



ZIMBÓ

RISTORANTE BRASILIANO

MENU

C E N A



Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

ELENCO ALLERGENI – STUDIO BRANDOLESE LIA – TRENTO (335.6948632) – REG. (UE) 78/2014 – FILE: 22.05.2015

Porzioni



Pastel

 **De carne**..... €5,00

Sfoglia sottile e croccante fritta, con ripieno di carne.

 **De queijo** €5,00

Sfoglia sottile e croccante fritta, con ripieno di formaggio. (7)

 **De camarão** €5,00

Sfoglia sottile e croccante fritta, con ripieno di gamberi. (2,7)



#pastel



Lo sapevi che?

In Brasile, il pane non accompagna i pasti principali: al suo posto ci sono riso bianco, farofa, fagioli, verdure ecc.

Polenta com molho de gorgonzola  . €4,50

Polenta fritta servita con una salsa al gorgonzola. (1,7)

Isca de peixe  €9,50

Bocconcini di pesce spada impanati e fritti, serviti con salsa maionese all'aglio e limone. (1,4)

Coxinha  €4,50

Fagottino fritto a forma di goccia, ripieno di pollo e cremoso, uno dei più famosi del Brasile. (1,7)

Bolinho de bacalhau  €5,00

Crocchette di baccala dorate e saporite, servite con limone. (1,3,4)

Dadinho de tapioca  €5,00

Cubetti croccanti a base di tapioca e formaggio con marmellata al peperoncino. (7) *La tapioca è una farina ricavata dall'amido della manioca.*

Pão de queijo  €4,50

Piccoli panini al formaggio, morbidi e unici, tipici del Brasile, serviti con "doce de leite" (dolce di latte).

Bananinha frita  €2,50

Pezzi di banana impanati e dorati in padella, un contorno dolce tropicale irresistibile. (1,3)



#coxinha



Escondidinho

 **De carne..... €16,50**

Purè di patate cremoso, ripieno di carne con formaggio gratinato e contorno di patatine fritte. (7)

 **De frango..... €16,50**

Purè di patate cremoso, ripieno di pollo con formaggio gratinato e contorno di patatine fritte. (7)

 **De camarão..... €16,50**

Purè di patate cremoso, ripieno di gamberi con formaggio gratinato e contorno di patatine fritte. (2,7)



Strogonoff

 **De carne..... €17,50**

Sugo cremoso e saporito, con bocconcini di carne e funghi, servito con riso bianco e patatine crispy. (7)

 **De frango..... €17,50**

Sugo cremoso e saporito, con bocconcini di pollo e funghi, servito con riso bianco e patatine crispy. (7)

 **De camarão..... €17,50**

Sugo cremoso e saporito, con bocconcini di gamberi e funghi, servito con riso bianco e patatine crispy. (2,7)

Medalhão  €18,00

Filetto avvolto in bacon, accompagnato da riso. (7)

Calabresa à cebolada  €12,50

Salsiccia saltata con cipolla, accompagnata da riso, farofa e molho campanha.

Frango a brasileira  €12,50

Filetto di pollo impanato e fritto, croccante fuori e tenero dentro, servito con riso e patatine fritte. (1,7)

Bacalhau a brasileira  €20,00

Baccalà cucinato con pomodori, cipolla, peperoni e olio d'oliva. (4,7) *Un piatto che unisce influenze portoghesi ai sapori tropicali del Brasile.*

Camarão na moranga  €18,00

"Gamberi nella zucca" gamberi cremosi serviti all'interno di una zucca, accompagnati da riso.

Moqueca  €18,00

Stufato di pesce e gamberi, con latte di cocco e spezie, accompagnato da riso. (2,4,7)



Feijoada

Feijoada classica €18,00

Stufato ricco di fagioli neri e tagli di carne di maiale, servito con riso, farofa, arancia e cavolo.

Feijoada vegana €16,00

Versione vegetale della feijoada, con fagioli neri, verdure e spezie. (8)



Misto de carne

Porzione x 1 persona €16,00

Porzione x 2 persone €28,00

Porzione x 3 persone €40,00

Una selezione di carne, pollo e salsiccia alla griglia, accompagnata da riso, focaccia e farofa. (1)

Picanha €22,00

Taglio pregiato di manzo alla griglia, servito con patate, porri e maionese di anacardi. Accompagnato da riso, fagioli, farofa, molho campanha e pezzi di focaccia. (1,3,8)



Piatti speciali



Prato do chef €16,00

Una sorpresa tutta da scoprire! Ogni giorno il nostro chef crea un piatto speciale ispirato ai sapori autentici del Brasile.

