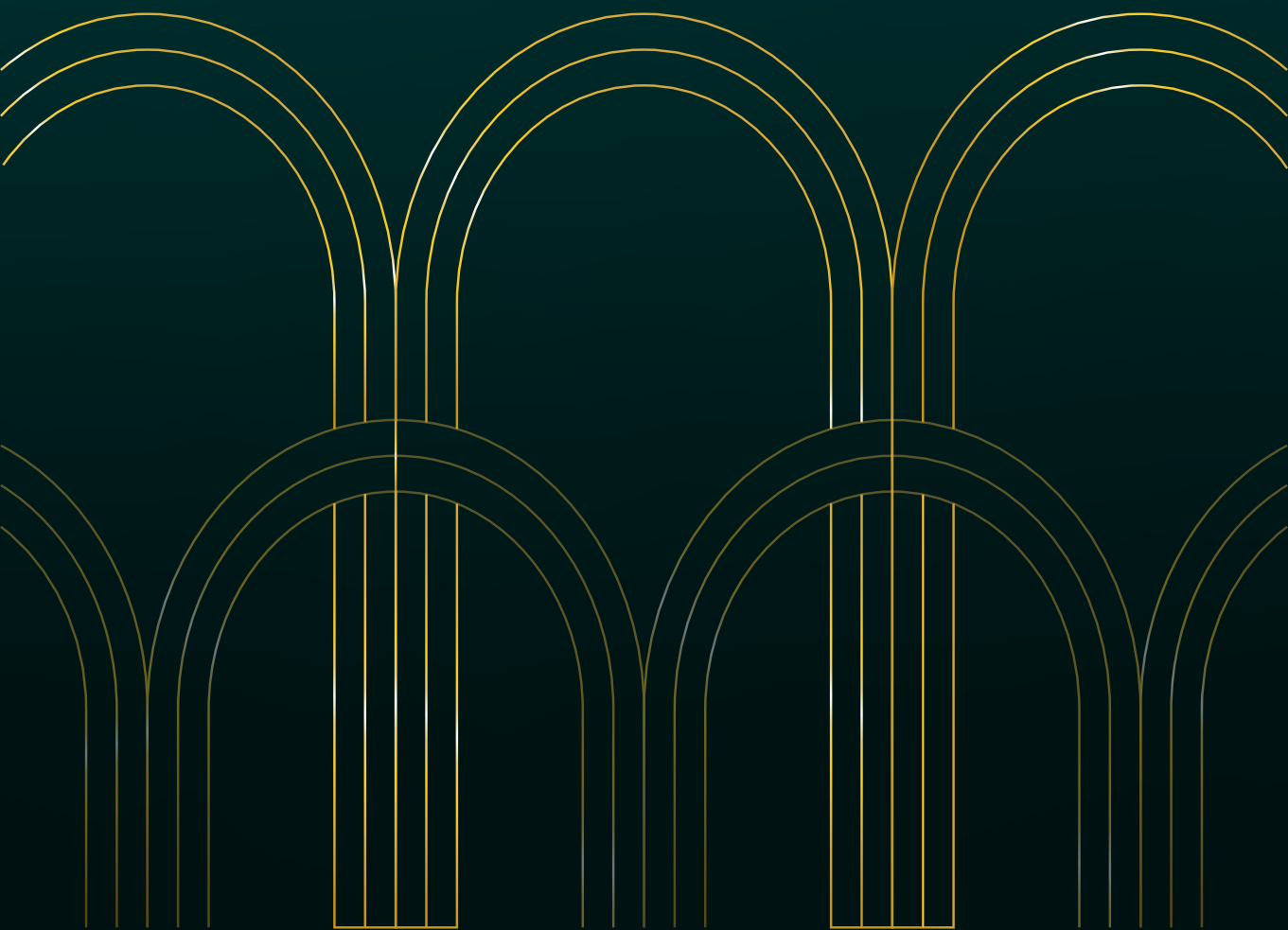


PORCÃO

CHURRASCARIA

Pranzo
(lunedì - venerdì)



