



ENTRATE E CONTORNI

(STARTERS AND SIDE DISHES)

Pão De Queijo* 7

Panini al Formaggio
Cheese Bread

Coxinhas de Frango* 1,7

Bocconcini di Pollo e Spezie
Fried Chicken Croquettes

Kibe Frito* 1

Polpettine di Carne e Mentuccia
Fried Beef Croquettes with Mint

Salpicão 3,7,8,9

Insalata di Pollo
Chicken Salad

Maionese 3

Insalata di Patate
Potatoes Salad

Arroz Branco

Riso Bianco
White Rice

Feijoada

Fagioli Neri con Carne
Black Bean Stew with Meat

Farofa

Farina di Mandioca con Bacon
Mandioca flour with Bacon

Salsa Vinaigrette

Salsa Vinaigrette
Vinaigrette Sauce

Banana Frita 1,7

Banana Fritta
Fried Banana

Polenta Frita 1

Polenta Fritta
Fried Polenta

Mandioca Frita (a pedido) 1

Mandioca Fritta (su richiesta)
Fried Mandioca (on request)

PORTATE DI CARNE

(MEAT COURSES)

Picanha

Codone di Manzo
Rumpsteak Cap

Alcatra

Scamone di Manzo
Rumpsteak

Contra Filè

Controfiletto
Striploin

Maminha

Spinacino di Manzo
Trip Tip

Cupim*

Gobba di Bue
Beef hump

Coxa de Frango* 1

Coscia di Pollo
Chicken Thigh

Peru com Bacon 1

Tacchino con Pancetta
Bacon Wrapped Turkey

Linguiça

Salsiccia
Sausage

Linguiça Apimentada

Salsiccia Piccante
Spicy Sausage

Queijo Grelhado 7

Scamorzina Grigliata
Grilled Cheese

Costelinha de Porco

Costine di Maiale
Pork Ribs

SU RICHIESTA

(ON REQUEST)

Coração de Frango

Cuoricini di Pollo
Chicken Hearts

Picanha com Alho

Codone con Aglio
Rumpsteak Cap with Garlic

Presunto

Prosciutto Cotto
Cooked Ham

ENTRATE, CONTORNI, PORTATE DI CARNE, A PERSONA

(STARTERS, SIDE DISHES AND MEAT COURSES, PER PERSON)

€ 45,00

COPERTO, A PERSONA

(COVER CHARGE, PER PERSON)

€ 3,00

Gentile cliente, la informiamo che i prodotti segnati con asterisco possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate



BEVANDE

(DRINKS)

Acqua Naturale/Frizzante

(Still/Sparkling Water)

75cl

€ 3,00

Guaranà

33cl

€ 5,00

Coca-Cola/Coca-Cola Zero

Fanta/Sprite

Thè alla Pesca/Thè al Limone

33cl

€ 4,50

Succo di Maracuja/Mango/Lime/Ananas

(Maracuja/Mango/Lime/Pineapple Juice)

€ 7,00

Caipirinha al Lime/Maracuja/Fragola

(Lime/Maracuja/Strawberry Caipirinha)

€ 9,00

Caipiroska al Lime/Maracuja/Fragola

(Lime/Maracuja/Strawberry Caipiroska)

€ 9,00

Mojito

€ 9,00

Caipirinha/Mojito Analcolico

(Caipirinha/Mojito alcohol-free)

€ 7,00



Birra Brasiliana in Bottiglia

(Brazilian Bottled Beer)

30 cl

€ 6,00

Birra Analcolica in Bottiglia

(Alcohol-Free Bottled Beer)

33 cl

€ 5,00

Birra Senza Glutine in Bottiglia

(Gluten-Free Bottled Beer)

33 cl

€ 5,00

Birra Piccola alla Spina

(Small Draft Beer)

20 cl

€ 4,00

Birra Media alla Spina

(Medium Draft Beer)

40 cl

€ 6,00

Amari/Distillati/Liquori

A partire da € 5,00

Caffè

€ 2,00



DOLCI

(DESSERTS)

Pudim de Leite 7

Budino al Latte

Milk Flan

€ 8,00

Manjar de Coco 7,8

Budino al Cocco

Coconut Flan

€ 8,00

Bolo de Chocolate e Coco 1,3,7,8

Torta al Cioccolato e Cocco

Chocolate and Coconut Cake

€ 8,00

Mousse de Maracuja 7

Mousse al Maracuja

Maracuja Mousse

€ 8,00

Mousse de Lime 7

Mousse al Lime

Lime Mousse

€ 8,00

Abacaxi Frio

Ananas Freddo

Cold Pineapple

€ 7,00

LISTA ALLERGENI

1  **CEREALI**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

2  **CROSTACEI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

3  **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

4  **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

5  **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi

6  **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7  **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme

8  **FRUTTA A GUSCIO**
Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

9  **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10  **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11  **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.

13  **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

14  **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina