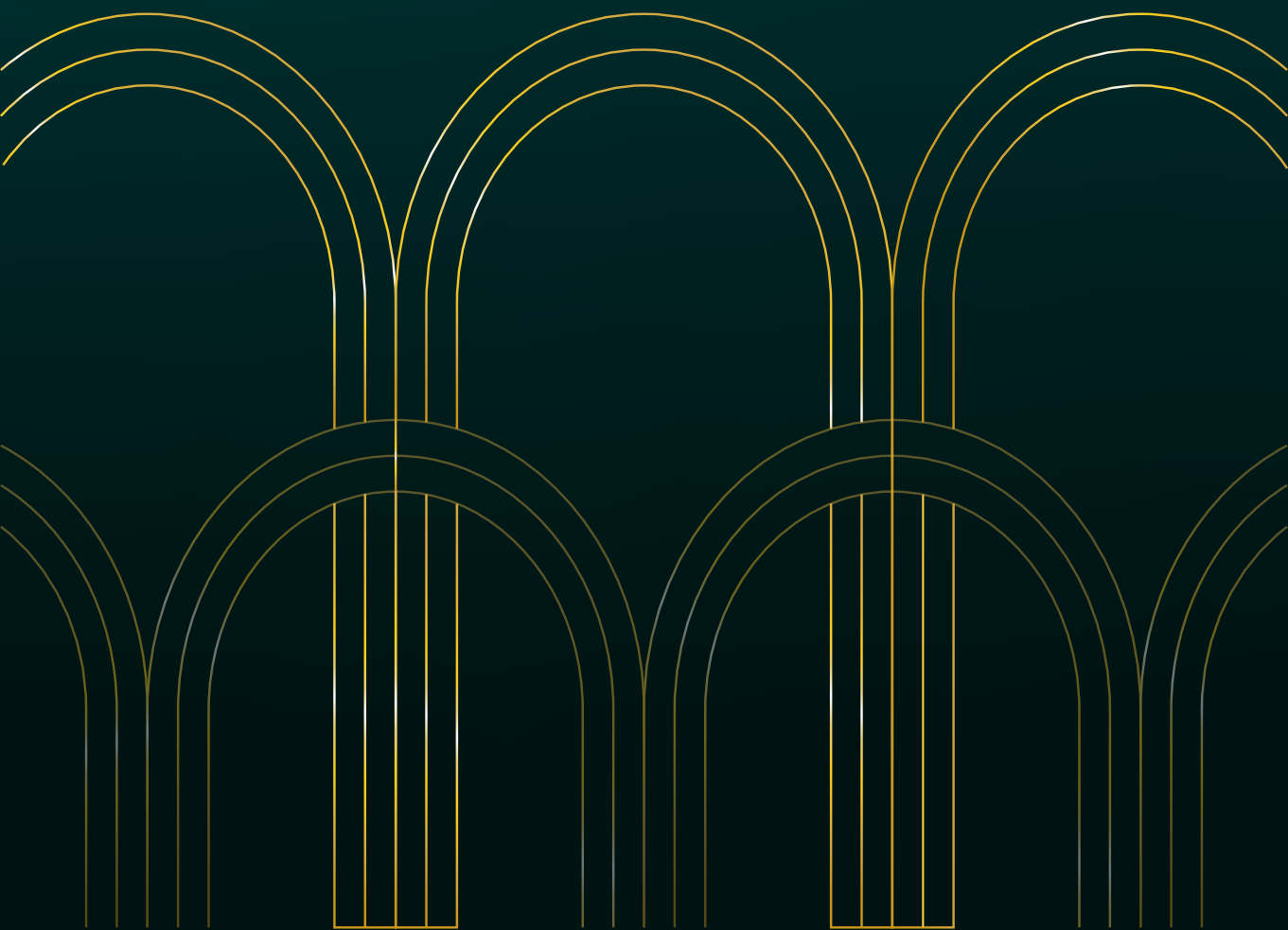


PORCÃO

CHURRASCARIA

Pranzo
(lunedì - venerdì)



IL RODIZIO

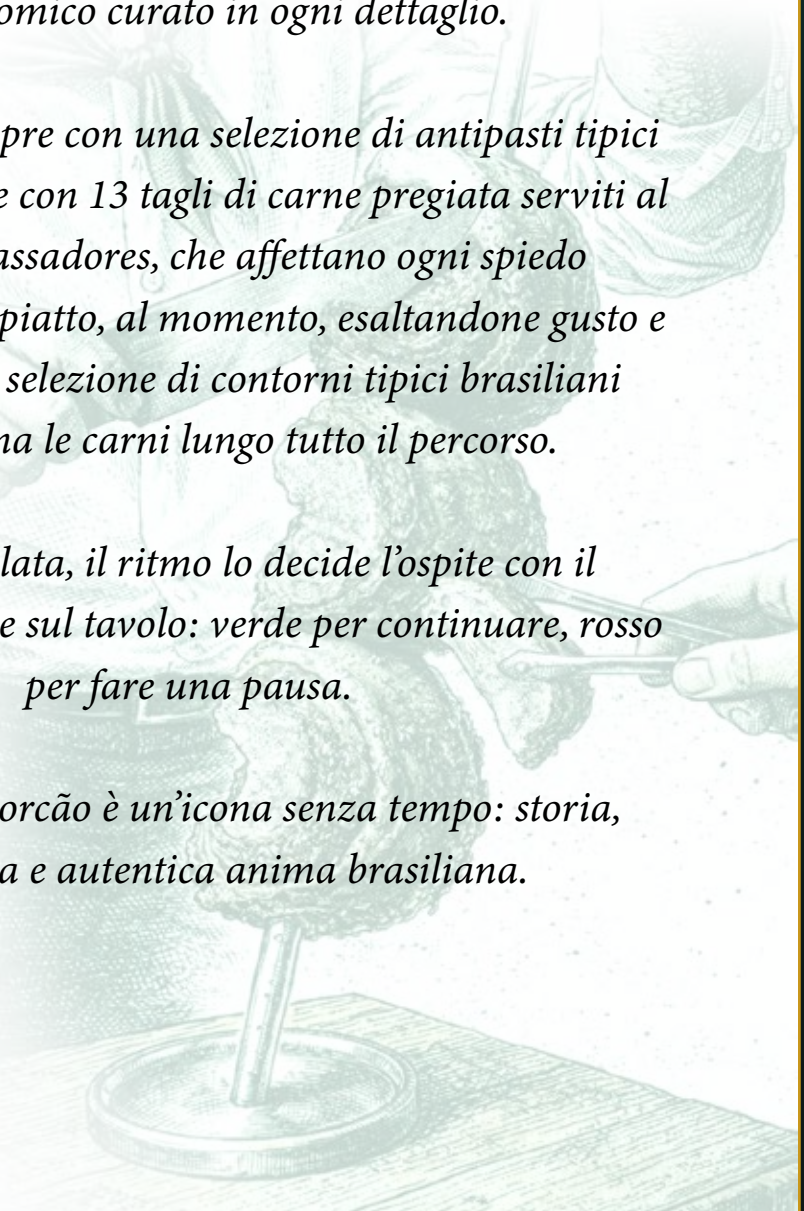
Il rodízio nasce nel Sud del Brasile come celebrazione dell'ospitalità e della condivisione, un rituale che trasforma il pasto in un'esperienza continua, elegante e senza fretta. Non è una semplice formula, ma un modo di vivere la tavola: generoso, coinvolgente, profondamente brasiliano.

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

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

Selezione di entr e tipiche brasiliane (allergeni: consultare ultima pagina men )

DO CHURRASCO   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*

CORA AO DE FRANGO — cuoricini di pollo

PRESUNTO — prosciutto cotto

PERU COM BACON — tacchino con pancetta

MAMINHA — spinacino

ENTRA A — tatetta di manzo Black Angus

CARNEIRO — coscia di agnello*

QUEIJO DEFUMADO (7) — scamorzine affumicate

COSTELA DE PORCO — costine di maiale

FRANGO E LINGUI A — 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 pi atti si riferiscono agli allergeni.

Si prega di consultare l'ultima pagina del men .

**Prodotto congelato.*

Alcuni tagli possono variare in base alla disponibilit  del mercato.