IL RODIZIO

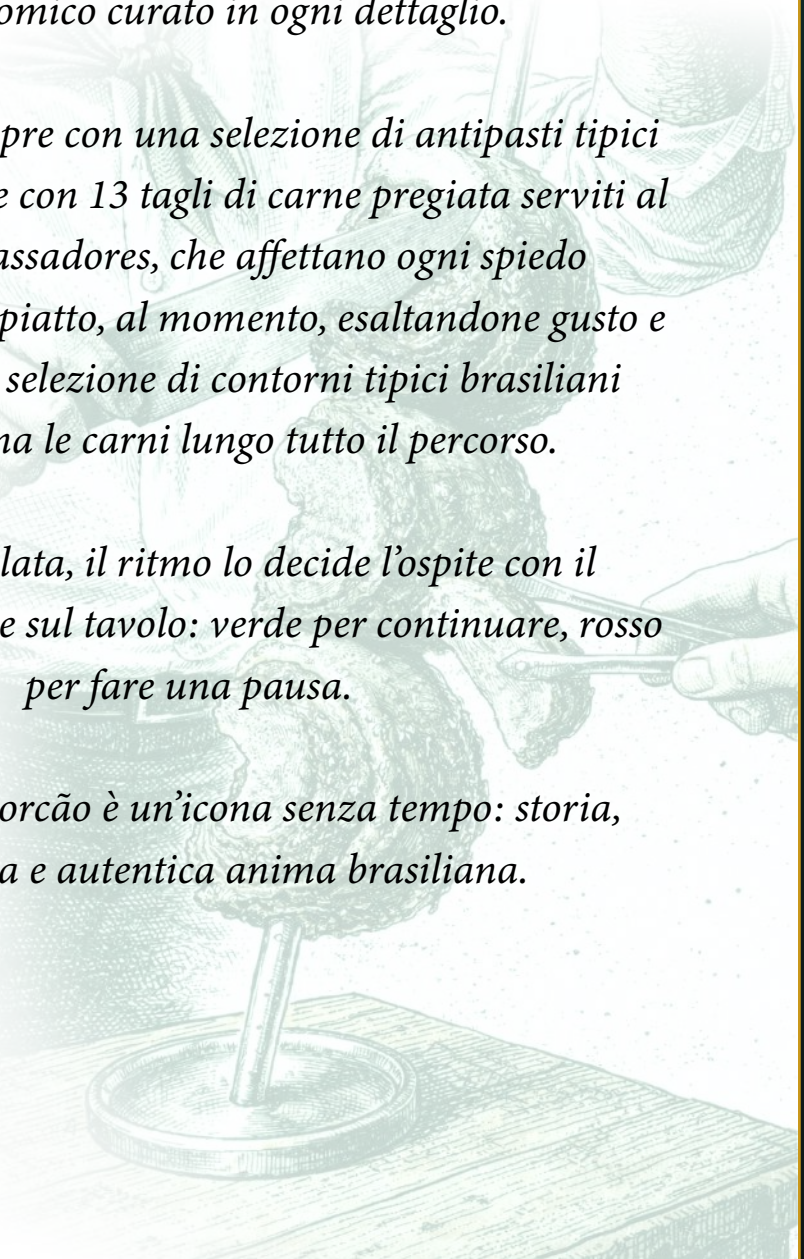
Il rodízio nasce nel Sud del Brasile come celebrazione dell'ospitalità e della condivisione, un rituale che trasforma il pasto in un'esperienza continua, elegante e senza fretta. Non è una semplice formula, ma un modo di vivere la tavola: generoso, coinvolgente, profondamente brasiliano.

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)*

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.

I PIATTI

A ESSÊNCIA DO CHURRASCO, SERVIDA NO PRATO

GRIGLIATA BRASILEIRA € 24,00
Selezione direttamente dalla churrasqueira di picanha, costine di maiale, pollo e salsiccia, accompagnata da riso bianco, feijoada tradizionale, patatine fritte e verdure grigliate di stagione.*

LA PICANHA € 26,00
Picanha di Black Angus servita con patatine fritte.*

DO SMOKER À MESA

BRISKET € 26,00
Punta pancia di manzo cotta 24 ore con legno di Cherry servita con contorno di patate al forno e verdure grigliate di stagione.

BEEF RIBS € 22,00
Costine di manzo cotte 16 ore con legno di Cherry servite con contorno di patate al forno e verdure grigliate di stagione.

PORK RIBS € 18,00
Costine di maiale glassate cotte 7 ore con legno di Hickory servite con contorno di patate al forno e verdure grigliate di stagione.



CONTORNI

PATATE FRITTE € 6,00

VERDURE GRIGLIATE € 6,00

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 VALPOLLICELLA 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

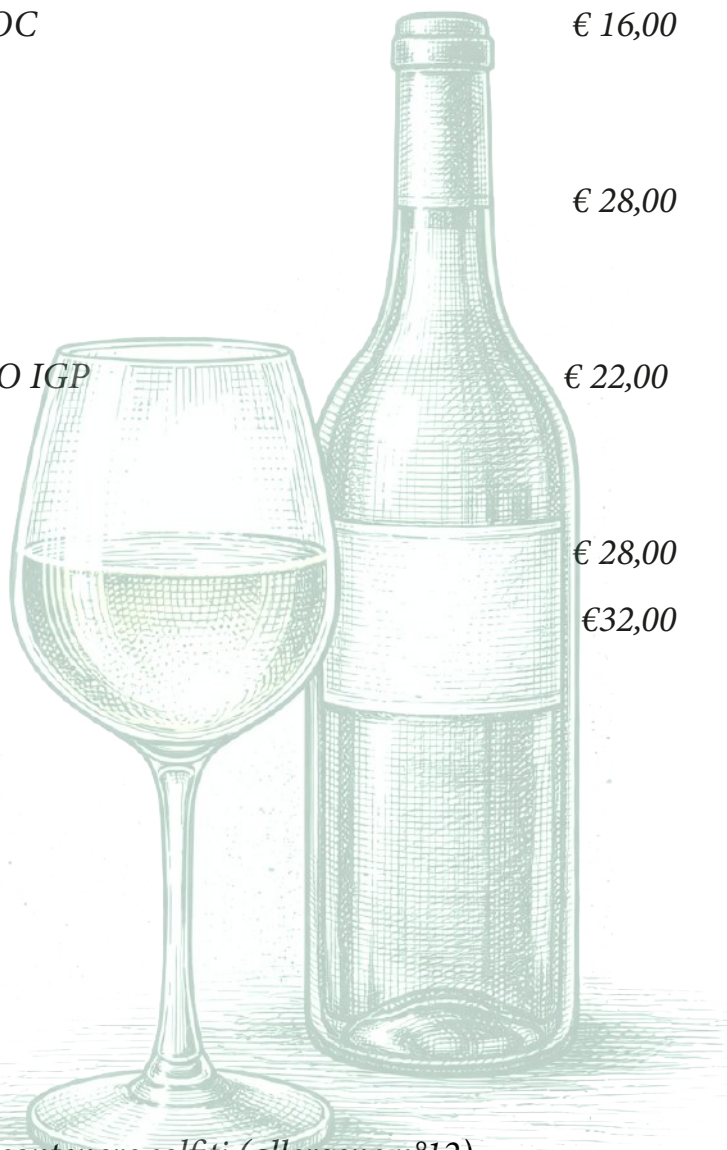
CAMPANIA

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

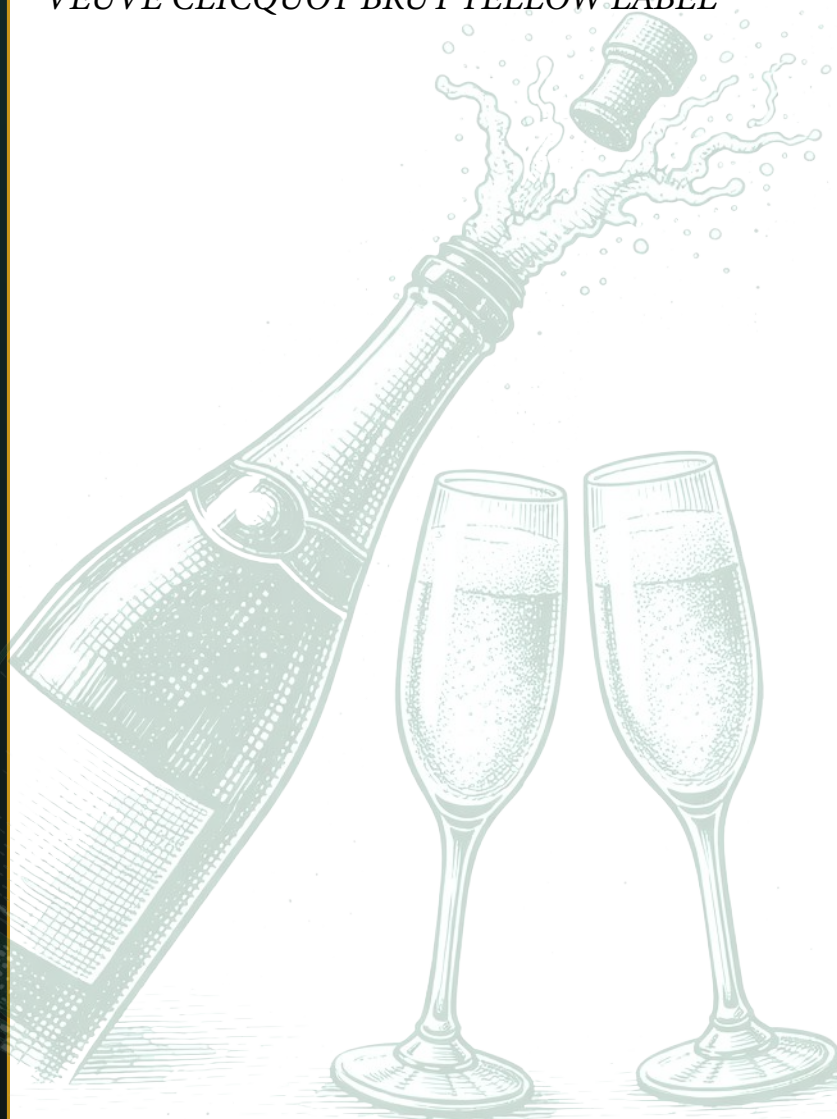
€ 24,00

BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE

€ 45,00

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL

€ 90,00



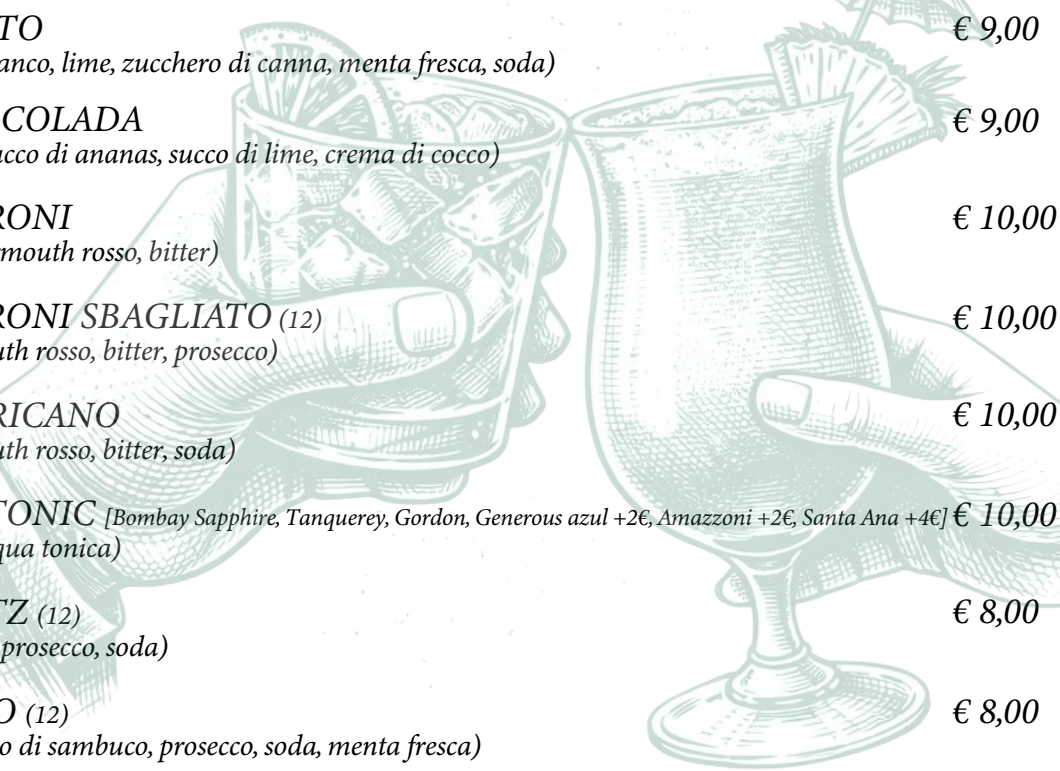
LA LISTA DEI COCKTAIL

COCKTAIL BRASILEIROS

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, Generous azul +2€, Amazzoni +2€, Santa Ana +4€] (gin, acqua tonica)	€ 10,00
SPRITZ (12) (aperol, prosecco, soda)	€ 8,00
HUGO (12) (sciropo di sambuco, prosecco, soda, menta fresca)	€ 8,00
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 6,00



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 ALLA SPINA (1)</i>	<i>Piccola € 4,00</i> <i>Media € 6,00</i> <i>Grande € 8,00</i>

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

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.

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 anacardi (<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 ternifolia</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

Feij o tropeiro: 7

Ratatouille

Insalata di cavolo rosso

Cous cous con verdure: 1

Insalata di polpo e patate: 14

PORCÃO

CHURRASCARIA

