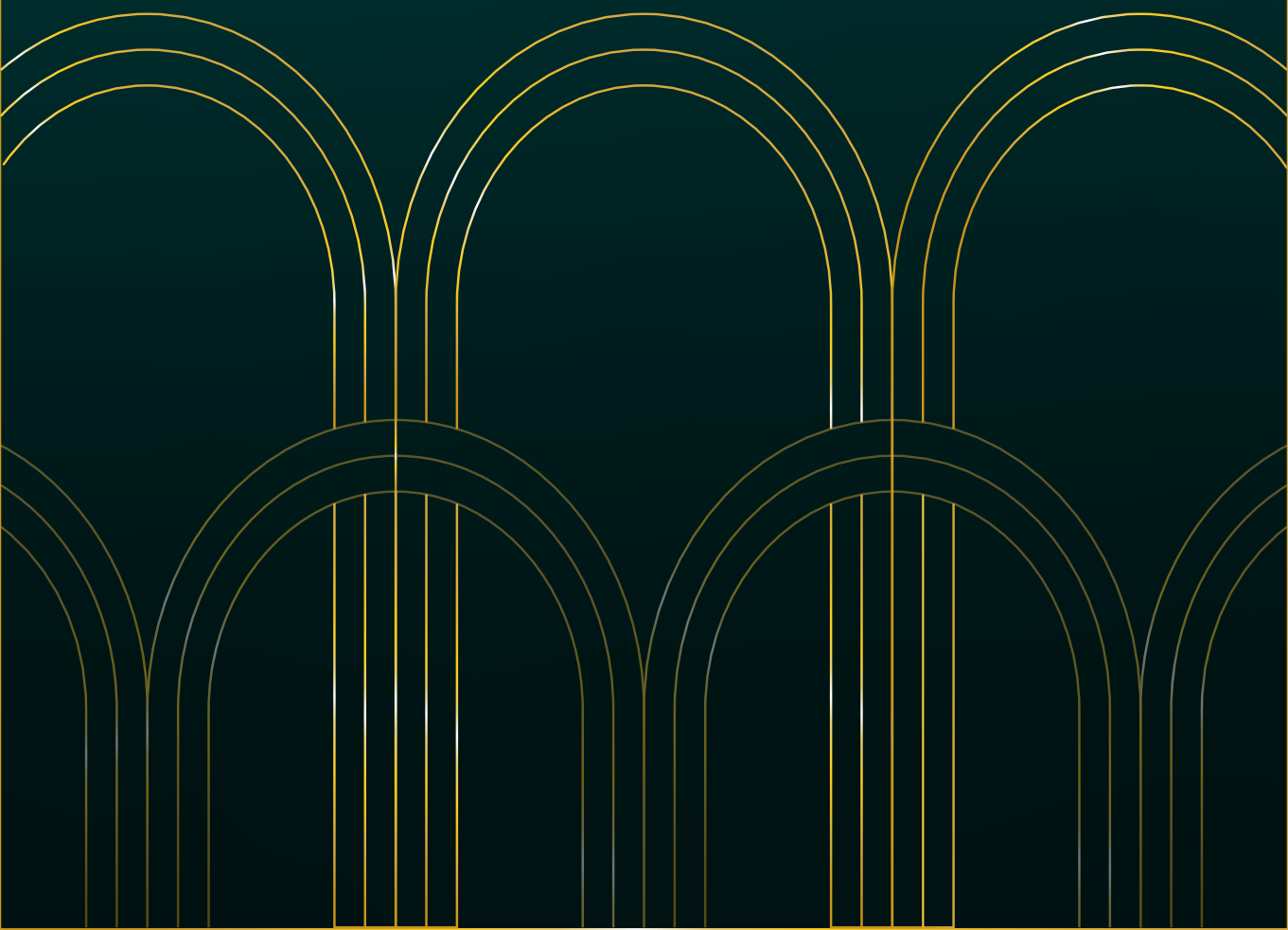


PORCÃO

CHURRASCARIA



IL RODIZIO

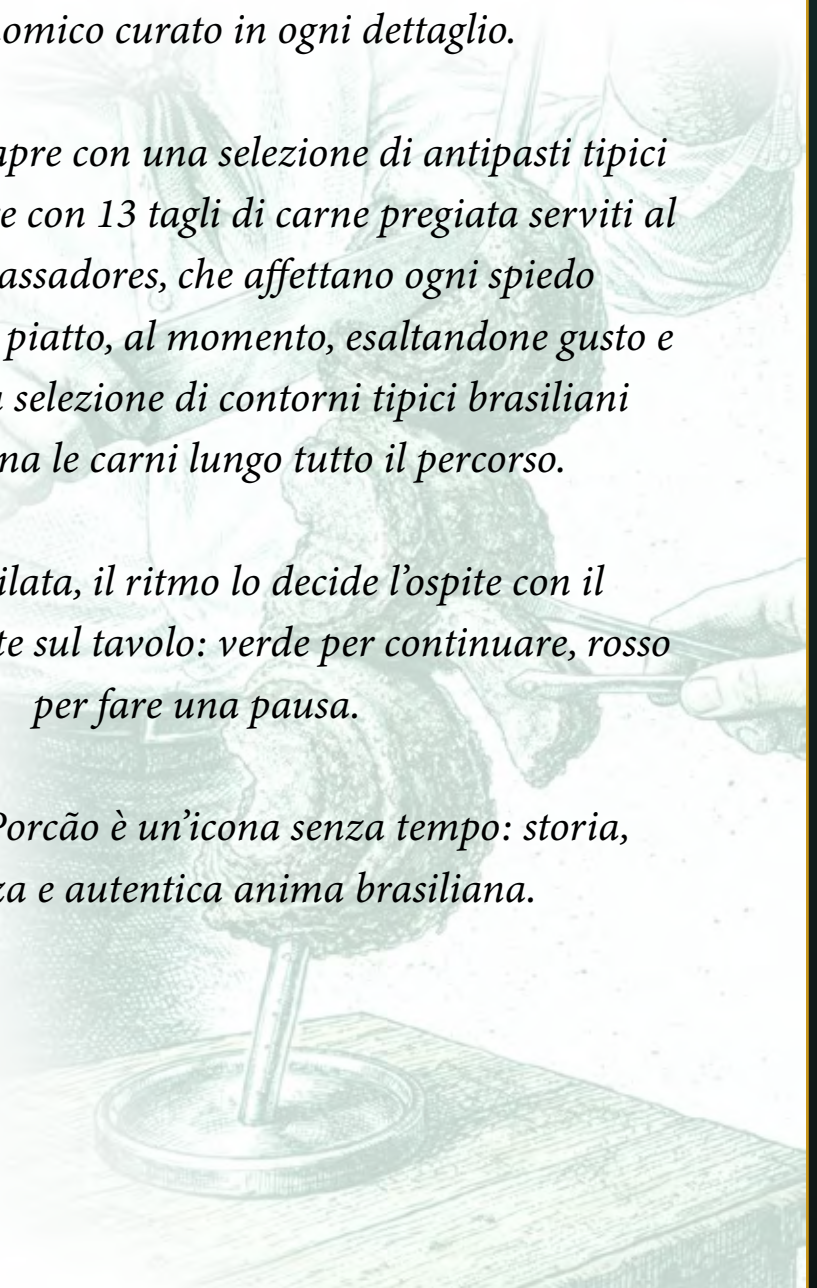
Il rodízio nasce nel Sud del Brasile come celebrazione dell'ospitalità e della condivisione, un rituale che trasforma il pasto in un'esperienza continua, elegante e senza fretta. Non è una semplice formula, ma un modo di vivere la tavola: generoso, coinvolgente, profondamente brasiliano.

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

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 DOGLIANI DOCG - Poderi Luigi Einaudi	€18,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE - Terre del Barolo	€ 20,00
BARBERA D'ASTI "FIULOT" DOCG - Prunotto	€30,00
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC - Az. Vinicola Losito & Guarini	€16,00
BARBARESCO DOCG - Ceretto	€ 90,00
BAROLO DOCG - Ceretto	€ 110,00

LOMBARDIA

INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG - Nino Negri	€48,00
--	--------

FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT NERO "CASCINA RINALDI" - Az. Agricola F. Rotolo	€ 26,00
---	---------

VENETO

CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE IGT - Terre di Rai	€16,00
CABERNET - Maculan	€28,00
BRENTINO VENETO IGT - Maculan	€28,00
VALPOLLICELLA RIPASSO DOC- Cantina di Negrar	€ 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 'SPINETO' DOCG - Erik Banti	28,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG "SILÈNEO" 2022 <i>Tenute del Cerro</i>	€ 26,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO - Fattoria del Cerro	€ 28,00
CHIANTI SUPERIORE DOCG - Banfi	€ 26,00
ROSSO DI MONTALCINO 'CAMPO AI SASSI' DOC - Frescobaldi	€ 42,00
SANTA CRISTINA - Antinori	€ 26,00
CALUS 2022 - Terre di Giorgio	€ 85,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - Caparzo	€120,00

