

Sabor único

Celebrando 11 anos de história em 2025, o Chicago Prime segue com o objetivo de oferecer carnes nobres, macias e suculentas para o público brasileiro. Da degustação à venda dos cortes black Angus, a casa proporciona uma experiência gastronômica única para os amantes de carne. Um dos principais diferenciais da casa é o dry aged beef, um processo de maturação a seco em que a carne tem a temperatura, umidade e ventilação controladas em uma câmara fechada, o que proporciona sabor e maciez únicos. O equipamento da casa é o único no país com a capacidade de esterilizar o ar da câmara automaticamente a cada minuto, o que deixa o processo mais eficaz e seguro.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



T-bone do Chicago Prime: 250g de bife de chorizo e filé-mignon separados por um osso em formato da letra T

Entre as opções para compartilhar, o destaque vai para o T-bone (R\$ 269), 250g de bife de chorizo e filé-mignon

separados por um osso em formato da letra T. O cardápio oferece também mais de 20 opções de guarnições para

acompanhar a carne, como a batata frita trufada com parmesão (R\$ 36,90), o arroz bi-ro biro (R\$ 28,90), o purê de

batata tradicional (R\$ 26,90) e a farofa da casa (R\$ 26,90), feita com linguiça, azeitona preta, ovo e cebola.

SUA PRÓXIMA PIZZA VAI SER NOSSA!!

» Preparamos uma surpresa, um brinde bem gostoso e só você que está lendo agora vai ter direito.

NÃO É SORTEIO NEM PEGADINHA, É BRINDE E DOS BONS!

Perfeito para compartilhar, ficou curiosa(o)? Entre em contato pelo vamos te explicar como funciona, mas te garanto que sua próxima pizza vai ser nossa!!! <<<

 **3447-9320**




Primo Piatto
Pizzas e Massas



CLN 208
Bloco D