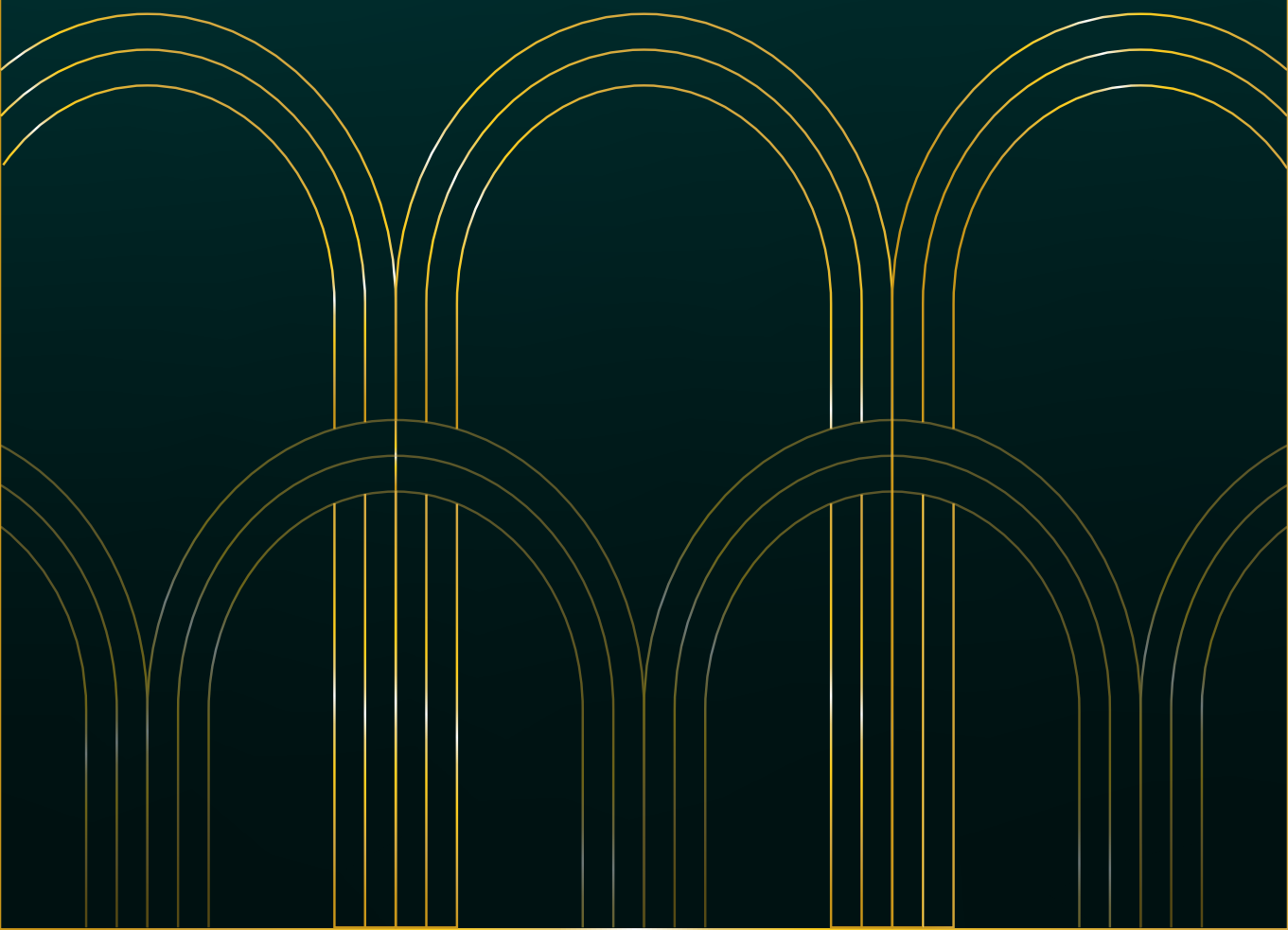


# PORCÃO

CHURRASCARIA



# IL RODIZIO

€ 47.00

*Pao de queijo* (7) e *coxinha di pollo* (1,3,7)  
*Selezione di entrées tipiche brasiliane* (allergeni: consultare ultima pagina menù)

## DO CHURRASCO À MESA

PICANHA

*codone di manzo*

ALCATRA

*scamone*

CHULETA

*controfiletto*

CUPIM\* (7)

*coppa di manzo*

CARNEIRO\*

*coscia di agnello*

PERU COM BACON

*tacchino con pancetta*

PRESUNTO

*prosciutto cotto*

LOMBO COM QUEIJO E PRESUNTO (7)

*lonza di maiale con formaggio e prosciutto*

QUEIJO COALHO DEFUMADO (7)

*scamorzine affumicate*

COSTELA DE PORCO

*costine di maiale affumicate con legno di hickory*

FRANGO E LINGUIÇA (1)

*coscetta di pollo e salsiccia*

ABACAXI COM CANELA

*ananas con cannella*

*Con contorno di feijoada, riso bianco, patatine,  
polenta fritta, mandioca e banana fritta* (1,3)

