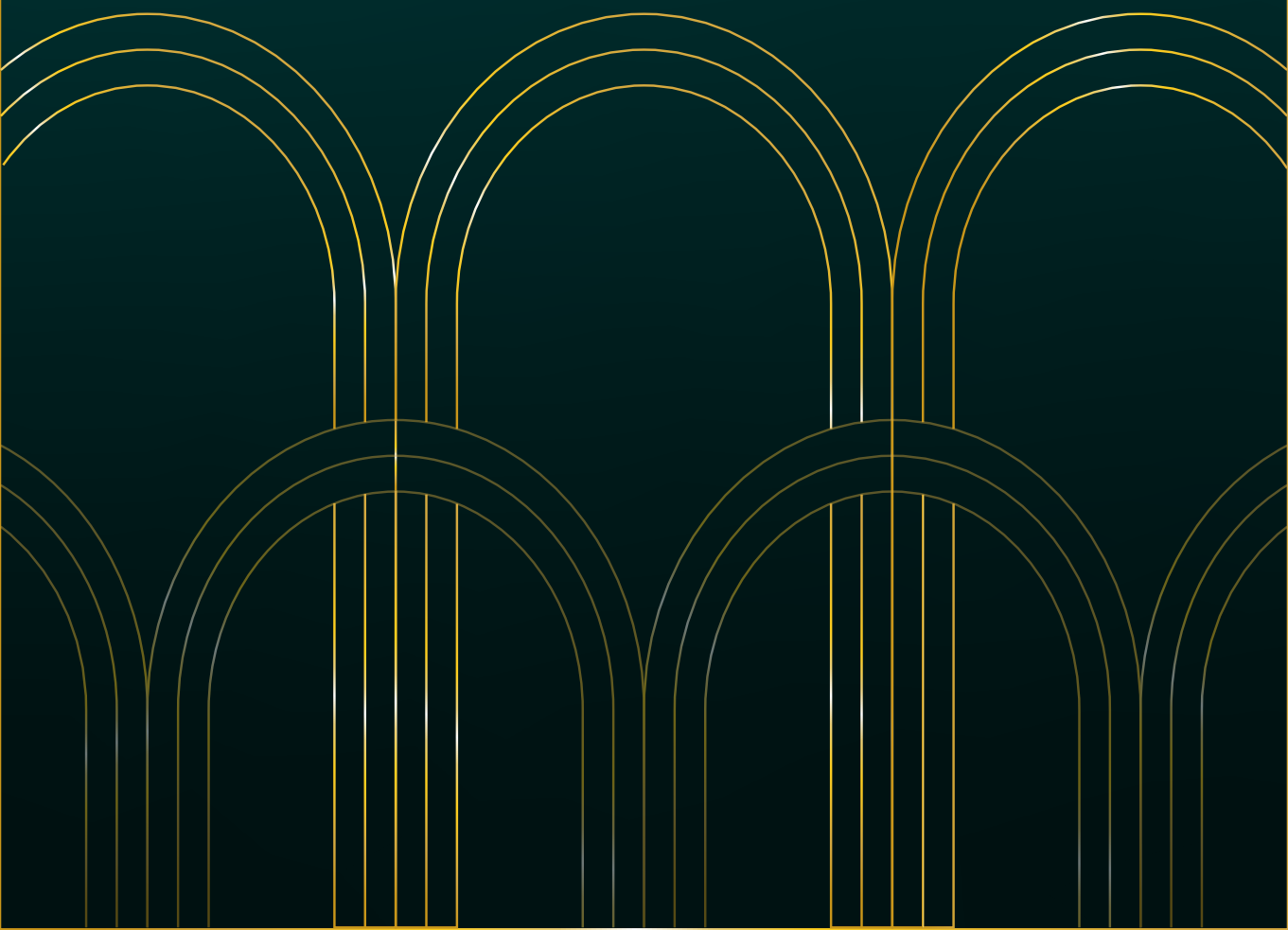


# PORCÃO

CHURRASCARIA



# IL RODIZIO

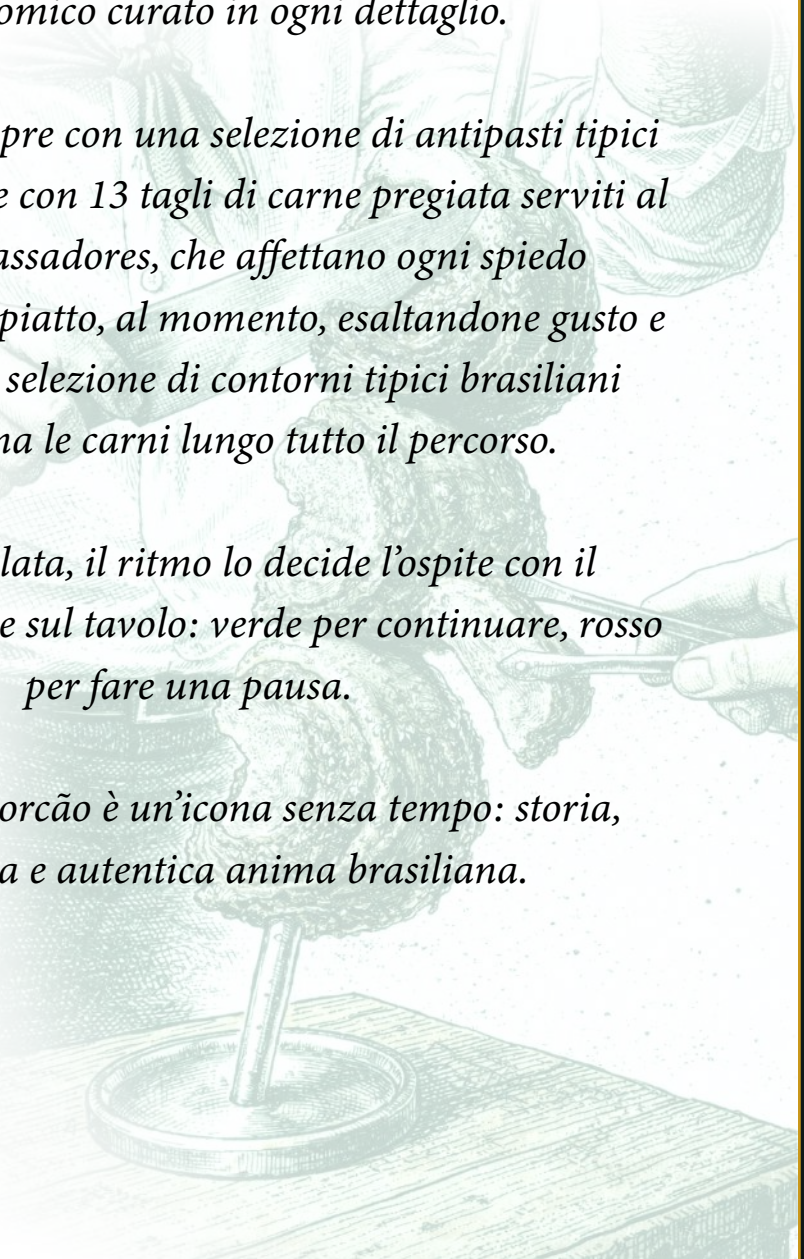
*Il rodízio nasce nel Sud del Brasile come celebrazione dell'ospitalità e della condivisione, un rituale che trasforma il pasto in un'esperienza continua, elegante e senza fretta. Non è una semplice formula, ma un modo di vivere la tavola: generoso, coinvolgente, profondamente brasiliano.*

*Da Porcão, prima churrascaria brasiliana ad aprire a Milano, questa tradizione prende forma in un percorso gastronomico curato in ogni dettaglio.*

*L'esperienza si apre con una selezione di antipasti tipici per poi proseguire con 13 tagli di carne pregiata serviti al tavolo dai passadores, che affettano ogni spiedo direttamente nel piatto, al momento, esaltandone gusto e succosità. Una selezione di contorni tipici brasiliani accompagna le carni lungo tutto il percorso.*

*Il tempo si dilata, il ritmo lo decide l'ospite con il semaforo presente sul tavolo: verde per continuare, rosso per fare una pausa.*

*Il rodízio da Porcão è un'icona senza tempo: storia, eccellenza e autentica anima brasiliana.*



# IL RODIZIO

€ 47.00

*bambini 0-7 anni € 0.00, bambini 8-12 anni € 25.00 - coperto escluso*

*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 Black Angus*

*ALCATRA — scamone di scottona*

*CHULETA — controfiletto*

*PICANHA NOBILE — punta tenera di picanha*

*CUPIM\* — coppa di manzo di Brahma Bianco*

*CORAÇÃO DE FRANGO — cuoricini di pollo*

*PRESUNTO — prosciutto cotto*

*PERU COM BACON — tacchino con pancetta*

*MAMINHA — spinacino*

*ENTRAÑA — bavetta di manzo Black Angus*

*CARNEIRO\* — coscia di agnello*

*QUEIJO DEFUMADO (7) — scamorzine affumicate*

*COSTELA DE PORCO — costine di maiale*

*FRANGO E LINGUIÇA — coscetta di pollo e salsiccia*

*ABACAXI COM CANELA — ananas caramellato 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 | Alcuni tagli possono variare in base alla disponibilità del mercato.*

