTRADAS | STARTERS

-  **Salada de alface romana, pupunha no vapor, mostarda em grãos, lâminas de aspargos e vinagrete de laranja**
Roman lettuce salad, steamed heart of palm, grain mustard, laminated asparagus and orange vinaigrette

PRINCIPAL | MAIN DISHES

-  **Milanesa de mignon suíno, creme de mandioquinha, cebola pérola e couve kale**
Pork mignon milanese with parsnip puree, pearl onion and kale





SOBREMESA | DESSERTS

-  **Torta de ricota, sêmola e limoncello com doce de leite**
Ricotta, semolina and limoncello pie with dulce de leche






COMECE COM... | START WITH...

- Couvert Emiliano** 44
Pães de fermentação natural, búfala, salsa de azeitonas, manteiga e azeite extra virgem
Levain breads, buffalo mozzarella, olive sauce, butter and extra virgin olive oil
- Caviar Siberian Reserve (30g)** 720
Servido com clara, gema, ciboulette, creme azedo e blinis
Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis


ENTRADAS | STARTERS

-  **Aspargos, pêras cozidas ao vinho, molho de amêndoas e vinagre de Jerez** 89
Whole asparagus, pears poached in wine, almond and sherry vinegar sauce
-  **Fios de palmito pupunha, molho de queijo tulha, figo selado no mel, folhas orgânicas** 89
Heart of palm strands, honey glazed fig, tulha cheese sauce and organic leaves
-  **Vieiras seladas com creme de ervilha e espinafre, cogumelos tostados e cebola roxa** 75
Seared scallops with spinach and green peas puree, toasted mushrooms and red onion
-  **Vinagrete de polvo com salada de edamame e pickles de pimenta de cheiro** 130
Octopus vinaigrette with edamame salad and pickled chillis

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

-  **Filet mignon com creme de beterraba no vapor, abóbora japonesa assada repolho roxo e roti** 125
Filet mignon with steamed beetroot puree, toasted japanese pumpkin, purple cabbage and roti
-  **Tagliatelle na manteiga, cogumelos tostados, rabanete no vapor e salmão laminado** 162
Tagliatelle in butter with toasted mushrooms, steamed radish and laminated salmon
-  **Pescado ao forno, hummus de berinjela e pimentão amarelo, alho-poró assado e brócolis** 186
Roasted fish, eggplant and yellow bell pepper hummus, roasted leek and broccoli
-  **Camarões selados, lentilha verde com salsa de tomate italiano, shitake e pak choi** 197
Seared prawns, green lentil with italian tomato salsa, shitake and pak choi
-  **Pato confitado, arroz vermelho com legumes brunoise, mini cenoura tostada e vagem holandesa** 197
Duck confit with red rice, brunoise vegetables, toasted baby carrots and dutch pod
- Lasanha a bolonhesa e bowl de folhas orgânicas, azeite e siciliano** 98
Lasagna bolognese with organic leaves, olive oil and lemon zest

SOBREMESAS | DESSERTS

-  **Cremoso de maracujá com geleia de frutas amarelas e frutas frescas** 48
Passion fruit cream with yellow berries jam and fresh fruits
- Torta basca de chocolate com calda de chocolate intenso, raspas de laranja e tuile** 48
Chocolate pie with intense chocolate syrup, orange zest and tuil
- Bolo de tâmaras com calda de caramelo salgado e mascarpone** 52
Date cake, salted caramel syrup and mascarpone
- Torta de ricota, sêmola, com geleia de frutas vermelhas, mirtilo e raspas de limão siciliano** 48
Ricotta and semolina pie with red fruit jam, blueberry, and Sicilian lemon zest

Todos os preços estão em reais, taxa de 15% de serviço opcional. Taxa de rolha R\$ 170.
 All our prices are Brazilian Real, 15% optional service charge. Cork fee R\$ 170.