ARCHIVOLTO

la Brace

la Brace

MENU

Accensione

Gnocco fritto e San Daniele con maionese al rosmarino affumicato (1-3-7)	€ 9,00
Ravioli alla brace e salsa Archivolto (1-3-7)	€ 12,00
Ostrica gratinata e salsa olandese (3-7-14)	€ 7,00 pz

Mantenimento

Tagliere di salumi e formaggi (ideale per due persone) (7-9)	€ 30,00
Midollo e gamberi agrumati (2)	€ 18,00
Zuppa di cipolle, Gruyère e crostoni (1-7)	€ 16,00
Gnocchi alla romana alla barbabietola e crema di Roccaverano (1-3-7)	€ 15,00
Carpaccio di Fassona, bagna caôda e topinambur (4)	€ 16,00

Fuoco Vivo

La Fassona Piemontese	€ 9,00 l'etto
Wagyu Regno Unito selezione esclusiva Warrendale	€ 11,00 l'etto
Scottona Simmenthal Bavarese	€ 10,00 l'etto
Picanha	€ 6,00 l'etto
Controfiletto Black Angus U.S.A.	€ 11,00 l'etto
Cube Roll Argentina	€ 10,00 l'etto

**le costate con osso pezzatura minima 800gr/1kg*

**le lombate esposte hanno una frollatura minima di 30/40 giorni*

Filetto di baccalà Black Cod (200gr), crema di cannellini, cavolo nero (4-9-11)	€ 35,00
Gamberoni di Mazara del Vallo (2)	€ 10,00 l'etto

la Brace

MENU

Con il Fuoco

Cipollotto alla siciliana (Mangia e bevi)	€ 7,00
Broccolo gratinato, mandorle, acciughe e pecorino (4-8)	€ 8,00
Trevigiana, balsamico tradizionale e taleggio (7)	€ 12,00
Patate con buccia	€ 8,00

Spegnimento

Bianco mangiare e torrone (3-7-8)	€ 12,00
Torta di castagne con gelato al Rum (3-7)	€ 12,00
Sorbetti o gelati	€ 9,00