*Trattandosi di un percorso all you can eat, non è possibile portare con sé le pietanze non consumate né richiedere doggy bag.*

# LA LISTA DEI VINI

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

DOLCETTO DOCG	€18,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE	€ 20,00
BARBERA D'ASTI DOCG	€30,00
BARBARESCO DOCG - Ceretto	€ 90,00
BAROLO DOCG - Ceretto	€ 110,00

### LOMBARDIA

INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG	€48,00
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC	€16,00

### EMILIA ROMAGNA

SANGIOVESE	€ 22,00
------------	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT NERO	€ 26,00
------------	---------

### VENETO

CABERNET SAUVIGNON IGT	€16,00
CABERNET	€28,00
VALPOLLICELLA RIPASSO DOC	€ 28,00
AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 'COSTASERA' DOCG - Masi	€85,00



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

# LA LISTA DEI VINI

## VINI ROSSI

### TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO	€ 28,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG	€ 26,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO	€ 28,00
CHIANTI SUPERIORE DOCG	€ 26,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC	€ 42,00
SANTA CRISTINA	€ 26,00
CALUS 2022 - Terre di Giorgio	€ 85,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€120,00

### CAMPANIA

AGLIANICO CAMPANIA IGT	€ 32,00
------------------------	---------

### PUGLIA

PRIMITIVO IGT	€ 22,00
NEGROAMARO IGT	€ 22,00

### ARGENTINA

CABERNET FRANC SINGLE VINEYARD "LOS SAUCES"	€ 50,00
MALBEC SINGLE VINEYARD "VISTA FLORES"	€ 55,00



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

# LA LISTA DEI VINI

## VINI BIANCHI

### TRENTINO-ALTO ADIGE

PINOT BIANCO TRENTINO DOC € 24,00

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC € 32,00

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON C.O.F. DOC € 22,00

RIBOLLA GIALLA € 24,00

### SARDEGNA

ARAGOSTA VERMENTINO DOC € 16,00

### ABRUZZO

PECORINO DOP € 28,00

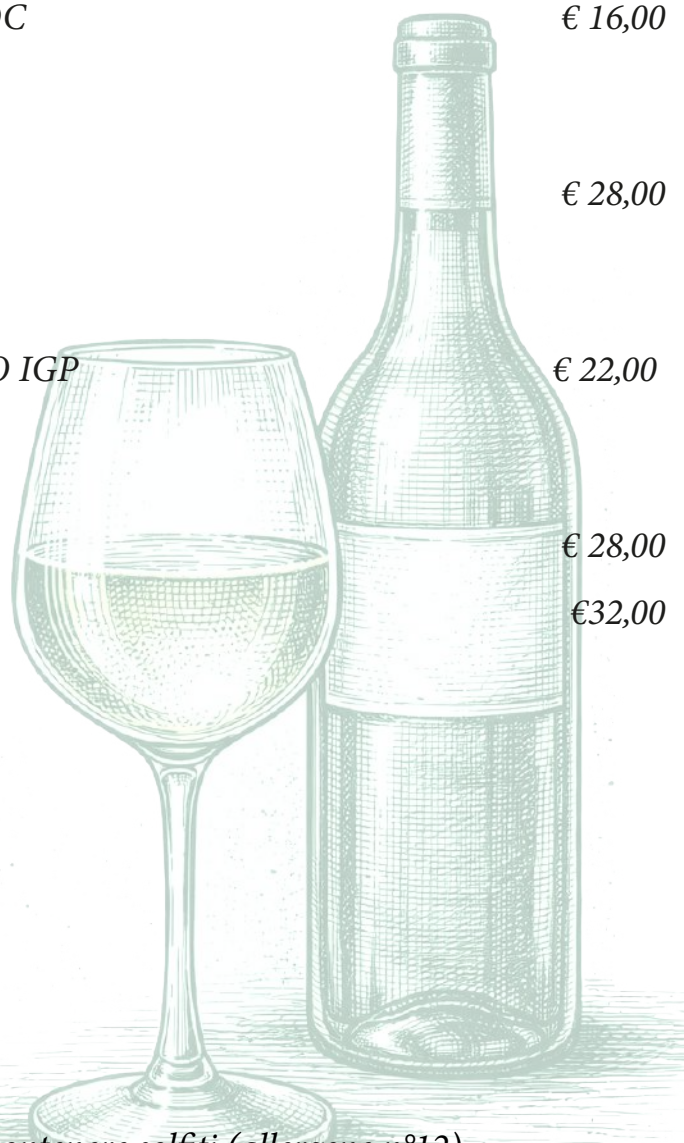
### CAMPANIA

FALANGHINA BENEVENTANO IGP € 22,00

### SICILIA

GRILLO SICILIA IGP € 28,00

ANTHÌLIA € 32,00



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

# LA LISTA DEI VINI

## *BOLLICINE*

*VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO*

€ 24,00

*BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE*

€ 45,00

*VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL*

€ 90,00



# LA LISTA DEI COCKTAIL

## COCKTAIL BRASILEIROS



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

## COCKTAIL

<b>MOJITO</b> (rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca, soda)	€ 9,00
<b>PIÑA COLADA</b> (rum, succo di ananas, succo di lime, crema di cocco)	€ 9,00
<b>NEGRONI</b> (gin, vermouth rosso, bitter)	€ 10,00
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> (12) (vermouth rosso, bitter, prosecco)	€ 10,00
<b>AMERICANO</b> (vermouth rosso, bitter, soda)	€ 10,00
<b>GIN TONIC</b> [Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon, Generous azul +2€, Amazzoni +2€, Santa Ana +4€] (gin, acqua tonica)	€ 10,00
