

RAIZ

Brasilian Restaurant
WINE - CHURRASCO - CAIPIRINIHAS



Embark on a journey through the rich flavors of Brazilian cuisine. Chef Bruno Ribeiro de Moraes presents tasting menus that celebrate the traditional cuts of meat from the authentic Brazilian Churrasco. Served in a convivial manner, each dish crafted with genuine Brazilian ingredients and time-honored family recipes, beautifully complements our curated selections.

The Selection of our meats

Essenziale

35 €

Our traditional brasilian side dishes and 1 cut of your choise.

Essenziale di Manzo

40 €

Our traditional brasilian side dishes and 1 cut of Picanha.

Rustico

45 €

Tasting of 3 meats

Picanha, Chicken Leg, Meat of the day*.

Assoluto di Picanha

55 €

Delight yourself with a menu dedicated to our Picanha (about 450 g)

Prestige

50 €

Tasting of 4 meats

Picanha, Maminha, Bottom Round, Meat of the day*.

Premium

55 €

Tasting of 6 signature brasilian churrasco meats and our caramelized pineapple

Picanha, Maminha, Bottom Round, Chicken Leg, Sausage and the meat of the day*.

The side dishes served with our selected meats

Feijoada
Basmati Rice "Tio João" with garlic flavouring
Farofa tostata and pork cheek
Vinaigrette
Vegetables of the day.

SERVICE 2 €

The menus are intended for one person, so they cannot be shared!

Baby

Menu dedicated to children
(up to 12 years old)

2 Sausages
French Fries*
Dessert*

20 €

Our Dessert

Brasilian Pudim and Hazelnut Crumble	8 €
Chocolate Cake with Soft Heart* and Paçoca	8 €
Caramelized Pineapple, Demerara Sugar, and Cinnamon	5 €
Dessert of the day	8 €

DID YOU SAY "CHURRASCO"?

Churrasco is not just a cooking technique or a Sunday family barbecue. Churrasco is a way of life!

It's convivial cooking, shared and joyful, filled with delicious grilled meats on skewers, traditional dishes, conversations, caipirinhas, and smiles.

Above all, here, churrasco is a journey, an exploration of new flavors and moments full of authenticity and relaxation!

We are happy to create dedicated menus (vegetarian or vegan) upon request.

Due to various dietary needs, we are at your complete disposal to find alternatives to the dishes offered.

We also want to inform you that all allergens are handled within our establishment, so we CANNOT guarantee 100% allergen-free food.

Please inform us of any intolerances or allergies.

To check for the presence of any allergens, you can request to consult the ingredient book.

To preserve the organoleptic characteristics, some products will be flash-frozen within our establishment.

*The product may be frozen at the source.

RAIZ

Ristorante Brasiliano
VINO- CHURRASCO - CAIPIRINIAS



Intraprendi un viaggio alla scoperta della cucina brasiliana.
I menù degustazione dello Chef Bruno Ribeiro de Moraes sono una scoperta dei tagli di carne tradizionali del churrasco brasiliano.
Serviti in maniera conviviale, i piatti tipici realizzati con ingredienti originali brasiliani, seguendo le ricette di famiglia, accompagnano le nostre selezioni.

Le selezioni delle nostre Carni

Essenziale

35 €

I nostri piatti tipici e 1 taglio di carne a tua scelta

Essenziale di Manzo

40 €

I nostri piatti tipici e 1 taglio di Picanha o di Maminha (circa 200g)

Rustico

45 €

Degustazione di 3 tagli
Picanha, Coscia di Pollo,
Taglio del Giorno*.

Absoluto di Picanha

55 €

Deliziati con un menù dedicato alla nostra Picanha (circa 450 g)

Prestige

50 €

Degustazione di 4 tagli
Picanha, Maminha, Sottofesa,
Taglio del Giorno*.

Premium

55 €

Degustazione di 6 tagli tipici del churrasco brasiliano e la nostra ananas caramellata!

Picanha, Maminha, Sottofesa, Coscia di Pollo, Salsiccia e Taglio del Giorno*.

I contorni brasiliani insieme alle carni

Feijoadá
Riso Basmati "Tio João" al profumo d'aglio
Farofa tostata e Guanciale
Vinaigrette
Contorno del Giorno

COPERTO 2 €

I menù sono da intendersi per una persona, non è perciò possibile dividerli!

Baby

Menù dedicato ai bimbi
(fino ai 12 anni)

2 Salsicette
Patatine*
Dessert*

20 €

I nostri Dessert

Pudim Brasiliano e Crumble alla Nocciola	8 €
Tortino al Cioccolato Fondente* cuore morbido e Paçoca	8 €
Ananas Caramellato, Demerara e Cannella	5 €
Dessert del Giorno	8 €

HAI DETTO "CHURRASCO"?

Il churrasco non è solo una tecnica di cottura, o la classica grigliata della domenica in famiglia.

Il churrasco è uno stile di vita!

E' cucina conviviale, condivisa, è tanta buona carne grigliata con le spade, ma anche piatti tipici e chiacchiere, caipirinhas e sorrisi.
Il churrasco soprattutto qua è un viaggio alla scoperta di sapori nuovi e momenti ricchi di genuinità e relax!

Siamo lieti di creare menù dedicati (vegetariani o vegani) su prenotazione.

- Viste le molteplici esigenze alimentari, siamo a vostra totale disposizione per trovare delle varianti ai piatti proposti.
- Vi comunichiamo anche che all'interno del nostro locale si manipolano tutti gli allergeni, perciò, NON possiamo garantire al 100% la NON contaminazione degli alimenti.
- Vi invitiamo quindi a segnalarci eventuali intolleranze o allergie.
- Per verificare la presenza di eventuali allergeni richiedere di consultare il libro ingredienti.
- Per preservare le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti verranno abbattuti all'interno del nostro locale.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine