

*Benvenuti nella nostra  
Braceria*



# *Le nostre carni, nel dettaglio...*

## ❖ *Rubia Gallega*

**ORIGINE:** Galizia (Spagna)

**ETÀ:** 6/15 anni

**FROLLATURA:** Almeno 40 giorni

**CARATTERISTICHE:** Razza Spagnola dal grasso giallo e dolce, dal sapore inimitabile, perfetta per la cottura alla brace. Considerata dai critici gastronomici del "Guardian" e del "Time" come la carne migliore del pianeta. E' il risultato di un allevamento basato sulla libertà di pascolo e su una alimentazione sana e genuina, in Galizia, luogo dalle caratteristiche perfette per il pascolo sia dal punto di vista climatico sia ambientale.



## ❖ *Sakura Yoza*

**ORIGINE:** Europa

**ETÀ:** Variabile

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** La carne Yoza, dal Giapponese "Yozakura", richiama la visione notturna dei fiori di ciliegio. Raggiunge un punteggio compreso tra 7 e 9 sulla Marbling Scale giapponese. Si tratta di una selezione di carni da tutta Europa scelte per qualità e indice di marezzatura elevati.



## ❖ *Sakura Hanami*

**ORIGINE:** Europa

**ETÀ:** Variabile

**FROLLATURA:** Almeno 40 giorni

**CARATTERISTICHE:** La carne Hanami, il nome in Giapponese si riferisce alla fioritura degli alberi di ciliegio nel periodo primaverile, rappresenta la nostra linea top della carne Sakura e raggiunge un punteggio compreso tra 10 e 12 sulla Marbling Scale giapponese. Rappresenta una selezione punta di diamante per un'esperienza dai sapori unici.



## ❖ *Swami*

**ORIGINE:** Danimarca

**ETÀ:** 6/12 anni

**FROLLATURA:** Almeno 40 giorni

**CARATTERISTICHE:** Il nome della selezione Swami ha radici nella tradizione indiana che significa amore, venerazione, una guida verso l'eccellenza. La carne Swami, infatti, si distingue per il suo gusto intenso e deciso, ma al contempo delicato con note dolci ed una morbidezza unica data dalla marezatura interna che va da 6 a 10 sulla scala di kobe. Questa carne è selezionata attentamente da animali femmina di razza jersey e holstein, provenienti dall'estremo nord della Danimarca.



## ❖ *Sashi Choco*

**ORIGINE:** Finlandia

**ETÀ:** 15/22 mesi

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** Una carne prelibata che viene dai pascoli della Finlandia, anche definita come Wagyu Europea vista l'elevata marezatura. Proprio per questo la carne viene distribuita con il marchio Sashi, che in giapponese significa "marezzato". La lombata di vacca finlandese è chiamata Choco perché nell'alimentazione è prevista una fase di alimentazione a cioccolato che conferisce un alto grado di tenerezza oltre ad un gusto difficile da descrivere a parole.



## ❖ *Sashi Prussian Black*

**ORIGINE:** Germania

**ETÀ:** 12/24 mesi

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** È una carne di estrema qualità, caratterizzata da un elevato grado di marezatura, tanto da essere comunemente denominato il Wagyu europeo. Condizioni ambientali e climatiche ideali per l'allevamento di bovini, che vengono lasciati liberi di pascolare per diversi mesi l'anno, mentre durante la stagione invernale (5-6 mesi) vengono tenuti in stalla ed alimentati principalmente a fieno. Proprio a causa delle rigide temperature dell'inverno, il manzo sviluppa un maggiore grasso intramuscolare che rende la carne Sashi particolarmente tenera e gustosa.



## ❖ *Chianina*

**ORIGINE:** Toscana/Umbria (Italia)

**ETÀ:** 18/24 mesi

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** Carne nobile, del più grande bovino del mondo, considerata la più magra e digeribile fra le varie razze bovine allevate in Europa. Colore rosso vivo, grana consistente, l'equilibrata quantità di grasso dona tenerezza e sapore fin dal primo morso.