<b>SPRITZ</b> (12) (aperol, prosecco, soda)	€ 8,00
<b>HUGO</b> (12) (sciroppo di sambuco, prosecco, soda, menta fresca)	€ 8,00
<b>ANALCOLICO ALLA FRUTTA</b>	€ 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>	<i>Piccola</i> € 4,00 <i>Media</i> € 6,00 <i>Grande</i> € 8,00

# LE BEVANDE

<i>ACQUA NATURALE O FRIZZANTE</i>	€ 3,00
<i>COCA COLA</i>	€ 4,00
<i>COCA COLA ZERO</i>	€ 4,00
<i>PEPSI</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.*

# LA CACHAÇA

*La cachaça è il distillato simbolo del Brasile, ottenuto dalla fermentazione e distillazione del succo fresco di canna da zucchero. Dal gusto unico e aromatico, può essere dolce, intensa o speziata, e viene servita liscia come digestivo o protagonista di cocktail come la caipirinha.*

*Bevuta dopo un pasto, la cachaça è il modo migliore per concludere un'esperienza gastronomica brasiliana: fresca, avvolgente e sorprendente.*

## **CACHACA CHAPEU DE PALHA ENVELHECIDA** € 8,00

*Un distillato di canna da zucchero prodotto nello stato di San Paolo noto per il suo gusto unico e deciso. Viene prodotta seguendo la tradizione brasiliana, distillando il succo fresco della canna da zucchero.*

## **CACHAÇA PREMIUM 6 ANOS JEQUITIBÁ DOM TÁPPARO** € 10,00

*Invecchiata in botti di jequitibá, pregiato legno brasiliano, che conferisce delicatezza e morbidezza al distillato. Con aroma leggero e gusto marcante, è perfetta per chi cerca una cachaça equilibrata e autentica.*

## **CACHAÇA PREMIUM 6 ANOS AMBURANA DOM TÁPPARO** € 8,00

*Invecchiata 6 anni in botti di amburana, con note marcate di spezie e legno, offre un'esperienza di degustazione intensa ma armoniosa, perfetta per chi ama la tradizione e la raffinatezza dell'invecchiamento.*

## **CACHAÇA EXTRA PREMIUM 10 ANOS CARVALHO AMERICANO** € 20,00

*Invecchiata 7 anni in botti di amendoim e 3 anni in botti di rovere americano. Raffinata e complessa, con note legnose, tocchi di vaniglia e un leggero sentore dolce, un'esperienza unica per chi apprezza la cachaça di alta qualità.*

## **CACHAÇA EXTRA PREMIUM 12 ANOS EUROPEU DOM TÁPPARO** € 16,00

*Invecchiata 12 anni in botti di rovere europeo, dal gusto profondo e sofisticato. Con delicate note di legno, frutta secca e un tocco di spezie, ogni sorso regala un'esperienza sensoriale unica e memorabile.*

## **CACHAÇA CABARÉ FIRE** € 8,00

*Distillato pregiato di canna da zucchero, impreziosito da un delicato e avvolgente tocco di cannella. Il colore ambrato anticipa un bouquet caldo e speziato, mentre il sorso è intenso, profondo e vellutato. Da gustare rigorosamente freddo.*

# 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
JEFFERSON	€ 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

## RUM

RUM	€ 9,00
RUM INVECCHIATO	€ 14,00
RUM RISERVA	€ 20,00

## WHISKY

WHISKY	€ 9,00
WHISKY 7 ANNI	€ 14,00
WHISKEY 12 ANNI	€ 20,00

## TEQUILA

TEQUILA	€ 6,00
---------	--------















# 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.*

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

