



PICANHAS
TOP *_CARNE*

LE NOSTRE PROPOSTE

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Menù Picanha

rodizo di carni di manzo premium

Menù Costata Dry Aged

1 kg a scelta tra manzi di diversi Paesi

À LA CARTE

Antipasti

Dalla griglia: i maxi tagli (prezzo a peso)

Dalla griglia: i singoli tagli (prezzo a piatto)

Contorni

MENÙ PICANHA 58€ a persona

CON IL RODIZIO DI CARNI DI MANZO PREMIUM

Antipasti e assaggi di carni alla griglia cotti nei tipici spadoni e serviti al tavolo

ANTIPASTI

APPETIZERS

Degustazione di tartare e carpaccio
Tasting of beef tartare and carpaccio

CHURRASCO

Filetto di manzo
Picanha Black Angus
Ribeye Black Angus
Controfiletto Black Angus
Entraña Black Angus
Beef Ribs Black Angus
Coppa di manzo

CONTORNI

SIDE DISHES

Contorno brasiliano	Brasilian side dishes
Purè di patate	Mashed potatoes
Verdure grigliate	Grilled vegetables
Polenta fritta	Deep-fried polenta
Patate al forno	Baked potatoes
Banana fritta	Deep-fried banana
Patate fritte	French fries
Mandioca fritta	Deep-fried mandioca

*** *Le degustazioni sono da ordinare per tutti i commensali*

MENÙ COSTATA 68€ a persona

1KG DI COSTATA DRY AGED (35/45 GIORNI DI FROLLATURA)

Antipasti, piatto di carne principale a scelta tra diversi Paesi e contorni

ANTIPASTI

APPETIZERS

Degustazione di tartare e carpaccio
tasting of beef tartare and carpaccio

PROVENIENZA

ORIGIN

Bavarese

Olanda

Finlandia

CONTORNI

SIDE DISHES

Purè di patate

Mashed potatoes


Verdure grigliate

Grilled vegetables

Patate al forno

Baked potatoes

*** *Le degustazioni sono da ordinare per tutti i commensali*



ANTIPASTI

APPETIZERS

Tagliere di formaggio	22
Selected italian cheeses	
Tagliere di affettati	24
Selected Italian cold cut	
"Giro del mondo" in otto bocconi	32
"Around the world" in eight pieces of mini tartare	
Carpaccio di filetto con parmigiano e funghi	22
Beef fillet carpaccio with mushrooms and Parmigiano cheese	
Carpaccio di filetto con rucola e pecorino	22
Beef fillet carpaccio with rucola and pecorino cheese	
Tartare al tartufo	28
Beef tartare with truffle	
Jamon Iberico de Bellota	35
Jamon Iberico	
Tartare con avocado	24
Beef tartare with avocado	
Picanha scottata con insalata di goji e noci	22
Grilled picanha with goji berries and walnuts salad	
Tartare TOP CARNE	30
TOP CARNE beef tartare	

DALLA GRIGLIA

I MAXI TAGLI (Prezzo a peso)

FIorentINA

T-BONE

BAVARESE	8/etto
OLANDA	8,50/etto
SASHI FINLANDESE	8/etto
USA BLACK ANGUS	9/etto
RUBIA GALLEGA	10/etto

COSTATA

RIBEYE STEAK

BAVARESE	7/etto
OLANDA	7,50/etto
SASHI FINLANDESE	7/etto
USA BLACK ANGUS	8/etto
RUBIA GALLEGA	9/etto

TOMAHAWK

AUSTRALIA ANGUS	9/etto
------------------------	--------

DALLA GRIGLIA

I SINGOLI TAGLI (Prezzo a piatto)

Picanha Black Angus	30
Picanha Black Angus	
Entraña Black Angus	30
Entraña Black Angus	
Ribeye Scottona Bavarese (Bavarian)	30
Ribeye Black Angus Argentina (Argentina)	32
Ribeye Black Angus Australia (Australian)	38
Filetto di manzo	30
Beef fillet	
Flat Iron Black Angus Australia	30
Sirloin Steak Black Angus Australian	
Tagliata di manzo	32
Grilled beef Black Angus cut into slices	
Pollo alla griglia	22
Grilled chicken breast	
Asado di Black Angus	30
Asado Black Angus	
Beef Ribs Black Angus	32
Beef Ribs Black Angus	
Controfiletto Angus USA	32
Sirloin Angus USA	
Arrosticini di agnello	16
lamb skewered with baked potatoes	
Salsiccia di maiale	14
Sausage skewered	

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate fritte	6
French fries	
Polentina fritta	6
Fried polenta	
Spinaci saltati	6
Sauteed spinach	
Verdure alla griglia	12
Grilled vegetable	
Top insalata	12
Top salad	
Purè di patate	6
Mashed potatoes	
Contorni brasiliani (feijoada, riso, farofa)	14
Brasilian side dishes	
Patate al forno	6
Baked potatoes	
Banana fritta	6
Deep-fried banana	
Mandioca fritta	6
Deep-fried mandioca	
Purè di zucca	6
Mashed pumpkin	