## ❖ *Simmental*

**ORIGINE:** Germania

**ETÀ:** 2-5 anni

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** Razza originaria della Svizzera, in particolare delle valli intorno al fiume Simme, da cui deriva il nome. I bovini sono robusti e massicci, il che rende la carne particolarmente aromatica, saporita, corposa e al tempo stesso delicata, succulenta e tenera.



## ❖ *Frisona Italiana*

**ORIGINE:** Italia

**ETÀ:** 15/22 mesi

**FROLLATURA:** Almeno 20 giorni

**CARATTERISTICHE:** Originaria della Pianura Padana è stata allevata nel tempo soprattutto in tutto il nord Italia ma non mancano allevamenti al sud. La Frisona Italiana è derivata da quelle Olandese e Nord Americana. Le prime importazioni risalgono al 1870. La carne è succulenta e morbida grazie ad una marezzatura equilibrata e ad una fibra piacevole alla masticazione.



## ❖ *Scottona Europea*

**ORIGINE:** Europa

**ETÀ:** entro 24 mesi

**FROLLATURA:** Almeno 20 giorni

**CARATTERISTICHE:** Una carne raffinata che si distingue per il suo gusto succulento e la sua particolare morbidezza. Un colore rosso vivo con la presenza leggera di marezzatura, una caratteristica distintiva che permette di ottenere un prodotto dolce anche dopo una lunga stagionatura.

## ❖ *Black Angus*

**ORIGINE:** USA/Australia/Scozia

**ETÀ:** 15/22 mesi

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** Dalle fattorie del Kansas e dell'Oklahoma, da quelle Australiane e della Scozia, arriva una carne tenera, succosa con un'elevata marezatura. Carne di qualità eccezionale garantita tutto l'anno grazie alla selezione genetica 100% Black Angus e un'alimentazione a cereali riforniti direttamente dalle fattorie.



## ❖ *Vecchia Vacca Padana*

**ORIGINE:** Pianura Padana (Italia)

**ETÀ:** 5-20 anni

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** La vacca vecchia vive liberamente tutto il corso della propria esistenza, accumulando grasso "buono". E' un processo lento che porta ad una marezatura intensa, la quale conferisce alla carne un aroma molto intenso, un colore rosso scuro e uno stato di grasso tendente al giallo. Questo accade perchè le mucche vivono molto a lungo e passano la maggior parte della loro vita al pascolo, mangiando alimenti sani come l'erba e foraggi naturali utilizzando il proprio latte materno per nutrire i vitelli.



## ❖ *Mooi Mooi Beef*

**ORIGINE:** Olanda

**ETÀ:** 2-5 anni

**FROLLATURA:** Almeno 30 giorni

**CARATTERISTICHE:** Gli Olandesi dicono molto spesso "mooi mooi", e lo fanno quando vedono qualcosa di veramente bello. Questa parola, infatti, significa, proprio, "bello bello". Questa selezione di frisone olandesi prende tale nome perchè le vacche da latte scelte hanno una tenerezza inconfondibile, marezatura accentuata e un sapore davvero "mooi mooi".



# Legenda Allergení

Nel menù sono riportati gli allergeni presenti nelle varie pietanze, vi chiediamo comunque di richiedere al personale di sala gli ingredienti utilizzati nei vari piatti (*soprattutto per quelli a fantasia dello chef e per i piatti del giorno*) e di specificare le vostre esigenze così da potervi servire al meglio. *Vi ringraziamo!*

