

ENTRADAS

4pz	Kibe (polpetta di picanha, menta, salsa piccante, lime)	5 €
3pz	Coxinha (arancino di pollo speziato, polenta di tapioca, pan grattato)	5 €
3pz	Bolinho de Salmao (polpetta di salmone speziata, tortino di patate, avocado, guacamole, soia)	5 €
3pz	Bolinho de atum (polpetta di tonno, mayo di soia, avocado, cipolla fermentata)	5 €
3pz	Pastel <i>(Ravioli croccanti ripieni)</i> CARNE / GAMBERO / GAMBERO SPECIAL	7 €
2pz	Tacos do mar (tacos, ceviche mista, salsa tortillas, guacamole, mayo piccante)	5 €
	Manioka bananas (Manioka fritta con salsa banana)	5 €
	Edamame do Brasil (Edamame, zenzero, salsa edamame)	5 €
	Salada de Picanha (carpaccio di picanha, vinaigrette, sesamo, teriyaki)	8 €
	Salada de alga peixe (insalata di alga, riso suhi, pesce a scelta, teriyaki, sesamo)	8 €

ESPECIALIDADES

	Churrasco <i>Porzione 15€ – spiedone intero 35€</i> (Spiedone di Picanha, patata dolce, peperone, cipolla)	15 / 35€
	O' Gauchinho (Picanha scottata acc. con riso e vinaigrette)	18 €
	Feijoada (Zuppa di fagioli neri con carne di maiale affumicata, riso e vinaigrette)	9 €
2pz	Brasileirinho especial (Spiedini di gambero in kataifi, riso, avocado, salsa mango)	9 €
2pz	Espetinho de camarao (Spiedini di gambero, riso, avocado, teriyaki)	9 €
5pz	Gamberi in tempura (Gamberi in tempura, guacamole, lime)	10 €
	Tataki di tonno (Tonno scottato, sesamo, riso, avocado, teriyaki)	12 €
	Tataki di salmone (Salmone scottato, mandorle, riso, avocado, togarashi)	11 €
	Maguro katsu (Tataki di tonno in tempura, riso, insalata di alga, togarashi)	13 €
	Moqueca de Peixe (Zuppa di pesce, olio di dende, peperoni, cipolla, coriandolo, aglio, acc. con riso e salsa piccante)	12 €

SUSHI ROLLS

Classic & Brazilian

8 pz cad.

Salmao cremoso (INT. salmone, philadelphia, avocado) (EST. tartare salmone, philadelphia, tobiko, mandorle, mayo, teriyaki)	11 €
Salmao Clasico (INT. salmone) (EST. sashimi di salmone)	9 €
Salmao Especial (INT. salmone, yogurt, avocado, iceberg) (EST. sesamo, sashimi di salmone, mango, yogurt)	11 €
Beleza (INT. gambero in tempura, mango) (EST. sesamo, sashimi di salmone, banana, lime)	11 €
Atum apimentado (INT. tonno, avocado) (EST. sesamo, sashimi di tonno, sriracha, cipolla)	11 €
Atum Clasico (INT. tonno) (EST. sesamo, sashimi di tonno)	9 €
Atum Especial (INT. tonno, yogurt, avocado) (EST. sesamo, sashimi di tonno, salsa mela, mela)	11 €
Robalo apimentado (INT. branzino, avocado) (EST. sesamo, sashimi di branzino, sriracha, peperoncino)	11 €
Robalo Clasico (INT. branzino) (EST. sesamo, sashimi di branzino)	9 €
Robalo Especial (INT. branzino, mango, cetriolo) (EST. sesamo, sashimi di branzino, philadelphia, nocciole, tartufo)	11 €
Texano (INT. salmone, avocado) (EST. polvere di nachos, sashimi di salmone, guacamole, nachos interi, teriyaki)	11 €
Gamarao supremo (INT. gambero in tempura, avocado) (EST. sesamo, avocado, teriyaki)	11 €
Salmao supremo (INT. salmone in tempura, avocado) (EST. sashimi di salmone, mango, teriyaki)	11 €
Sambinha (INT. salmone in tempura, avocado) (EST. granella di pistacchio, mayo, teriyaki)	11 €

