

ARCHIVO
la Brace
OTTO

la Brace

MENU

Accensione

Gnocco fritto e San Daniele con maionese al rosmarino affumicato (1-3-7)	€ 8,00
Panissa, timo e cipolla rossa	€ 8,00
Fiori di zuccina ripieni (1-3-7)	€ 10,00

Mantenimento

Tagliere di salumi e formaggi (ideale per due persone) (9)	€ 30,00
Calamaro alla brace, purè di piselli e mayo all'aglio nero (14)	€ 17,00
Cozze alla Marinara (14)	€ 15,00
Carpaccio di Fassona, verdure crocanti e tartufo nero	€ 17,00
Tomino di capra e verdure alla griglia (7)	€ 14,00

Fuoco Vivo

La Fassona Piemontese	€ 9,00 l'etto
Wagyu Regno Unito selezione esclusiva Warrendale	€ 11,00 l'etto
Scottona Simmental Bavarese	€ 10,00 l'etto
La Manzetta Prussiana	€ 8,00 l'etto
Lombata di Angus	€ 9,00 l'etto
Picanha di Angus	€ 6,00 l'etto
Spirale di Fassiccia, salsa BBQe patate alle erbe	€ 22,00
Galletto, sesamo, mais e salsa agrodolce	€ 25,00
Controfiletto Black Angus U.S.A.	€ 11,00 l'etto
Cube Roll Argentina	€ 10,00 l'etto
<i>*le costate con osso hanno pezzatura minima di 1kg</i>	
<i>*le lombate esposte hanno una frollatura minima di 30/40 giorni</i>	
Trancio di Ricciola e beurre blanc (4-7)	€ 38,00
Gamberoni di Mazara del Vallo (2)	€ 12,00 l'etto

la Brace
MENU

Con il Fuoco

Insalata di pomodori	€ 8,00
Peperonata	€ 8,00
Melanzane, mentuccia e ricotta salata (7)	€ 10,00
Patate con buccia	€ 8,00

Spegnimento

Ananas al rum, gelato al cocco e basilico (1-3-7)	€ 12,00
Semifreddo alla nocciola e cioccolato (1-7)	€ 12,00
Gelato fior di latte, composta di ciliegie e sale affumicato (1-7)	€ 12,00
Sorbetti o gelati	€ 9,00