Coperto 4€

*I numeri riportati accanto ai piatti si riferiscono agli allergeni.  
Si prega di consultare l'ultima pagina del menù.*

*\* prodotto congelato*

# LA LISTA DEI VINI

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

DOLCETTO DOGLIANI DOCG - Poderi Luigi Einaudi	€ 18,00
BARBERA ASTI DOCG - Tenuta La Crosa	€ 20,00
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC - Az. Vinicola Losito & Guarini	€ 16,00
BARBARESCO DOCG - Ceretto	€ 90,00
BAROLO DOCG - Ceretto	€ 110,00

### LOMBARDIA

INFERNO VALTELLINA SUPERIORE 'LA MARTELLINA' DOCG Azienda Agricola Caven	€ 48,00
---	---------

### VENETO

CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE IGT - Terre di Rai	€ 16,00
CABERNET - Maculan	€ 28,00
BRENTINO VENETO IGT - Maculan	€ 28,00
AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 'COSTASERA' DOCG - Masi	€ 85,00

### TOSCANA

CHIANTI DOCG - Bellosguardo	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO 'SPINETO' DOCG - Erik Banti	€ 28,00
ROSSO DI MONTALCINO 'CAMPO AI SASSI' DOC - Frescobaldi	€ 42,00
CALUS 2022 - Terre di Giorgio	€ 85,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - Caparzo	€ 120,00

Tutti i vini possono contenere solfiti (allergene n°12).  
Si prega di consultare l'etichetta.

# LA LISTA DEI VINI

## VINI ROSSI

### **ABRUZZO**

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 'BISANZIO' DOP - Citra* € 22,00

### **CAMPANIA**

*AGLIANICO CAMPANIA 'CARAZITA' IGT - Russo* € 32,00

### **PUGLIA**

*PRIMITIVO SALENTO IGT - Azienda Vinicola Rivera* € 22,00

*NEGROAMARO SALENTO IGT - Azienda Vinicola Rivera* € 22,00

*Tutti i vini possono contenere solfiti (allergene n°12).  
Si prega di consultare l'etichetta.*

# LA LISTA DEI VINI

## VINI BIANCHI

### **TRENTINO-ALTO ADIGE**

<i>PINOT BIANCO TRENTINO DOC - Cantina d'Isera</i>	€ 24,00
<i>MULLER THURGAU TRENTINO DOC - Cantina d'Isera</i>	€ 26,00
<i>GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC - Cantina d'Isera</i>	€ 32,00

### **FRIULI-VENEZIA GIULIA**

<i>PINOT GRIGIO 'CASCINA RINALDI' DOC - Agricola F. Rotolo</i>	€ 22,00
<i>PINOT NERO 'CASTADIVA' DOC - Agricola Francesco Rotolo</i>	€ 24,00
<i>SAUVIGNON C.O.F. DOC - Ca' Tullio</i>	€ 22,00
<i>RIBOLLA GIALLA - Az. Agricola Francesco Rotolo</i>	€ 18,00

### **PIEMONTE**

<i>GAVI DI GAVI 'BOBO' DOCG - La Scolca</i>	€ 24,00
---	---------

### **SARDEGNA**

<i>ARAGOSTA VERMENTINO DOC - Cantina S. Maria La Palma</i>	€ 16,00
--	---------

### **ABRUZZO**

<i>PECORINO TERRE DI CHIETI SUPERIORE 'FERZO' DOP - Citra</i>	€ 28,00
---	---------

### **SICILIA**

<i>GRILLO IRMANA SICILIA IGP - Corvo di Salaparuta</i>	€ 28,00
<i>ANTHÌLIA - Donnafugata</i>	€ 32,00

*Tutti i vini possono contenere solfiti (allergene n°12).  
Si prega di consultare l'etichetta.*

# LA LISTA DEI VINI

## *BOLLICINE*

<i>VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE GRAND CUVÉE - Cornèr</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL</i>	<i>€ 90,00</i>

# LA LISTA DEI COCKTAIL

## COCKTAIL BRASILEIROS

CAIPIRINHA (cachaça, lime, zucchero di canna)	€ 9,00
CAIPIRINHA ALLA FRAGOLA (cachaça, fragole fresche, lime, zucchero)	€ 9,00
CAIPIRINHA AL FRUTTO DELLA PASSIONE (cachaça, frutto della passione, lime, zucchero)	€ 9,00
CAIPIRINHA AL COCCO (cachaça, cocco, lime, zucchero)	€ 9,00
CAIPIROSKA CLASSICA (vodka, lime, zucchero di canna)	€ 9,00
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (vodka, fragole fresche, lime, zucchero)	€ 9,00
CAIPIROSKA AL FRUTTO DELLA PASSIONE (vodka, frutto della passione, lime, zucchero)	€ 9,00
CAIPIROSKA AL COCCO (vodka, cocco, lime, zucchero)	€ 9,00
CAIPIRINHA ANALCOLICA (classica, fragola, frutto della passione e cocco) (lime, zucchero, lemon soda)	€ 6,00

