

DEGUSTAZIONE BRACERIA



ANTIPASTO

- POLPETTE DELLA NONNA (7 PX)
- CHIPS DI TRIPPA FRITTA
- CARPACCIO
- TARTARE
- FOCACCIA OLIO SALE E ROSMARINO



PRIMO

FUSILLONI AL RAGÙ
FATTO IN CASA



GRIGLIATA MISTA

- 1/2 GALLETTO
- 200 GR DI MANZO
- 1 SALSICCIA NOSTRANA
- 1 SALSICCIA PICCANTE
- 4 COSTINE DI AGNELLO



DOLCE

CANTUCCI
O SORBETTO



45€
A PERSONA


MENU PER
2 PERSONE

TAGLIATA

MENU



ANTIPASTO

- 3 BRUSCHETTE MISTE
- POMODORI
- OLIO E SALE
- PATÈ DI OLIVE



TAGLIATA

1 TAGLIATA
DA 300 GR.



CONTORNO

- PATATE AL FORNO



DOLCE

FRUTTA DI STAGIONE
(FRAGOLE, MELONE, ECC)



25€
A PERSONA



MENU PER
1 PERSONA

DEGUSTAZIONE ENTRECOTE



TARTARE



FOCACCIA



ENTRECOTE
DI ANGUS
IRLANDESE
DA 300GR



PATATE
AL FORNO



TIRAMISÙ

30€
A PERSONA



APERITIVO CARNIVORO



POLPETTE DELLA NONNA

Polpette di manzo
al sugo all'arrabbiata
e ricotta salata.



CHIPS DI TRIPPA FRITTA

Croccanti e irresistibili.



TARTARE DI FASSONA

Battuta al coltello,
condita con olio EVO,
sale e pepe.



CARPACCIO DI MANZO

Con pomodorini,
olive taggiasche,
capperi e carpaccio
di cetrioli.



PINSA

Olio extravergine,
sale e rosmarino.

25€

PER 2 PERSONE



30€

PER 2 PERSONE
CON 2 BEVUTE



ANTIPASTI

PER INIZIARE, DA GUSTARE, DA CONDIVIDERE

POLPETTE DELLA NONNA

Polpette 100% manzo, sugo all'arrabbiata e ricotta salata.

5 pz.

10€

CARPACCIO DI MANZO

Pomodorini, olive taggiasche, capperi e cetrioli

16€

TARTARE DI FASSONA

Battura al coltello, olio EVO, sale e pepe

15€



POLPETTE DI MELANZANE **10€**
ripiene di scamorza, salsa yogurt

TRIS DI FIORI **10€**
fiori di zucca pastellati vari gusti

BRUCHETTE MIX **10€**
pomodoro, patè di olive, olio e sale

CARPACCIO D'ANATRA **22€**
rughetta, pesca alla griglia, marinato alle spezie del guanciale

TAGLIERE ALL'ITALIANA **25€**
salumi, formaggi, bufaline e verdure grigliate

CHIPS DI TRIPPA FRITTA **7€**

PROSCIUTTO E BUFALA **16€**
crudo e bufala

PRIMI

RICETTE TRADIZIONALI E SAPORI DI CASA

FUSILLONE A MANO AL RAGU'

Fusillone artigianale con ragù di manzo.

14€



AMATRICIANA
tonnarelli salsa di pomodoro
San Marzano, guanciale di
Amatrice, pecorino romano.

14€

CACIO E PEPE
tonnarelli con pecorino romano
e pepe nero

12€

CARBONARA

Tonnarelli, pecorino romano,
uovo e Guanciale di Amatrice.

14€

FUSILLONE AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA

Fusillone artigianale con
datterino giallo e rosso
e stracciatella di bufala

14€



PINSE

IMPASTO LEGGERO E CROCCANTE 100% MADE IN ITALY

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano,
mozzarella fiordilatte e basilico

9€

PROSCIUTTO E BUFALA

Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP,
prosciutto crudo di Parma e rucola.

16€



FOCACCIA	6,5€
Olio Evo, sale e rosmarino	
CROSTINO	10€
Scamorza affumicata, prosciutto cotto e mozzarella	
MORTAZZA	12€
Focaccia, Mortadella IGP, pistacchio e stracciatella	
DIAVOLA	10€
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante	
CARPACCIO	15€
Carpaccio di manzo, datterini gialli e rossi, sul letto di misticanza e mozzarella di bufala	
REGINA MARGHERITA	14€
Pomodoro, bufala e basilico	
NORCINA	13€
Patate al forno, fiordilatte e salsiccia	

GRIGLIA

CARNI SELEZIONATE E COTTE ALLA PERFEZIONE

TAGLIATA

ITALIANA Controfiletto Black Angus Irlandese 200 gr. con
rughetta, pomodorini e scaglie di grana

OLD STYLE Controfiletto Black Angus Irlandese 200 gr.
con patate al forno

STAGIONALE Controfiletto Black Angus Irlandese 200 gr.
con ortaggi di stagione

24€

GALLETTO ALLA BRACE

Galletto Vallespluga condito con timo, rosmarino,
pepe e maggiorana con patate al forno

14€



FILETTO DI MANZO **33€**

Filetto di manzo Danish Crown
Nordland alla griglia, con patate
al forno

ENTRECOTE **26€**

Rib-Eye di Black Angus Irlandese
300 gr. alla griglia, con patate al forno

PICANHA **24€**

Picanha di Manzo selezione
Nordland con patate al forno

AGNELLO **18€**

Costine di agnello Irlandese sale,
pepe e rosmarino con patate al forno

ARROSTICINI **1,5€^{cad.}**

Arrosticini di pecora da 40gr.

