

R I S T O R A N T E

SABORES

B R A S I L I A N O

ANTIPASTI

Finger food brasiliano € 6

- 1 fetta di pane all'aglio;
- 1 quibe (crocchetta di carne e burgul);
- 1 pão de queijo (panino di manioca al formaggio);
- 1 empadinha (tortino di pasta frolla salata, farcito con pollo e olive);
- 1 pastel (panzerotto brasiliano fritto ripieno di carne o formaggio);
- 1 coxinha (piccolo arancino brasiliano, farcito con pollo aromatizzato)



PIATTI PRINCIPALI

Menu Picanha (1 persona) € 25

- 300gr di picanha, taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente al codone di manzo o punta di sottofesa, grigliata o stufata con cipolle;
- Salsa vinagrete (pomodori, cipolla, aceto, olio, sale e pepe);
- Farofa (farina di manioca, pancetta, couve "cavolo verde brasiliano", uova e cipolla);
- Riso basmati;
- Fagioli neri;
- Manioca fritta;
- Banana fritta



Menu Picanha (1 persona) € 16

- 300gr di picanha, taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente al codone di manzo o punta di sottofesa grigliata o stufata con cipolle;
- accompagnata da 1 piatto a scelta tra:
- Manioca fritta;
- Banana fritta;
- Insalata.

Pollo alla Strogonoff € 15

Bocconcini di pollo in salsa Strogonoff (base di panna) accompagnati da riso basmati e patatine fritte

Pollo "Passarinho" € 15

Pollo fritto leggermente piccante accompagnato da riso basmati e banana fritta

Pollo alla Parmigiana € 15

Petto di pollo impanato ricoperto da salsa di pomodoro e formaggio, accompagnato da riso basmati e purè di patate.

"Salpicão" € 12

Insalata di pollo sfilettato, carote grattugiate, mais, piselli, peperoni ed un tocco di maionese, cipolla dolce, uva, e mele

Churrasquinho € 15

2 spiedini di carne di manzo (cuore di scamone), riso basmati e salsa vinagrete (pomodori, cipolla, aceto, olio, sale e pepe)

Pastel fritto € 1,00

1 pezzo di gnocco fritto brasiliano, farcito con macinato di manzo o formaggio

PORZIONI SINGOLE

Feijoada (fagioli neri, costine di maiale, pancetta e salsiccia).....	€ 6,00
Farofa (farina di manioca, pancetta, couve "cavolo verde", uova e cipolla);.....	€ 4,00
Salsa vinagrete salsa vinagrete (pomodori, cipolla, aceto, olio, sale e pepe).....	€ 3,50
Riso bianco	€ 4,00
Fagioli neri.....	€ 4,00
Manioca fritta.....	€ 4,00
Banana fritta	€ 3,50

DOLCI

Mousse di maracujá € 5

Dolce al cucchiaino preparato con maracuja, latte condensato e panna

Dolce della casa € 5

COCKTAILS

Caipirinha € 6

Lime, grappa, ghiaccio, zucchero di canna

Caipiroska maracujá € 6

Maracujá, lime, vodka, ghiaccio, zucchero di canna

Caipiroska fragola € 6

Fragole, lime, vodka, ghiaccio, zucchero di canna



BEVANDE

Acqua 1 litro.....	€ 2,50
Acqua 500 ml.....	€ 1,50
Guaraná.....	€ 3,00
Fanta.....	€ 2,50
Coca-cola.....	€ 2,50
Coca zero zuccheri.....	€ 2,50

CAFFÈ

Normale.....	€ 1,50
Decaffeinato.....	€ 1,50

BIRRE

Birra brasiliana Brahma.....	€ 4,00
Birra Ichnusa 33cl.....	€ 3,50
Birra Ichnusa non filtrata 50cl.....	€ 4,00
Birra Ichnusa 66cl.....	€ 4,00
Birra Moretti.....	€ 4,00
Birra Corona.....	€ 3,50
Birra Heineken.....	€ 4,00
Birra piccola Spina Heineken	€ 3,00
Birra Media Spina Heineken	€ 4,50

VINI

Calice di vino rosso.....	€ 5,00
Calice di vino bianco.....	€ 5,00
Lambrusco Mantovano.....	€ 11,00
Lambrusco Pra di Bosso.....	€ 12,00
Otello.....	€ 15,00
Marcello.....	€ 15,00
Sangiovese Superiore.....	€ 16,00
Chianti Riserva.....	€ 20,00
Falanghina del Sannio.....	€ 20,00

CACHAÇA

Cachaça Velho Barreiro.....	€ 3,50
Cachaça Nega Fulô.....	€ 3,50
Cachaça 51.....	€ 3,50

BOLLICINE

Bortolomiol Superior.....	€ 18,00
Miol.....	€ 16,00
Prosecco	
Valdobbiadene Superiore.....	€ 16,00

La cachaça è un distillato di canna da zucchero di origine brasiliana, Gradazione alcolica di circa 40%.

DIGESTIVI

Amaro Montenegro.....	€ 3,50
Amaro del capo.....	€ 3,50
Amaro Lucano.....	€ 3,50
Nocino.....	€ 2,50
Sambuca.....	€ 2,50
Limoncino.....	€ 2,50
Liquirizia.....	€ 3,50
Tequila.....	€ 4,00
Jägermeister	€ 3,50
Grapa 18 luna.....	€ 4,50
Grapa Barrique Psenner.....	€ 4,50
Whiskey Black Label.....	€ 5,00

SEGUICI SUI SOCIAL!

 [/ristorantesaborescarpi](#)

 [@ristorantesabores](#)

PRENOTAZIONE E TAKEAWAY

 [059 710 5145](tel:0597105145)

 [+39 342 518 3116](tel:+393425183116)

Martedì a Sabato: pranzo e cena
Domenica: solo su prenotazione
Lunedì: chiuso