

*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.



❖ *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.



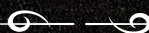
❖ *Black Angus*

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 marezzatura. Carne di qualità eccezionale garantita tutto l’anno grazie alla selezione genetica 100% Black Angus e un’alimentazione a cereali riforniti direttamente dalle fattorie.



❖ *Pbt Optimas*

ORIGINE: Europa

ETÀ: Dai 2 ai 4 anni

FROLLATURA: Almeno 30 giorni

CARATTERISTICHE: Una carne ricercata, molto equilibrata, adatta a tutti i palati. Marezzatura bassa e fibre gustose anche per chi si avvicina per la prima volta al mondo della carne di qualità. Apprezzata anche dai più piccoli, questa selezione è frutto di studio e ricerca per accontentare anche i palati più esigenti. Una selezione trasversale che ha trovato il suo prodotto di punta tra la Spagna e l'Italia, nelle stalle di piccoli allevatori.



❖ *Pbt Maximum*

ORIGINE: Europa

ETÀ: Dai 3 agli 8 anni

FROLLATURA: Almeno 30 giorni

CARATTERISTICHE: Una carne prelibata che viene dai pascoli di tutta Europa. Trovano il loro posto nella selezione vacche che abbiano partorito almeno 1 volta e che abbiano fatto abbondante pascolo. Una marezzatura media conferisce alla carne i tipici aromi di un prodotto ricercato e genuino, dal morso delicato e gusto deciso. Una scelta di qualità per veri intenditori.



❖ *Pbt Sublime*

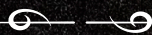
ORIGINE: Europa

ETÀ: Dagli 8 ai 16 anni

FROLLATURA: Almeno 30 giorni

CARATTERISTICHE: È una carne di estrema qualità, caratterizzata da un elevato grado di marezzatura, tanto da ricordare il noto Wagyu. Condizioni ambientali e climatiche ideali per l'allevamento di bovini, che vengono lasciati pascolare allo stato brado per diversi mesi l'anno, mentre durante la stagione invernale vengono tenuti in stalla ed alimentati principalmente a fieno, mais e cereali. Proprio a causa delle rigide temperature dell'inverno, il bovino sviluppa un maggiore grasso intramuscolare che rende la carne particolarmente tenera e gustosa.

Una scelta TOP, da veri carnivori.



❖ *Frisona Galiziana*

ORIGINE: Spagna

ETÀ: 4-14 anni

FROLLATURA: Almeno 30 giorni

CARATTERISTICHE: La Galizia regala sempre grandi soddisfazioni donandoci capi meravigliosi, dalle carni uniche nei sapori e nella consistenza. Gli spagnoli non hanno fretta. Lasciano che i bovini crescano e si nutrano al pascolo negli anni. Il risultato è una carne saporita, avvolgente, dal gusto inconfondibile. Queste vacche vecchie di frisona sono qualcosa di unico.



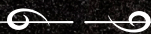
❖ *Simmental*

ORIGINE: Germania/Italia

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.



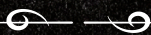
❖ *Vitellone Europeo*

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 e una spiccata rotondità, una caratteristica distintiva che permette di ottenere tagli importanti e dalle dimensioni generose. Un prodotto adatto ad ogni palato.



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*

 *Soya*

 *Crostacei*

 *Molluschi*

 *I prodotti potrebbero essere congelati*

 *Sesamo*

Antipasti e Taglieri...

Consigliati per 2 persone...

- ❖ **GRAN TAGLIERE DELLA BRACERIA** 48,00€
(prosciutto di Vaca Vieja Gallega stagionato, prosciutto selezione PBT Sublime semistagionato, carne salada di razze Italiane selezionate, tris di tartare di Rubia Gallega, Chianina e PBT Sublime) 🍷🍷
Consigliato per un'esperienza unica per 4 persone.
- ❖ **TAGLIERE DI SALUMI DI SUINO** 24,00€
(prosciutto crudo toscano, salame toscano, finocchiona, capocollo, soppressata, pecorino latte crudo, pecorino di grotta, pecorino canestrato, verdure sott'olio) 🍷
- ❖ **GRAN PIATTO DI CARNI SALADE** 18,00€
(Bis di carne salada in carpaccio di bovini Italiani da noi selezionati)
- ❖ **TAGLIERE DEL "CACCIATORE"** 28,00€
(prosciutto crudo di cervo, salame capriolo, salsiccia di cervo, petto d'oca, speck di anatra, pecorino al vino, pecorino alle pere, pecorino alle noci, verdure sott'olio) 🍷
- ❖ **GRAN PIATTO DEL PASTORE** 26,00€
(Pecorino a latte crudo, rocca semi stagionato, canestrato, affinato al vino, alle noci, alle pere, verdure sott'olio e mostarde di frutta) 🍷🍷🍷🍷
- ❖ **GRAN PIATTO DI CRUDI** *DA NON PERDERE* 28,00€
(Tris di prosciutti e carne salada di bovino di nostra produzione:
Prosciutto di Rubia Stagionato, Prosciutto agli Aromi PBT Sublime SemiStagionato, Carne salada PBT Sublime)



