

Benvenuti

Il nostro viaggio nasce lontano, tra il verde profondo del Brasile e i profumi che lo attraversano da nord a sud.

Tra montagne e fazendas, nel cuore di Minas Gerais, prende vita una cucina autentica, fatta di lentezza, semplicità e condivisione.

È una cucina di terra e di famiglia, dove ogni ricetta racconta una storia e ogni sapore profuma di casa.

Da quel mondo caloroso e sincero arriva il Por Tres: un angolo di calma e convivialità brasiliana, che oggi trova casa proprio qui, a Ozegna.

Un invito a rallentare, brindare e lasciarsi trasportare, perché in fondo, anche a tavola, il viaggio continua da qui.



QUE DELÍCIA NÉ



Aperitivi

Aperisano - 9€

Un inizio leggero e colorato: frutta e verdure fresche servite con pinzimonio e pane artigianale. Perfetto per chi cerca equilibri senza rinunciare al gusto.

Aperibrazil - 12€

Un viaggio nei sapori del Minas Gerais: piccoli assaggi tipici della cucina brasiliana:

Coxinha crocchette di pollo sfilacciato

Pastel sfoglia frita ripiena di carne o formaggio

Quibe bocconcini di carne e grano speziati

Pão de Queijo panini al formaggio

AperiTOP a sorpresa - 15€

Un aperitivo a sorpresa, dove l'Italia e il Brasile si incontrano in un mix ogni volta diverso

- Disponibile dal Giovedì al Sabato -

Ah..Però sua Signoria la Picanha

La regina delle carni brasiliane, cotta alla griglia e servita con i contorni tradizionali del churrasco.
Per chi vuole un aperitivo... in versione maestosa.

9,80€ all'etto



Salgadinhos Brasileiros

Antipasti tipici serviti in cestello

Un assaggio autentico dei botecos del Brasile: piccoli salatini fritti, croccanti fuori e morbidi dentro.

- Composizione del cestello -

Coxinha

crocchette di pollo sfilacciato

Pastel

sfoglia frita ripiena di carne o formaggio

Quibe

bocconcini di carne e grano speziati

Pão de Queijo

panini al formaggio tipici del Minas Gerais

Enroladinhos

wurstel e formaggio impanati

Patatine fritte- 4€

- Formati disponibili -

Cestello medio - 9€

Cestello magnum - 15€



Menù Churrasco

- Disponibile dal Giovedì al Sabato -

Riso bianco

Classico Riso basmati

Farofa

Farina di manioca speziata con
uovo croccante

Vinagrete

Peperoni, pomodori, cipolla di
Tropea e prezzemolo

Fagiolata

Fagioli neri con aromi e verdure

- Rodisio di carne -

Picanha, ali di pollo, salsiccia, costine e
pancetta, petto di pollo

- Dolce -

Hawai

Ananas caramellata con zucchero e
cannella

37€

Inclusi: Coperto, Acqua e caffè





Menù

- Secondi Piatti -

Pollo - 9€

Con verdure di stagione

Salsiccia - 9.50€

Con verdure di stagione

Costine - 9.50€

Con verdure di stagione

Straccetti di picanha - 18€

Con verdure di stagione

Grigliata di carne mista - 25€

Con verdure di stagione
(non è il Rodisio)

- Insalate -

Treis minas - 9€

Insalata, mango, mela, melograno

Bahiana - 10€

Insalata, pomodoro, cuore
di palma, mango

Copacabana - 12€

Insalata, ananas, straccetti di pollo, noci





Menù Dolci

- Dolci -

Dolce passione - 6€

Mousse di latte e frutto
della passione

Pastel di nata - 4€

Pasta sfoglia con crema
pasticcera

Brigadeiros - 4€

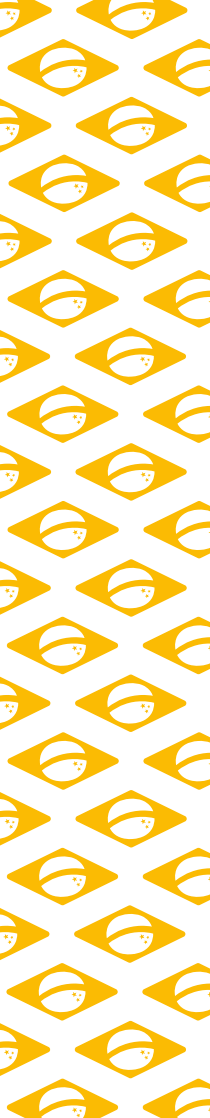
Palline di latte condensato
con cioccolato

Pudim brasiliano - 4€

Crema caramel con latte
condensato

Torta PorTres - 6€

Torta al cioccolato con topping
di crema di brigadeiro



Carta Drink

Cerveza Gelada

Servita in bicchiere ghiacciato, come da tradizione brasiliana.

