



# CHURRASKINHO

CERNUSCO SUL NAVIGLIO

## *Cardápio do restaurante*



churraskinho.it



MENU  
ALL YOU CAN EAT A



CARNI SELEZIONATISSIME AD UN PREZZO FISSO

*Per la disponibilità delle carni rivolgersi allo Staff.*

## *Le nostre* **CARNI**

### **Picanha**

#### **Picanha**

Taglio di carne tipico della cucina Brasiliana. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso.

### **Alcatra**

#### **Scamone**

Taglio pregiatissimo, di prima categoria. Si trova sulla schiena dell'animale, tra la lombata e la coscia.

### **Cochao Duro Black Angus**

#### **Sottofesa Black Angus**

Si ricava dalla parte laterale della coscia, nella zona vicina a quella in cui viene ritagliato la noce.

### **Acem Maturato**

#### **Reale DryAge**

Il Reale viene ricavato dai muscoli del collo dell'animale fino alla quinta vertebra. Si tratta di un taglio disossato, non molto compatto in quanto composto da più fasce muscolari, molto succulento e saporito.

### **Picanha Com Trufas**

#### **Picanha Al Tartufo**

Taglio di carne tipico della cucina Brasiliana. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso 1 cm, con aggiunta di tartufo.

### **Contafilè**

#### **Controfiletto**

Il controfiletto si ricava dalla parte lombare del bovino, adiacente alla costata. Si tratta di un taglio pregiato, caratterizzato da una carne tenera e saporita, con una moderata venatura di grasso che ne esalta il gusto durante la cottura. Ideale per bistecche spesse, il controfiletto è perfetto alla griglia o in padella per ottenere una crosta croccante e un interno succoso.

### **Fraudao**

#### **Entrecote**

Il taglio a forma di conchiglia viene arrostito intero. Il grasso che si trova al centro contribuisce a mantenere la carne tenera e gustosa.

### **Perù Com Bacon**

#### **Tacchino Con Pancetta**

L'arrosto di tacchino farcito si prepara praticando un taglio nella fesa di tacchino e farcendola con la pancetta.

### **Frango**

#### **Pollo**

Cosce di pollo marinate con la nostra miscela di ingredienti segreti del nostro chef.

### **Linguiça**

#### **Salsiccia**

Insaccato affumicato a base di carne e grasso di Maiale di Razza Alentejana.

## *Le nostre* **CARNI**

Cupim

**Gobba Di Bue**

Rarissimo taglio introvabile in Europa, è un taglio tipico brasiliano che deriva dalla gobba del "bue brasiliano", la vacca "Nelore".

Costelinha de porco

**Filetto Di Maiale Ripieno**

Costina di maiale in salsa barbeque

Filè de porco recheado

**Sottofesa BlackAngus**

Arrosto di maiale tipico brasiliano ripieno di bacon verdure e scamorza.

Coracao de frango

**Coppa Di Maiale**

Cuoricini di pollo marinati e speziati.

Copa Lombo

**Lonza Con Formaggio**

Coppa di maiale marinata con lime arancia e rosmarino.

Lobo con queijo

**Tacchino Con Pancetta**

Bocconcini di lonza arricchiti con formaggio e paprika per un gusto.

*I nostri*  
**CONTORNI**

**FEIJOADA**

Fagioli neri con carne di maiale e spezie

**ARROZ BRANCO**

Riso Bianco

**STROGONOFF**

Carne di manzo ,funghi e salsa

Allergeni: 3;9;11;13

**BATATA AL FORNO**

Patate al forno

**VERDURE GRIGLiate**

Melanzane, Zucchine, Peperoni, Pomodori

Allergeni: 3;9;13

**PAO DE QUEIJO**

Allergeni: 3;9

**ANANAS CARAMELLATO**

Ananas Caramellato

**POLENTA FRITA**

Polenta frita

Allergeni: 9

**MANDIOCA FRITA**

Manioca frita

Allergeni: 9

**PLATANO FRITA**

Platano fritto

Allergeni: 9

**SALPICÃO**

Insalata di petto di pollo con verdure e  
maionese

Allergeni: 11;14

**INSALATA RUSSA**

Patate, carote, uova, piselli

Allergeni: 13;14

**FAROFA**

Allergeni: 9



*"Curta que a vida è curta!"*



**CHURRASKINHO**  
CERNUSCO SUL NAVIGLIO