Tartare battute a coltello... *

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

- ❖ **BATTUTA DI CHIANINA** (gr. 180) 24,00€
- ❖ **BATTUTA DI PBT SUBLIME** (gr. 180) 24,00€
- ❖ **BATTUTA DI RUBIA GALLEGA** (gr. 180) 26,00€
- ❖ **TRIS TARTARE** (Chianina, PBT Sublime, Rubia Gallega) 28,00€

I nostri Primi... 🌿🍷

Una selezione di paste della tradizione abbinate a condimenti ricercati.

- ❖ **PACCHERI** *al ragù bianco di Rubia Gallega* 18,00€
(Pasta di Gragnano IGP Trafilati al Bronzo) 🍷

- ❖ **PAPPARDELLE** *all'uovo al ragù di chianina* 16,00€ 🍷

- ❖ **PICI** *cacio e pepe con tartare di Rubia Gallega e zest di lime* 20,00€ 🍷

- ❖ **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI** *con stracotto* 22,00€
selezione PBT Sublime, cipolla in agrodolce e fondo bruno 🍷

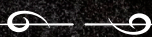
- ❖ **TAGLIOLINI ALL'UOVO** *al tartufo fresco* 18,00€ 🍷



Le Tagliate di Controfiletto... (gr. 280/320)

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

- ❖ **TAGLIATA DI Swami (Danimarca)** 32,00€
Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴
- ❖ **TAGLIATA DI Valdostana (Italia)** 32,00€
Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴
- ❖ **TAGLIATA DI Frisona Galiziana (Spagna)** 32,00€
Scegliere se si gradisce: al pepe | al rosmarino | rucola e grana. 🍴
- ❖ **TAGLIATA DI Vitellone Europeo (Europa)** 28,00€
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 220/250 gr.

- ❖ **Filetto di VITELLONE EUROPEO** 36,00€
- ❖ **Filetto di VACA VIEJA GALLEGA** 42,00€
- ❖ **Filetto di VALDOSTANA** 40,00€

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.

Le nostre selezioni Italiane

❖ PBT Optimas IT	72,00€ al kg
❖ PBT Maximum IT	96,00€ al kg
❖ PBT Sublime IT	112,00€ al kg

Le nostre selezioni Europee

❖ PBT Optimas EU	68,00€ al kg
❖ PBT Maximum EU	94,00€ al kg
❖ PBT Sublime EU	108,00€ al kg

Razze dal Mondo

❖ Rubia (Galizia - Spagna)	125,00€ al kg
❖ Chianina (Toscana - Italia)	90,00€ al kg
❖ Frisona (Galizia - Spagna)	76,00€ al kg
❖ Black Angus (Australia/USA)	120,00€ al kg
❖ Wagyu (Italia/Spagna)	180,00€ al kg



Le costate hanno un peso minimo di circa 1.5kg.

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.

Le nostre selezioni Italiane

❖ PBT Optimas IT	78,00€ al kg
❖ PBT Maximum IT	102,00€ al kg
❖ PBT Sublime IT	124,00€ al kg

Le nostre selezioni Europee

❖ PBT Optimas EU	74,00€ al kg
❖ PBT Maximum EU	100,00€ al kg
❖ PBT Sublime EU	120,00€ al kg

Razze dal Mondo

❖ Rubia (Galizia - Spagna)	140,00€ al kg
❖ Chianina (Toscana - Italia)	100,00€ al kg
❖ Frisona Galiziana (Spagna)	88,00€ al kg
❖ Black Angus (Australia/USA)	130,00€ al kg
❖ Wagyu (Italia/Spagna)	240,00€ al kg



Le fiorentine hanno un peso minimo di circa 1.5kg.

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** 3,00 €
- ❖ **Acqua frizzante** 3,00 €
- ❖ **Soft Drink** 5,00 €
- ❖ **Caffè PBT** 2,50 €