## COCKTAIL

MOJITO (rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca, soda)	€ 9,00
PIÑA COLADA (rum, succo di ananas, succo di lime, crema di cocco)	€ 9,00
NEGRONI (gin, vermouth rosso, bitter)	€ 10,00
NEGRONI SBAGLIATO (12) (vermouth rosso, bitter, prosecco)	€ 10,00
AMERICANO (vermouth rosso, bitter, soda)	€ 10,00
GIN TONIC [Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon, Amazzoni +2€] (gin, acqua tonica)	€ 10,00
SPRITZ (12) (aperol, prosecco, soda)	€ 8,00
HUGO (12) (scioppo di sambuco, prosecco, soda, menta fresca)	€ 8,00
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 6,00

I numeri riportati accanto ai piatti si riferiscono agli allergeni.  
Si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

# LE BIRRE

<i>ANTARCTICA ORIGINAL (1)</i>	€ 6,00
<i>BRAHMA (1)</i>	€ 6,00
<i>CORONA (1)</i>	€ 6,00
<i>ICHNUSA NON FILTRATA (1)</i>	€ 6,00
<i>MENABREA AMBRATA (1)</i>	€ 6,00

# LE BEVANDE

<i>ACQUA NATURALE O FRIZZANTE</i>	€ 3,00
<i>COCA COLA</i>	€ 4,00
<i>COCA COLA ZERO</i>	€ 4,00
<i>FANTA</i>	€ 4,00
<i>SPRITE</i>	€ 4,00
<i>THE FREDDO PESCA O LIMONE</i>	€ 4,00
<i>LEMONSODA</i>	€ 4,00
<i>GUARANÀ</i>	€ 6,00
<i>RED BULL</i>	€ 6,00
<i>GINGER BEER</i>	€ 4,00

*I numeri riportati accanto ai piatti si riferiscono agli allergeni.  
Si prega di consultare l'ultima pagina del menù.*



# PER CONCLUDERE

## CAFFÈ

CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 3,00
ORZO	€ 3,00
GINSENG	€ 3,00

## AMARI

AMARO DEL CAPO	€ 6,00
AMARO LUCANO	€ 6,00
AVERNA	€ 6,00
BAILEYS	€ 6,00
BRANCAMENTA	€ 6,00
BRAULIO	€ 6,00
DISARONNO CLASSIC	€ 6,00
DISARONNO VELVET	€ 6,00
FERNET BRANCA	€ 6,00
FRANGELICO	€ 6,00
JÄGERMEISTER	€ 6,00
LIMONCELLO	€ 6,00
LIQUIRIZIA	€ 6,00
MIRTO	€ 6,00
MONTENEGRO	€ 6,00
RAMAZZOTTI	€ 6,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 6,00

## DISTILLATI

GRAPPA	€ 6,00
GRAPPA BARRICATA	€ 8,00
CACHACA CHAPEU DE PALHA ENVELHECIDA	€ 6,00

## RUM

BARCELÒ BLANCO	€ 6,00
BARCELÒ DORATO	€ 8,00
DON PAPA MASSKARA	€ 12,00
DICTADOR EPISODIO 1 SHERRY CASK	€ 20,00
MILLONARIO 15 RESERVA ESPECIAL	€ 20,00
ZACAPA SOLERA GRAN RISERVA	€ 20,00

## WHISKY

JONNIE WALKER RED LABEL	€ 9,00
JACK DANIEL'S	€ 9,00
FIREBALL	€ 6,00
LAPHROAIG 10 ANNI	€ 12,00
CAOL ILA 12 ANNI	€ 16,00
LAGAVULIN 16 ANNI	€ 18,00

## TEQUILA















ESPLON BLANCO	€ 6,00
ESPLON REPOSADO	€ 7,00

# ALLERGENI

*I numeri riportati accanto ai piatti si riferiscono agli allergeni presenti secondo la normativa vigente.*

*Per qualsiasi informazione o esigenza specifica, il nostro personale è a disposizione.*

*Nonostante la massima attenzione nelle preparazioni, non si può escludere la possibilità di contaminazioni crociate.*

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè mandorle ( <i>Amgddalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

*Di seguito trovate tutti i piatti che possono essere proposti come “selezione di entrée tipiche brasiliane. Le preparazioni vengono servite in rotazione e possono variare a ogni servizio. Per ciascun piatto sono indicati i relativi allergeni. Si prega di consultare la tabella nella pagina precedente per associare ad ogni allergene il numero relativo.*

*Lattuga ripiena: 3,7,10*

*Insalata di riso venere: 9*

*Roastbeef*

*Feijoada*

*Arroz*

*Farofa con ananas: 7*

*Palmito*

*Insalata tropicale con gamberetti: 2*

*Salpicao di frango: 3, 10*

*Coleslaw con maionese: 3, 10*

*Ananas con pepe rosa*

*Verdure grigliate*

*Guacamole*

*Chuchu*

*Insalata salata di frutta*

*Cipolle arrosto*

*Insalata di arance e finocchio*

*Salada maionesa: 3, 10*

*Feij o tropeiro: 7*

*Ratatouille*

*Insalata di cavolo rosso*

*Cous cous con verdure: 1*

*Insalata di polpo e patate: 14*

# PORCÃO

CHURRASCARIA

