

PORCÃO

CHURRASCARIA



IL RODIZIO

€ 47.00

Pao de queijo (7) e coxhina di pollo (1,3,7)

Selezione di entrée 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 - <i>Poderi Luigi Einaudi</i>	€ 18,00
BARBERA ASTI DOCG - <i>Tenuta La Crosa</i>	€ 20,00
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC - <i>Az. Vinicola Losito & Guarini</i>	€ 16,00
BARBARESCO DOCG - <i>Ceretto</i>	€ 90,00
BAROLO DOCG - <i>Ceretto</i>	€ 110,00

LOMBARDIA

INFERNO VALTELLINA SUPERIORE 'LA MARTELLINA' DOCG <i>Azienda Agricola Caven</i>	€ 48,00
--	---------

VENETO

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

TOSCANA

CHIANTI DOCG - <i>Bellosguardo</i>	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO 'SPINETO' DOCG - <i>Erik Banti</i>	€ 28,00
ROSSO DI MONTALCINO 'CAMPO AI SASSI' DOC - <i>Frescobaldi</i>	€ 42,00
CALUS 2022 - <i>Terre di Giorgio</i>	€ 85,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - <i>Caparzo</i>	€ 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 TRENTO DOC - Cantina d'Isera</i>	€ 24,00
<i>MULLER THURGAU TRENTO DOC - Cantina d'Isera</i>	€ 26,00
<i>GEWÜRZTRAMINER TRENTO 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>ANTHILIA - 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>	€ 24,00
<i>BERLUCCI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE</i>	€ 45,00
<i>VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL</i>	€ 90,00

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) (sciroppo 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		DISTILLATI	
CAFFÈ	€ 2,00	GRAPPA	€ 6,00
CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,00	GRAPPA BARRICATA	€ 8,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,00	CACHACA CHAPEU DE PALHA	€ 6,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 3,00	ENVELHECIDA	
ORZO	€ 3,00	RUM	
GINSENG	€ 3,00	BARCELÒ BLANCO	€ 6,00
AMARI		BARCELÒ DORATO	€ 8,00
AMARO DEL CAPO	€ 6,00	DON PAPA MASSKARA	€ 12,00
AMARO LUCANO	€ 6,00	DICTADOR EPISODIO 1	€ 20,00
AVERNA	€ 6,00	SHERRY CASK	
BAILEYS	€ 6,00	MILLONARIO 15	€ 20,00
BRANCAMENTA	€ 6,00	RESERVA ESPECIAL	
BRAULIO	€ 6,00	ZACAPA SOLERA	€ 20,00
DISARONNO CLASSIC	€ 6,00	GRAN RISERVA	
DISARONNO VELVET	€ 6,00	WHISKY	
FERNET BRANCA	€ 6,00	JONNIE WALKER RED LABEL	€ 9,00
FRANGELICO	€ 6,00	JACK DANIEL'S	€ 9,00
JÄGERMEISTER	€ 6,00	FIREBALL	€ 6,00
LIMONCELLO	€ 6,00	LAPHROAIG 10 ANNI	€ 12,00
LIQUIRIZIA	€ 6,00	CAOL ILA 12 ANNI	€ 16,00
MIRTO	€ 6,00	LAGAVULIN 16 ANNI	€ 18,00
MONTENEGRO	€ 6,00	TEQUILA	
RAMAZZOTTI	€ 6,00	ESPLON BLANCO	€ 6,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 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		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di amarilli (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia tetraphylla</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI 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

Feijão tropeiro: 7

Ratatouille

Insalata di cavolo rosso

Cous cous con verdure: 1

Insalata di polpo e patate: 14

PORCÃO

CHURRASCARIA