 *Glutine*

 *Uova*

 *Latticini*

 *Frutta a guscio*

 *Senape e salse*

 *Solfiti*

 *Arachidi*

 *Soia*

 *Crostacei*

 *Molluschi*

 *I prodotti potrebbero essere congelati*

 *Sesamo*

# Antipasti e Taglieri...

- ❖ **GRAN PIATTO DI BRUSCHETTE TOSCANE** ..... 12,00€  
(pane toscano tostato con salsa tartufo, fegatino toscano, salsa noci, salsa funghi, crema di lardo e pomodoro secco, pomodoro fresco e basilico, verdure sott'olio) 🌾 🍷 🍷 🍷
- ❖ **TAGLIERE DI SALUMI DI SUINO** ..... 16,00€  
(prosciutto crudo toscano, salame toscano, finocchiona, capocollo, soppressata, pecorino latte crudo, pecorino di grotta, pecorino canestrato, verdure sott'olio, burrata pugliese) 🍷
- ❖ **TAGLIERE DI SUA MAESTÀ "IL CINGHIALE"** ..... 18,00€  
(prosciutto crudo, salame, salsiccia, soppressata, mortadella di cinghiale, pecorino al vino, pecorino alle noci, pecorino alle pere, burrata pugliese, verdure sott'olio) 🍷 🍷 🍷
- ❖ **TAGLIERE DEL "CACCIATORE"** ..... 18,00€  
(prosciutto crudo di cervo, salame capriolo, salsiccia di cervo, petto d'oca, speck di anatra, pecorino di fossa, pecorino al miele, blu di capra, burrata pugliese, verdure sott'olio) 🍷
- ❖ **GRAN PIATTO DEL PASTORE** ..... 18,00€  
(Pecorino a latte crudo, rocca semi stagionato, canestrato piccante, affinato al vino, alle noci, con le pere, di fossa, affinato al miele, blu di capra, verdure sott'olio e mostarde di frutta senapate e non) 🍷 🍷 🍷 🍷
- ❖ **GRAN PIATTO DI CRUDI** ..... 28,00€



## Tartare battute a coltello... \*

Le nostre tartare sono servite con capperi, tuorlo d'uovo, acciughe, cipolle, prezzemolo e cetriolini. 🍷 🍷

- ❖ **BATTUTA DI SCOTTONA EUROPEA (gr. 180)** ..... 20,00€
- ❖ **BATTUTA DI SAKURA YOZA (gr. 180)** ..... 22,00€
- ❖ **BATTUTA DI RUBIA GALLEGA (gr. 180)** ..... 24,00€
- ❖ **TRIS TARTARE (Scottona, Sakura Yoza, Rubia Gallega)** ..... 26,00€

# *I nostri Primi...* 🌿🍷

*Una selezione di paste fatte da grandi pastifici abbinata a condimenti ricercati e preparati al momento.*

- ❖ **PACCHERI di Gragnano IGP Trafilati al Bronzo** ..... **18,00€**  
*Pastificio G. Di Martino al ragù di capriolo tagliato a coltello 🍷*
  
- ❖ **PAPPARDELLE all'uovo Antico Pastificio Toscano** ..... **16,00€**  
*al ragù di cinghiale tagliato a coltello 🍷*
  
- ❖ **TORTELLI DI PATATE Antico Pastificio Toscano** ..... **16,00€**  
*al ragù di carni nobili da noi selezionate tagliato a coltello 🍷🍷*
  
- ❖ **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI** ..... **16,00€**  
*Antico Pastificio Toscano con pomodoro e stracciatella 🍷*
  
- ❖ **TAGLIOLINI ALL'UOVO** *al tartufo fresco* ..... **18,00€**



## *Le Tagliate...* (gr. 250/280) \*

Le nostre tagliate sono servite con patate al forno, insalata e fagioli. †

❖ **TAGLIATA DI Angus Scozzese** ..... 28,00€

Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴

❖ **TAGLIATA DI Black Angus Uruguay UMI** ..... 30,00€

Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴

❖ **TAGLIATA DI Black Angus Australia Jack's Creek** ..... 30,00€

Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴

❖ **TAGLIATA DI Black Angus USA Creekstone** ..... 30,00€

Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴



## *I Filetti alla Griglia...* \*

Tutti i nostri filetti sono serviti con patate al forno e fagioli bianchi all'olio.  
I filetti hanno un peso di circa 250/280 gr. †

❖ **Filetto di SCOTTONA EUROPEA** ..... 32,00€

❖ **Filetto di SAKURA YOZA** ..... 34,00€

❖ **Filetto di SASHI** ..... 34,00€

❖ **Filetto di RUBIA GALLEGA** ..... 38,00€

\*AGGIUNTA EXTRA TARTUFO 10,00€

## Le Costate...\*

Tutti i nostri piatti sono serviti con patate al forno, fagioli bianchi all'olio e verdure alla griglia. †

Sarà cura del personale illustrarvi le diverse tipologie di carne e esporvi la spiegazione delle rispettive frollature.

❖ Scottona Europea	55,00€ al kg
❖ PBT Optimas	64,00€ al kg
❖ Frisona Italiana	66,00€ al kg
❖ Sashi Prussian Black	72,00€ al kg
❖ Mooi Mooi	78,00€ al kg
❖ Vecchia Vecca Padana	82,00€ al kg
❖ Simmental	84,00€ al kg
❖ Chianina	88,00€ al kg
❖ PBT Maximum	90,00€ al kg
❖ Sashi Choco	94,00€ al kg
❖ Swami Exclusive	98,00€ al kg
❖ Sakura Hanami	98,00€ al kg
❖ PBT Sublime	105,00€ al kg
❖ Rubia Gallega	110,00€ al kg



\*AGGIUNTA EXTRA TARTUFO 10,00€

# La Bistecca alla fiorentina \*

Tutti i nostri piatti sono serviti con patate al forno, fagioli bianchi all'olio e verdure alla griglia.

Sarà cura del personale illustrarvi le diverse tipologie di carne e esporvi la spiegazione delle rispettive frollature.

❖ Scottona Europea.....	68,00€ al kg
❖ PBT Optimas.....	78,00€ al kg
❖ Frisona Italiana.....	80,00€ al kg
❖ Sashi Prussian Black.....	88,00€ al kg
❖ Mooi Mooi.....	92,00€ al kg
❖ Vecchia Vecca Padana.....	94,00€ al kg
❖ Simmental.....	96,00€ al kg
❖ Chianina.....	100,00€ al kg
❖ PBT Maximum.....	102,00€ al kg
❖ Sashi Choco.....	105,00€ al kg
❖ Swami Exclusive.....	115,00€ al kg
❖ Sakura Hanami.....	115,00€ al kg
❖ PBT Sublime.....	120,00€ al kg
❖ Rubia Gallega.....	135,00€ al kg

  
\*AGGIUNTA EXTRA TARTUFO 10,00€

# Birre alla spina

- ❖ **Grimbergen - Blonde (Alc. 6,7 % Vol.)** ..... 25cl 5,00 €  
*Una birra chiara e morbida dal profumo di frutti gialli maturi, con una nota speziata di chiodi di garofano e una densa schiuma color crema.* ..... 50cl 8,00 €
- ❖ **Grimbergen - Double Ambrée (Alc. 6,5 % Vol.)** ..... 25cl 5,00 €  
*Si riconosce dal suo colore rossastro, unito ad una densa schiuma avorio. All'olfatto, è possibile apprezzare la fragranza del caramello, frutta secca tostata e note di susine.* ..... 50cl 8,00 €
- ❖ **Grimbergen - Blanche (Alc. 6,0 % Vol.)** ..... 25cl 5,00 €  
*Una birra chiara in stile belga con schiuma soffice e cremosa unita al gusto rinfrescante di frutti gialli, agrumi, chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.* ..... 50cl 8,00 €
- ❖ **Grimbergen - Belgian Pale Ale (Alc. 5,5% Vol.)** ..... 25cl 5,00 €  
*Una birra ad alta fermentazione nata dalla tecnica di lupporatura a freddo che permette di sprigionare ancor di più gli aromi floreali e le note aromatiche del lievito Grimbergen.* ..... 50cl 8,00 €
- ❖ **Brooklyn East IPA (Alc. 6,9% Vol.)** ..... 25cl 6,00 €  
*Una birra color ambra, dalla schiuma compatta e persistente. Regala profumi e sapori unici, il suo gusto speziato e agrumato richiama delle sensazioni caramellate.* ..... 50cl 9,00 €
- ❖ **1664 Blanc (Alc. 5,0% Vol.)** ..... 25cl 5,00 €  
*Una birra leggera e rinfrescante che vede in armonia due gusti contrapposti: le spezie del luppolo e del coriandolo insieme alle dolci note fruttate di agrumi e pesca bianca. Un equilibrio perfetto.* ..... 50cl 8,00 €



# Bevande

- ❖ **Acqua naturale** ..... 2,50 €
- ❖ **Acqua frizzante** ..... 2,50 €
- ❖ **Soft Drink** ..... 5,00 €
- ❖ **Caffè a tavolo** ..... 2,50 €