

Janaina Torres

La migliore Chef donna del mondo 2024

secondo World's 50 Best Restaurants,

Janaina è un personaggio centrale nella scena culinaria brasiliana.

Già Latin America's Best Female Chef nel 2023,

American Express Icon Award 2020,

la sua cucina democratica trova dimora a "A Casa do Porco"

in San Paolo, 12esimo nella 50 Best Restaurants 2023.

Il suo impegno ha l'obiettivo di permettere a tutti

l'accesso ad una alimentazione corretta, salubre e gratificante.

Imprenditrice di successo, sommelier, cuoca,

è anche insegnante di samba e attivista gastronomica.

"Il cibo brasiliano

è tanta gente attorno a un tavolo"

Avete mai immaginato di abitare a 150 metri di altezza?

Dall'alto ogni cosa assume un'altra luce.

La città ad esempio: un solo sguardo può abbracciarla tutta.

E l'orizzonte? Così lontano e così vicino allo stesso tempo.

Guardatevi intorno. Di cosa avrete voglia? Di partire o di restare?

Qualunque sarà la vostra scelta, di una cosa sono certo:

assaporerete il desiderio di tornare.

Siete al trentacinquesimo piano di Torino. Siete a casa...

Marco Sacco
Christian Balzo

BUONISSIMA 25 ottobre 2024



— Brodo di Manzo
tucupi

Riso all'Aglio Nero
gamberi di fiume, robiola e chorella

— Carbonara au Koque
crudo della Val Vigizzo, cialda al latte, salsa au Koque

Bura Tè Ilo
cottura al thè, salsa affumicata, sorbetto alle rose

— Canjiquinha Brasileira
maiale e frutti di mare

— Persi Pien
pesche, amaretti e cacao

percorso 6 portate
euro 140

— percorso 4 portate
euro 110

PERCORSO VINI
3 calici euro 50
5 calici euro 70

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi. Il personale è a disposizione per rispondere ad ogni domanda riguardante questo menù.

Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti).
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti (*se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro*)
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI

ALLERGENI

Brodo di manzo	
Riso all'aglio nero**	2, 4, 7, 9
Carbonara au Koque	1, 3, 7, 12
Bura tè llo**	4, 7, 12
Canjiquina Brasiliana	
Persi Pien**	1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

*Prodotto congelato all'origine

**Prodotto congelato in loco dopo la preparazione

per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche

I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a -20°C per 24 ore