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

ARGENTINA

CABERNET FRANC SINGLE VINEYARD "LOS SAUCES" <i>Vinicola Mil Volcanes</i>	€ 50,00
MALBEC SINGLE VINEYARD "VISTA FLORES" <i>Vinicola Mil Volcanes</i>	€ 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 - Cantina d'Isera € 24,00

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC - Cantina d'Isera € 32,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON C.O.F. DOC - Ca' Tullio € 22,00

RIBOLLA GIALLA - Az. Agricola Francesco Rotolo € 24,00

SARDEGNA

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

ABRUZZO

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

CAMPANIA

FALANGHINA BENEVENTANO IGP - Ante Hirpis € 22,00

SICILIA

GRILLO IRMANA SICILIA IGP - Corvo di Salaparuta € 28,00

ANTHÌLIA - Donnafugata € 32,00



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

LA LISTA DEI VINI

BOLLICINE

<i>VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE GRAND CUVÉE - Cornèr</i>	<i>€ 24,00</i>
---	----------------

<i>BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE</i>	<i>€ 45,00</i>
--	----------------

<i>VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL</i>	<i>€ 90,00</i>
---	----------------



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) (scioppo di sambuco, prosecco, soda, menta fresca)	€ 8,00
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 6,00

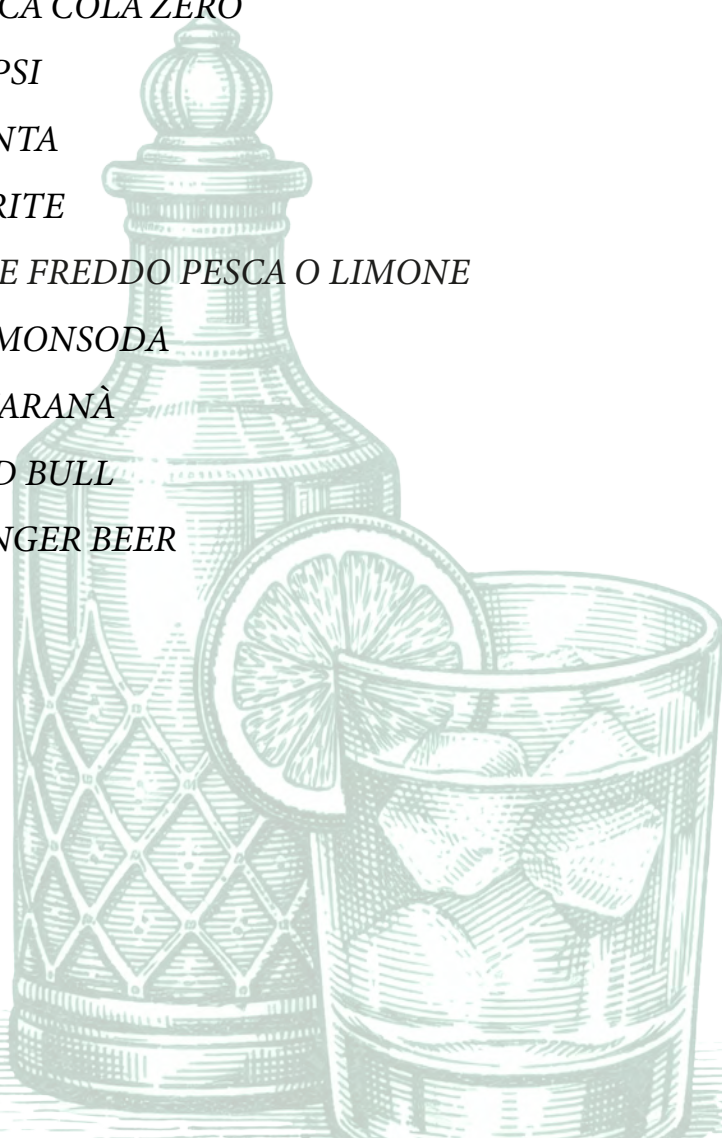
*I numeri riportati accanto ai piatti si riferiscono agli allergeni.
Si prega di consultare l'ultima pagina del menù.*

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>	€ 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>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

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>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci 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