Chiedi al cameriere quale delizia ha preparato oggi!

Contorni



Chips de batata doce  €2,00
Chips di patata dolce.

Batata ao forno  €2,00
Patate al forno.

Batata frita €2,00
Patatine fritte.

Mandioca  €2,50
Radice tropicale frita, dal sapore delicato, accompagnata dalla maionese della casa verde.

Salada de maionese  €3,50
Insalata cremosa di patate, condita con maionese.
Un piatto fresco della tradizione brasiliana. (3,7)

Arroz €2,00
Riso bianco, base imprescindibile della tavola brasiliana.

Feijão €2,00
Fagioli con aromi, serviti con un brodo ricco e saporito.



#batatadoce

Lo sapevi che?

La farofa è fatta con farina di manioca tostata. Croccante e saporita, accompagna carne, pesce e perfino la feijoada!



#farofa

Farofa

 **De bacon**  €3,50
Farina di manioca tostata con bacon croccante. (1)

 **De banana**  €3,00
Farina di manioca, con banana, che crea un contrasto sorprendente e delizioso. (1,7)

Salse



Maionese de alho €1,00
Preparata con aglio fresco. (3,7)

Maionese de castanha €1,00
Preparata con anacardi frullati. (8)

Maionese da casa €1,00
Una ricetta speciale e segreta. (3,7)

Molho campanha €1,00
Mix di pomodoro, cipolla e peperoni.

Molho barbecue €1,00
Salsa barbecue.

Molho de pimenta €1,00
Salsa al peperoncino.

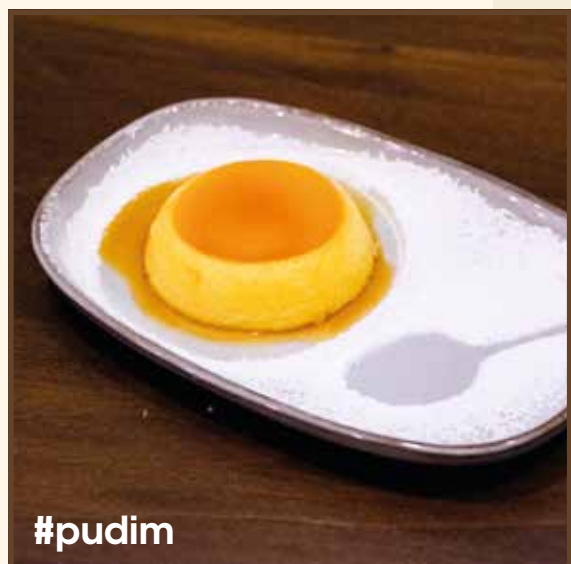
Geleia de pimenta €1,00
Marmellata al peperoncino.



#maionesedecastanha



#geleiadepimenta



#pudim



#moussedemaracujá

Dolci



Pudim €3,50
Dolce brasiliano famoso dalla consistenza liscia, servito con caramello al caffè. (3,7)

Quindim €4,00
Dolce al cocco e tuorlo d'uovo, dal sapore intenso e tropicale. (3,7)

Brigadeiro €3,00
Un classico brasiliano che unisce il gusto ricco del cacao a un delicato tocco di arancia. (7)

Torta desconstruída de limão €4,00
"Torta al limone destrutturata" versione moderna della torta al limone. (1,7)

Mousse de maracujá €4,00
Mousse leggera al frutto della passione. (7)

Crema de papaya com cassis €5,00
Crema tropicale di papaya con liquore al cassis. (7)

Romeu e Julieta €5,00
Reinterpretazione di un dolce classico brasiliano, abbinando formaggio e marmellata di guava. (7)

Sorvete de paçoca €3,00
"Gelato di Paçoca" gelato brasiliano fatto con paçoca (dolce di arachidi brasiliano). (7)

BRAZIL



ZIMBÓ

RISTORANTE BRASILIANO

Via Santa Caterina, 13

71013 - San Giovanni Rotondo (FG)

+39 351 74 87 583

zimboristorante.sgr@gmail.com