

PICADINHO

• saporì di brace •

ANTIPASTI

STARTERS

Fonduta di caciocavallo stagionato in grotta Caciocavallo cheese fondue aged in a cave	12
Fave e cicorie con crostoni di pane Broad beans and chicory with toasted bread	12
Polpette alla crema di pistacchio Meatballs with pistachio cream	10
Polpette cacio e pepe Meatballs with cacio cheese and pepper	10
Salsiccia scottata ai carboni Charcoal-grilled sausage	12
Mortazza alla griglia Grilled mortadella	10
Funghi cardoncelli alla brace Grilled cardoncelli mushrooms	12
Terrina al ragù di braciola Pork shop ragout terrine	14
Crudo di parma alla barese Bari-style raw Parma ham	14
Bruschette pugliesi – 4pz Apulian Bruschette – 4pcs	10
Bruschette con tartare di manzo e senape – 3pz Bruschette with beef tartare and mustard – 3pcs	14
Bruschette carpaccio di capocollo e mostarda – 3pz Bruschette with beef tartare and mustard – 3pcs	12

CARPACCI E TARTARE

CARPACCIO AND TARTARE

Carpaccio di bresaola, rucola, grana e pomodorini Bresaola carpaccio, rocket, grana cheese and cherry tomatoes	16
Carpaccio di vitello, rucola, grana e pomodorini Veal carpaccio, rocket, grana cheese and cherry tomatoes	16
Carpaccio di pancetta, sale e pepe Pancetta carpaccio, salt and pepper	12
Tartare di manzo Beef tartare	14
Carpaccio di black angus Black angus carpaccio	16
Carpaccio di Picanha Picanha Carpaccio	18
Tartare di scottona Scottona tartare	16
Tartare di Black Angus con stracciatella e noci Black Angus tartare with stracciatella and walnuts	20

TAGLIERI

PLATTERS

Tagliere di salumi misti – per 2 persone Mixed sliced cured meat for 2 people	24
Selezione di formaggi – per 2 persone Selection of cheeses for 2 people	22
Tagliere di salumi e formaggi – per 2 persone Selection of cured meats and cheeses for 2 people	28

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno Roast potatoes	5
Patate fritte Chips	5
Verdure alla griglia (zucchine e melanzane) Grilled vegetables (zucchini and eggplants)	5
Insalata mista Mixed salad	5
Crudite Crudites	5

LE NOSTRE CARNI *alla brace*

GRILLED MEAT

Bombette varie – 6pz Various bombette (meat stuffed with pancetta/cheese) – 6pcs	12
Torcinelli bianchi di agnello White lamb offal	12
Zampina di vitello con pomodoro e basilico Zampina di vitello (beef and pork sausage) whit tomato and basil	13
Impanata di pollo Chicken cutlet	13
Tagliata di pollo Sliced chicken	14
Salsiccia di maiale punta di coltello con semi di finocchio Handmade sausage with fennel seeds	15
Salsiccia di maiale punta di coltello piccante Handmade sausage spicy	15
Capocollo di maiale Pork capocollo	14
Agnello alla brace Grilled lamb	14
Hamburger di vitello con patate e verdure grigliate Veal burger with potatoes and grilled vegetables	14
Falda di vitello con verdure grigliate Veal skirt with grilled vegetables	18
Tagliata di scottona, rucola, grana e pomodorini Sliced scottona beef with rocket, grana cheese and cherry tomatoes	22
Filetto di manzo ai ferri Grilled beef fillet	24
Entrecôte di manzo Beef entrecote	24

BISTECCH E TAGLI pregiati

FINE STEAKS AND CUTS

Asado argentina
Argentinian Asado

8/100 gr
8 Per gr.

Angus francese
French angus

7/100 gr
7 Per gr.

Costata baltica
Baltic costata

6,50/100 gr
6,50 Per gr.

T bone prussiana
Prussian t-bone

6/100 gr
6 Per gr.

Tronchetto polacco
Polish beef tenderloin

6,50/100 gr
6,50 Per gr.

Costata danese
Danish ribeye

6/100 gr
6 Per gr.

Rubia gallega
Rubia gallega

7,90/100 gr
7,90 Per gr.

Simmental
Simmental beef

6,50/100 gr
6,50 Per gr.

Angus portoghese
Portuguese angus

6,50/100 gr
6,50 Per gr.

Picanha
Picanha

6,50/100 gr
6,50 Per gr.

Frisona piemontese
Piedmontese frisona

6,50/100 gr
6,50 Per gr.

DOLCI

DESSERT

Tiramisu Tiramisu	6
Cheesecake ai frutti di bosco Berries cheesecake	6
Pandistelle Pandistelle cake	6
Mousse: caffè/gianduia Mousse coffee/gianduia	6
Pastiera della casa Homemade pastiera	6
Boccaccio cacao/gianduia Jar with gianduia and cocoa	6
Boccaccio cocco/gianduia Jar with gianduia and coconut	6

DOLCI no glutine – no lattosio

DESSERT gluten and lactose free

Cheesecake ai frutti di bosco Berries cheesecake	6
Tiramisu Tiramisu	6
Semifreddo fior di panna/caffè Cream and coffee parfait	6
Sorbetto: limone giallo/mandarino/mela verde Sorbet: yellow lemon/mandarin/green apple	6

AMARI

LIQUEURS

Limoncello	5
Grappa barricata Grappa barrique	6
Whisky e rum Whiskey and Rum	7
Distillati speciali Special spirits	8

BEVANDE

BEVERAGES

Birra analcolica Alcohol-free beer	6
Birra Krombacher 0,33 Cl Krombacher beer 0,33 Cl	4
Birra Krombacher 0,50 Cl Krombacher beer 0,50 Cl	5
Birra Corona Corona beer	5
Birra Tennent's Tennent's Beer	5
Birra Igea senza glutine Igea gluten-free beer	5
Estathe	3
Coca / Fanta / Sprite / Coca Zero Coke / Fanta / Sprite / Coke Zero	3,5
Acqua Ferrarelle / Natia 0,50 Cl Water Ferrarelle / Natia 0.50 Cl	2
Acqua Ferrarelle / Natia 0,75 Cl Water Ferrarelle / Natia 0.75 Cl	3
Coperto Cover charge	3