PETTO DI POLLO **14€**

Pollo Campese con rughetta,
pomodori, mais e mayo al pepe nero

**Possibilità di accompagnamento
con salse:** Chimichurry,
Pico de Gallo e Corolla **2,5€**



CONTORNI E DOLCI

CONTORNI

PATATE AL FORNO	6,5€
VERDURE GRIGLiate	8,5€
Zucchine, melanzane, peperoni, radicchio	
INSALATA MISTA	6,5€
Lattuga, cetrioli, pomodori radicchio	
PATATE FRITTE	5€
RADICCHIO ALLA GRIGLIA	8€
FRIGGITELLO	8€
INSALATA VERDE	4€



DOLCI

TIRAMISU'	8€
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE	8€
SORBETTO ARTIGIANALE AL MANDARINO TARDIVO	8€
FRUTTA DI STAGIONE	7€



SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE	3€
ACQUA EFFERVESCENTE	3€
SAN PELLEGRINO	4€
FANTA IN VETRO	3,80€
COCA COLA VETRO	3,80€
COCA COLA VETRO 00	3,80€
COCA COLA ZERO VETRO	3,80€

CAFFETTERIA

CAPPUCCINO	3€
CAFFÈ MACCHIATO	2,50€
LATTE MACCHIATO	2,50€
CAFFÈ CORRETTO	2,80€
CAFFÈ DECA	2,20€
CAFFÈ ESPRESSO	2€
CAFFÈ AMERICANO	3,50€

MESCITA

MONTEPULCIANO	5€
BELLONE SORSETTO	5€
CHIANTI	7€
SHIRAZ VOLPETTI	7€
CESANESE	6,5€

BIRRE SPINA

4 LUPPOLI	0,2 l	3,5€
	0,3 l	5€
	0,4 l	6,5€

ROSSA	0,2 l	4€
	0,3 l	5,5€
	0,4 l	7,5€

IPA	0,2 l	6,5€
	0,4 l	8€

TUCHER PILSNER	0,2 l	5€
	0,3 l	7€
	0,5 l	8,5€

BOTTIGLIA

ISABELLA GLUTEN FREE	8,5€
ADELAIDE APA	8€
FEDERICO II IPA	8€
ANAI SMOCKED BEER	8€
JOLANDA BLACK IPA	8€
BLANCHE	8€



Mise En Place 1,50€

Pane 1,50 €

Modifiche al menù 1€

COCKTAIL



Aperol Spritz		8€
Campari		8€
Gin Tonic		8€
Gin Lemon		8€
Vodka Tonic		8€
Vodka Lemon		8€

BOLLE

Trento Doc	Revi	Millesimato 2020	50€
Franciacorta	Contadi Castaldi	Sbocc 2024	45€
Valdobbiadene	La Casada	Prosecco superiore	28€
Blanc De Blanc	Roca del Sol		18€

BIANCHI

Ribolla	Castelbert	12%	2025	24€
Pecorino	Casal Thaulero	12%	IGT 2025	18€
Malvasia Puntinata	Parws Ager		Doc Roma 2023	35€
Chardonnay				24€
Verdicchio dei castelli di Jesi	Le Barbatelle	12%	2024	24€

ROSSI

Cesanese	Volpetti	13%	IGT 2024	25 €
Montepulciano d'Abbruzzo	Casal Thaulero	13%	Doc 2024	20 €
Chianti	Pieve Castelletto	12,5%	Docg 2024	28 €
Chianti Docg	Banfi	12,50	Docg 2024	42 €
Primitivo di Manduria	Moi di Varvaglione			28 €
Cannonau	Saraja	14%	Doc 2022	30 €
Shiraz	Volpetti	13%	IGT 2024	24 €
Bolgheri	Tenuta Le Colonne	14,5%	Doc 2020	40 €
Barolo	Bovio	14,5%	Docg 2020	80 €
Rosso di Montalcino	Caparzo	13,%	2019 Doc	35 €
Aglianico Beneventano	Orneta		2022 Doc	30€
Rosso Lazio	Passatelle	13,%		15€
Morellino di Scansano	Di Endrizzi		Docg	38€



AMARI

Bepi Tosolini (artigianale)	€5
Amaro del Capo	€4
Amaro Lucano	€4
Montenegro	€4
Cynar	€4
Amaro Formidabile	€4
Genziana	€4
Unicum	€4
Jefferson	€5,5
Averna	€4
Fernet	€4

RUM

Dictador Icon Reserve 12 Years	€8
Diplomatico Reserva Exclusiva	€8

LIQUORI GRAPPE

Grappe Acquavite	3,50€
Grappa Barrique di Ciliegio Bepi Tosolini	4,50€
Grappa Triple Casks Barrique Bepi Tosolini	4,50€
Grappa di Brunello Barrique Bepi Tosolini	5,50€
Grappa di Barolo Barrique Bepi Tosolini	5,50€
Grappa di Amarone Barrique Bepi Tosolini	5,50€
Grappa Smocked Barrique Bepi Tosolini	5,50€

Limoncello	3€
Limoncello Bepi Tosolini con limone candito	4,50€
Fragolino con Fragoline di Nemi	4€
Myrti Liquore al Mirtillo Bepi Tosolini	4,00€
Expre Liquore al caffè	4,00€
Luna Nera Liquore alla liquirizia	4,00€

WHISKY

Hibiki Suntory Whisky	€12
Laphroaig Quarter Cask	€8
Laphroaig 10 Years (DEC 22)	€10
Laphroaig Lore	€10