

# MENU BRACE



## MANZO

Fiorentina	7 € l'etto
Costata	6 € l'etto
Tagliata	18 €
Filetto	24 €

## CARNI DAL MONDO\*

Canguro	26 €
Zebra	26 €
Patanegra	28 €



## BRUSCHETTE

Pomodorini e basilico	12 €
Purpuzza, radicchio e Zola	12 €
Funghi e spinaci	12 €
Pecorino e pancetta	12 €



# MENU CUCINA



## ANTIPASTI\*

Buffet di mare	25 €
Buffet di terra	20 €

## PRIMI

Spaghetti alle vongole	22 €
Gnocchi con gamberi rossi e cozze*	18 €
Tagliatelle alla carbonara	16 €
Ravioli al ragù di cinghiale*	16 €



## SECONDI

Orata alla vernaccia	24 €
Fritto calamari*	24 €
Stracotto di manzo	18 €
Fritto di carne e verdure	20 €



# BAR

## COCKTAIL



Spritz	6 €
Hugo spritz	6 €
Gin tonic	8 €
Gin tonic plus	12 €
Cuba libre	8 €
Negroni	8 €
Negroni sbagliato	8 €
Mojito	8 €

## BIBITE

Acqua	3 €
Coca cola	3 €
Fanta	3 €
Sprite	3 €
Red bull	3 €
Succo di frutta	3 €

## AMARI

Amaro 18	3 €
Branca menta	3 €
Ramazzotti	3 €
Cynar	3 €
Montenegro	3 €
Mirto	3 €
Limoncino	3 €
Crema di limone	3 €
Bayles	3 €



# CANTINA

## VINO BIANCO

Seminano di Sardegna 26 €

(Cantina la giara)

Karmis 25 €

(Cantina contini)

Tyrsos 18 €

(Cantina contini)

Giganti bianco 22 €

(Cantina contini)

Giunco 26 €

(Cantina Mesa)

Primo bianco 24 €

(Cantina Mesa)

Cala Reale 20 €

(Cantina sella e mosca)

Parallelo41 38 €

(Cantina sella e mosca)

## VINO ROSSO

Monica di Sardegna 28 €

(Cantina la Giara)

Carignano della Giara 40 €

(Cantina La Giara)

Tonaghe 18 €

(Cantina Contini)

I Giganti 25 €

(Cantina Contini)

Buio 40 €

(Cantina Mesa)

Buio buio 65 €

(Cantina Mesa)

Dimonios 32 €

(Cantina sella e mosca)

Tanca farrá 40 €

(Cantina sella e mosca)

Terrerare 30 €

(Cantina sella e mosca)

Medeus cannoau 22 €

(Cantina sella e mosca)

# CONTORNI E DESSERT



## CONTORNI

Patate fritte*	4 €
Patate al forno	4 €
Insalata mista	4 €
Verdure alla griglia	5 €

## DESSERT

Tortino al cioccolato	5 €
Semifreddo della casa	5 €
Tiramisù	5 €
Cheesecake	5 €
Seadas	4 €





# IL NOSTRO TAGLIERE

**PROVA IL NOSTRO MEGA TAGLIERE PER UN PASTO MINIMO DI DUE PERSONE CON CARNI MISTE, CONTORNO E INSALATA IDEALE PER ASSAGGIARE VARIE QUALITÀ DI CARNE**

**40 EURO TAGLIERE PER DUE**

**50 EURO TAGLIERE PER DUE E 2 GINTONIC PLUS**


**60 EURO TAGLIERE PER DUE PERSONE, 2 GINTONIC PLUS, DESSERT, CAFFÈ E AMARO**






# LA NOSTRA STORIA

SU SOI



**NASCIAMO NEL 2006 CON L'IDEA DI  
APRIRE UN LOCALE DOVE FESTEGGIARE I  
MOMENTI IMPORTANTI DEI NOSTRI  
CLIENTI. OGGI CON QUALCHE ANNO DI  
ESPERIENZA IN PIÙ ABBIAMO DECISO DI  
ARRIVARE NEL CUORE DI TUTTI APRENDO  
NON SOLO PER BANCHETTI E CERIMONIE  
MA SOPRATUTTO PER COLORO CHE  
VOGLIONO STARE IN COMPAGNIA DI UN  
AMBIENTE FAMILIARE E AMICHEVOLE  
COME IL NOSTRO.**



# ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

CMB 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. carotenoidi; b) 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.20 zetta ufficiale dell'Unione europea (1) E i prodotti derivati alla misura in cui la trasferta eleva il livello di allergizzazione che hanno subito o è suscettibile di essere valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Nei nostri piatti sono presenti alimenti che contengono allergeni.  
Si prega di informare il nostro personale per informarci di eventuali allergie e intolleranze





S U S O I

BRACERIA-  
BISTECCHERIA