



CHURRASCO

LEITAO

CARNE

- 1) Picanha Black Angus
- 2) Scamone Black Angus
- 3) Spinacino di Manzo
- 4) Lombada
- 5) Fraldinha (Diaframma)
- 6) Cupim Brasiliano*
- 7) Punta di Vitello Piemontese



- 8) Costine di Maiale
- 9) Coppa di Maiale (+ Salsa Babecue e Peperoni)
- 10) Fusi di Pollo Piemontesi
- 11) Salsiccia Nostra Produzione
- 12) Tacchino con Pancetta
- 13) Scamorza affumicata Leitao



CONTORNI (compresi nel Churrasco)

- MISTO DI FRITTO.....Manioca | Coxinha | Banana Fritta | Polenta | Patate rustiche
- SALADA DE CENOURA (Insalata di carote).....Carote | Uvetta | Maionese
- SALPICAIO SALADA DE FRANGO.....Carote | Olive | Pollo | Piselli | Maionese | Uvetta | Peperone Rosso
- RISO BIANCO.....Riso Basmati
- FEIJOADA.....Fagioli neri borlotti stufati con sfumature di carne

CONDIMENTI

- FAROFA per sgrassare.....Farina di manioca | Pancetta | Aglio
- VINAIGRETTE per insaporire.....Pomodori | Cipolla di Tropea | Erba cipollina | Peperoni | Olio extravergine di oliva | Aceto

DESSERT

ANANAS CAMELLATO

€ 38,00

TAGLI AL PIATTO (+ 2 contorni a scelta)

- LOMBATA 500gr Miguel Vergara frollatura minimo 60gg.....€ 80,00
- GOLD TOMAHAWK 1200gr.....€100,00

BEVANDE (Extra)

- Acqua Lurisia (Naturale, Frizzante da 0,75ml).....€ 3,00
- Bibite in vetro (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Estalhe Pesca o Limone, Guaranà).....€ 4,00
- Cafè.....€ 1,80
- Amari.....€ 5,00

*prodotto congelato



CHURRASCO

PRESTIGE

CARNE

- 1) Gold Tomahawk
- 2) Bistecca di Picanha
- 3) Entrecote Aberdeen
- 4) Chuck Roll
- 5) Picanha
- 6) Scamone
- 7) Spinacino di Manzo Black Angus
- 8) Fraldinha (Diaframma)
- 9) Cupim Brasiliano*



- 10) Punta di Vitello Piemontese
- 11) Costata con osso
- 12) Costine di Maiale
- 13) Coppa di Maiale (+ Salsa Babecue e Peperoni)
- 14) Fusi di Pollo disossato
- 15) Salsiccia Nostra Produzione
- 16) Tacchino con Pancetta
- 17) Scamorza affumicata



CONTORNI (compresi nel Churrasco)

- MISTO DI FRITTO.....Manioca | Coxinha | Banana Fritta | Polenta | Patate rustiche
- SALADA DE CENOURA (Insalata di carote).....Carote | Uvetta | Maionese
- SALPICAIO SALADA DE FRANGO.....Carote | Olive | Pollo | Piselli | Maionese | Uvetta | Peperone Rosso
- RISO BIANCO.....Riso Basmati
- FEIJOADA.....Fagioli neri borlotti stufati con sfumature di carne

CONDIMENTI

- FAROFA per sgrassare.....Farina di manioca | Pancetta | Aglio
- VINAIGRETTE per insaporire.....Pomodori | Cipolla di Tropea | Erba cipollina | Peperoni | Olio extravergine di oliva | Aceto

DESSERT

ANANAS CAMELLATO

€ 50,00

DESSERT (Extra)

- PUDIM DE LEITE (Budino di Latte Condensato | Caramello).....€ 5,00
- BRIGADEIRO (Latte Condensato | Cacao Amaro | Burro | Cioccolato).....€ 5,00
- COCO BELLO.....€ 5,00
- CHEESECAKE AL MARACUJA.....€ 5,00
- COPERTO.....€ 2,00

LA CARNE DEL LEITAO

ANGUS
LIMITED SELECTION

PA.MA.B.
FOOD INTERNATIONAL S.p.A.

Le nostre carni sono selezionate con cura dall'esperienza di Davide Nanchi.

Esperto nel mondo della qualità culinaria, da oltre 20 anni vive e si occupa con passione alla ricerca delle migliori carni per poter soddisfare i clienti.

Il Leitao è la sua tela dove dipinge con maestria l'arte della qualità.

ABERDEEN
ANGUS
FROM THE BUTCHERS OF
MOORFIELD

L'ARTE DEL LEITAO

Le opere che trovi in questo locale sono esclusive.

L'unico locale a Genova con l'esposizione d'arte della galleria di Daniele Comelli.

Le opere che vedete esposte sono acquistabili, per info chiedete al personale.

"Ho scoperto la contemporaneità: un mondo animato da un'energia sotterranea che proviene da artisti sconosciuti, geniali, dall'enorme potenziale.

Da 10 anni questo è il mio mondo.

Più che la mia professione, la mia passione è ricercare il meglio a livello internazionale. E poi trasmettere l'emozione della scoperta a voi.

Persone che puntano sull'artista affermato o che furtano l'opportunità di un investimento proficuo a più lungo termine.

Ciò che ho imparato è che l'arte non è mai una scommessa, ma un rifugio: emozionale, culturale, economico.

E non tradisce mai. Parliamone. Vediamoci. Io da voi."



LEITAO
CHURRASCARIA
MENU

Dal Lunedì al Sabato - dalle 18.00 alle 24.00
Via Pisa 51R - Genova

Per prenotazioni: 340.39.60.363