I PIATTI

A ESSÊNCIA DO CHURRASCO, SERVIDA NO PRATO

GRIGLIATA BRASILEIRA € 24,00
Selezione direttamente dalla churrasqueira di picanha, controfiletto, 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

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

LOMBARDIA

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

VENETO

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

TOSCANA

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

| | |
|---|---------|
| PINOT BIANCO TRENTINO DOC - Cantina d'Isera | € 24,00 |
| MULLER THURGAU TRENTINO DOC - Cantina d'Isera | € 26,00 |
| GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC - Cantina d'Isera | € 32,00 |

FRIULI-VENEZIA GIULIA

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

PIEMONTE

| | |
|--------------------------------------|---------|
| GAVI DI GAVI 'BOBO' DOCG - La Scolca | € 24,00 |
|--------------------------------------|---------|

SARDEGNA

| | |
|---|---------|
| ARAGOSTA VERMENTINO DOC - Cantina S. Maria La Palma | € 16,00 |
|---|---------|

ABRUZZO

| | |
|--|---------|
| PECORINO TERRE DI CHIETI SUPERIORE 'FERZO' DOP - Citra | € 28,00 |
|--|---------|

SICILIA

| | |
|---|---------|
| GRILLO IRMANA SICILIA IGP - Corvo di Salaparuta | € 28,00 |
| ANTHÌLIA - Donnifugata | € 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 SUPERIORE € 24,00
GRAND CUVÉE - Cornèr

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, Amazzoni +2€] (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 |

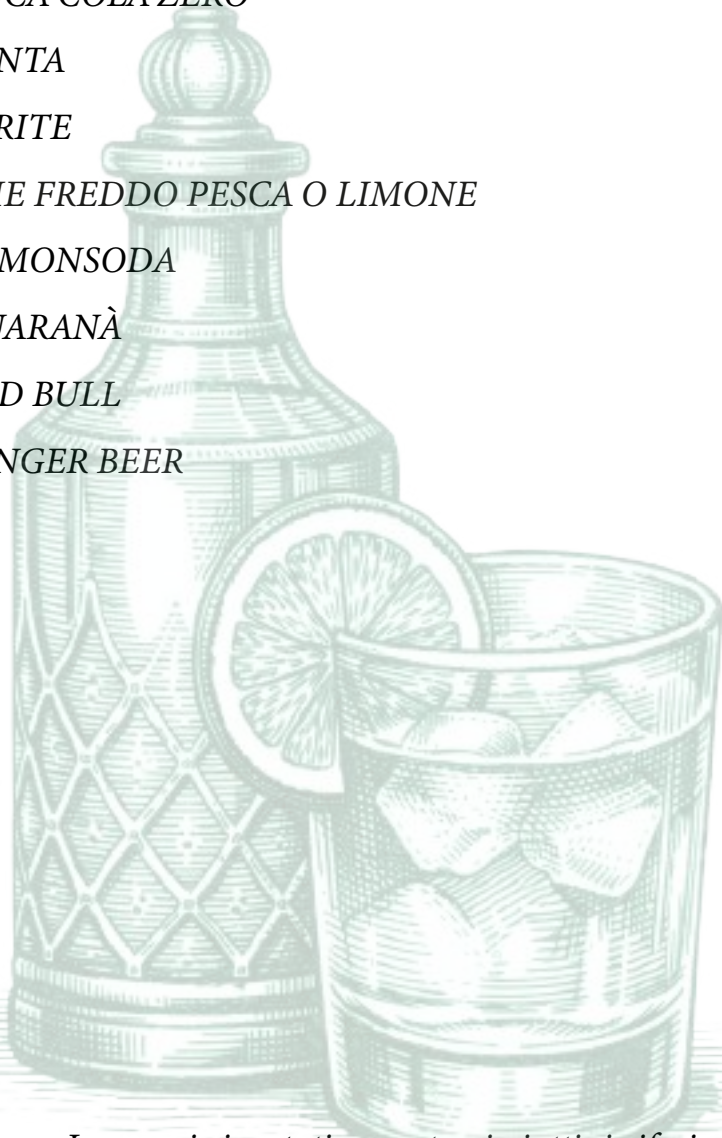


LE BIRRE

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

A detailed line drawing illustration of a beverage bottle and a glass. The bottle on the left has a decorative, diamond-patterned body and a stopper. Next to it is a glass filled with ice cubes and a slice of citrus fruit, likely a lemon or orange.

*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 |  | 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 |