Piccola - 3€

Media - 6€

Grande - 1,5 L - 12€

Bionda - chiara, fresca, leggera.

Ambrata - più corposa, con note caramellate.

Hai fatto doppio fallo?

offri la birra ai tuoi 3 compagni di gioco, la quarta la paghi la metà.

Succhi & Smooths Tropicali - 5€

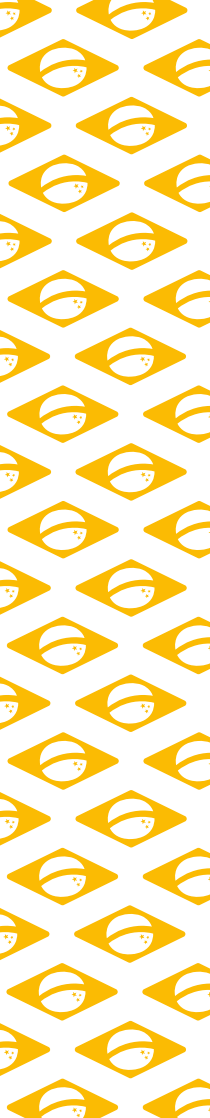
Mango - dolce e vellutato.

Maracujá (Frutto della passione) - intenso e acidulo.

Ananas - fresco e dissetante.

Goiaba - dolce e agrumato

Ideali anche come base per cocktail analcolici.



Carta Drink

Cocktail Signature & Classici - 8€

Caipifruta

Cachaça, zucchero di canna, ghiaccio tritato e frutta tropicale a scelta.

Caipiroska

Vodka, lime, zucchero di canna e ghiaccio tritato.

Mojito

Rum bianco, lime, menta fresca, zucchero di canna, soda.

Piña Colada

Rum chiaro, latte di cocco, ananas.

Lugo

Vodka, pesca, lime e un tocco fruttato.

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda.

Sex on the Beach

Vodka, pesca, arancia, cranberry.

Margarita

Tequila, triple sec, lime.

Gin Tonic

Gin premium, acqua tonica, fetta di lime.

Por Tres - 10€

Gin mare, lime, mango, maracuja e ginger ale.
Creato dal nostro bartender.

Un brindisi che sa di sole, ritmo e libertà.

Carta Drink

Rum & Cola / Whiskey e Cola

Classico, diretto e sempre amato.

Hugo

Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda, lime.

Geygey

Aperol o Campari, lime fresco, succo di maracujá e tocco tropicale segreto.

Yasmin

Batida di cocco o maracujá, cachaça, latte condensato.

Negroni

Gin, vermut rosso, bitter.

Negroni Sbagliato

Prosecco, vermut rosso, bitter.

Sharing Experience (XXL)

Caipirinha - 35 €

Mojito - 35€

Por tres - 45€

servita in formato gigante per 6 persone.

Disponibile in versione classica (lime e cachaça) o fruttata (mango, ananas, maracujá o fragola).

Un brindisi tropicale da vivere al centro del tavolo.

Vivi lo spirito del Por Tres
anche online @portres.ozegna



Lasciaci una recensione e racconta la tua
esperienza [qui](#). Il tuo sorriso è il nostro
miglior biglietto da visita.



Spumanti e Proseccchi

Spumante Extra Dry - Bertolino - 18€
Prosecco Rosé Brut - Viticoltori Ponte Srl - 20€
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene - 19€
Extra Dry 2023 - Vini dei Cardinali - 4,15€
Brut Millesimato 2024 - Cantine Castelveccchio - 18€
Pignoletto Spumante Cuvée Brut - Romandiola - 20€
Prosecco Millesimato Extra Dry - Conca d'Oro - 12€

Vini Rossi

Bonarda Frizzante dei Colli Piacentini - F.lli Daturi - 18€
Barbera d'Alba 2024 - Mario Costa - 24€
Nebbiolo 2024 - Mario Costa - 15€
Nebbiolo Langhe "L'Imperiale" 2023 - Bertolino - 13€
Barbera d'Asti 2024 - Bertolino - 13€
Dolcetto d'Asti 2023 - Bertolino - 13€

Vini Bianchi

Tre Lune Chardonnay - Bertolino - 13€
Roero Arneis 2024 - Mario Costa - 20€
Sauvignon Collio 2023 - Cormons - Azienda Collio - 24€
Friuli Traminer 2024 - Cormons - 24€

Vini Dolci

Moscato d'Asti 2024 - Luigi Voghera - 24€
Moscato d'Asti 2024 - Antica Cantina di Clusso - 24€

Vini Sfusi

1/4 - 4€
0,5 L - 8€
1 L - 12€