13 €

SPECIAL ROLLS

Copacabana (INT. ceviche mista piccante) (EST. sesamo, sashimi di salmone, peperoncino, cipolla, lime)
Maravilha (INT. ceviche mista) (EST. philadelphia al tartufo, nocciole, noci, olio al tartufo)
Crunch roll (fritto in tempura) (INT. tartare di salmone, avocado, mango) (EST. salsa banana, teriyaki, lime)
Salmao do mundu (INT. salmone in tempura, yogurt, radicchio, mango) (EST. sashimi di salmone, nachos, guacamole, edamame)
Saudade (INT. gambero in tempura, avocado) (EST. tenkatsu, pasta kataifi, mayo piccante, teriyaki)
Veggie amazonia (INT. yogurt, cipolla, radicchio, avocado) (EST. alga di soia, togarashi, wakame, polvere di nachos)

7 €

GUNKAN

3 pz

Salmão (Riso sushi, sashimi e tartare di salmone, mandorle, salsa mango, teriyaki)
Atum (Riso sushi, sashimi e tartare di tonno, philadelphia, noci, teriyaki)
Robalo (Riso sushi, sashimi e tartare di branzino, gomma wakame, sesamo, pasta kataifi)
Especial (Riso sushi, tartare di salmone, gambero in tempura, pasta cataifi)

HOSOMAKI

6 pz

CLASSIC

Salmone / Tonno / Branzino	7 €
----------------------------	-----

SPECIAL

Salmão especial (INT. Salmone) (EST. Mandorle, mayo, teriyaki)	9 €
Atum especial (INT. Tonno) (EST. Philadelphia, fragole, teriyaki)	9 €
Robalo especial (INT. Branzino)(EST. Salsa mela, mela, sesamo)	9 €

NIGIRI

1,50€ cad.

Salmone
Tonno
Branzino
Gambero
Polpo

6 pz

SASHIMI

7€

Salmone
Tonno
Branzino
Gambero
Sashimi mix

TARTARE

Salmao dragao

(Riso sushi, tartare di salmone, gambero in tempura, mayo piccante, salsa teriyaki).

11 €

Deliziosa Atum

(Riso sushi, tartare di tonno, avocado, fragole, sesamo, mayo piccante, salsa teriyaki).

9 €

Texano tartare

(Riso sushi, tartare di salmone, avocado, nachos, guacamole, polvere di nachos, salsa teriyaki).

9 €

CEVICHE

Ceviche Especial

(Crudo di: salmone, tonno, branzino, latte di tigre, sesamo).

11 €

Ceviche Apimentado

(Crudo di: salmone, tonno, branzino, salsa piccante, lime, rucola).

9 €

Ceviche Tropicàl

(Crudo di: salmone, tonno, branzino, avocado, mango, passion fruit).

9 €

BANDEJA DE SUSHI

SOLO CLASSICHE BRASILIAN ROLLS

40 pezzi a scelta

55 €

80 pezzi a scelta

105 €

120 pezzi a scelta

150 €

SOBREMESAS

1 € cad.

Brigadeiro

(Sfere di cioccolato, codette)

Beijinho

(Sfere di cocco, farina di cocco)

ROLLS DOLCI

8 pz

Tiramisù

(Riso cotto in latte e vaniglia, savoiardi al caffè, crema mascarpone, cacao)

10 €

Pistacchio

(Riso cotto in latte e vaniglia, crema al pistacchio, mango, fragole, granella di pistacchio)

9 €

Cookies

(Riso cotto in latte e vaniglia, crema mascarpone, nutella, riso soffiato, cacao)

9 €

Millefoglie

(Riso cotto in latte e vaniglia, crema mascarpone, fragole, banane, caramello e millefoglie)

11 €



Menù

La nostra filosofia

Siamo qui per portarvi nel cuore del sud America, in un viaggio tra le strade di Rio de Janeiro, nelle “botege” che hanno fatto la storia di questo meraviglioso paese. Vogliamo farvi scoprire i sapori e la cucina tradizionale Brasiliana, con una esplosione di piacere che conquisterà il palato.

Prodotti freschi e di qualità, ricerca accurata e conoscenza dei prodotti sono gli ingredienti principali per rendere esclusiva ed innovativa la nostra proposta culinaria.

Boa viagem