

ANTIPASTI

PRIMO GIORNO

I SALUMI DI BRACENTE (1) €13,00

Quattro bocconcini di gnocco fritto accompagnati da una selezione di affettati di Maiale Selezione Bracente
Coppa - Prosciutto crudo - Salame - Pancetta

CARPACCIO45 (-) €15,00

Picanha frollata 45 g, speziata e affumicata al legno di faggio su chips di pane

TARTARE DI FASSONA (1 · 3 · 9) €13,00

Carne tenera e delicata, primizia italiana della "Macelleria Brarda" di Cavour (TO), chips di bruschette con salsa contadina di nostra produzione, pesto di olive e tuorlo d'uovo marinato

PULLED PORK MON AMOUR (1 · 7) €12,00

3 Cannellini di pasta sfoglia ripieni di carne saporita dalle note decise e dolci, lavorata da noi con cottura lenta e condita con la nostra Salsa Barbecue.

POLPETTE DI FASSONA (3 · 7 · 8) €13,00

Dalla selezione di Fassona Piemontese, le nostre Polpettine avvolte in farina di mais e fritte al momento, su crema di pomodoro secco di San Marzano DOP

POLPO SCOTTATO (3 · 4 · 6) €21,00

Scottato in padella, con maionese di soia e mini barbabietole. Una ricetta dello Chef che valorizza la nostra cottura a bassa temperatura

BUN BUN BRACENTE (1 · 7 · 10) €14,00

4 MiniBun ai semi di senape. Burger di Wagyu Italiano con Salsa Guacamole artigianale

BOMBETTE DI COPPA (1 · 4) €12,00

Coppa di Maiale Selezione Bracente con spuma di basilico, crema di datterino e chips croccante

UOVO POCHE ALLA REGGIANA (-) €13,00

Uovo preparato in c.b.t. su crema di Vacche Rosse e perle di Balsamico dell'Acetaia del Tuono

COPERTO €3,50

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei e derivati · 3. Uova · 4. Pesce e derivati · 5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati · 7. Latte e derivati · 8. Frutta a guscio e derivati · 9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati · 11. Semi di sesamo e derivati · 12. Anidride solforosa e scifiti
13. Lupini e derivati · 14. Molluschi e derivati

PRIMI

**TORTELLO INTEGRALE
CON PATATE E SPECK (1 · 3 · 7 · 8)** €13,50

Fatti a mano. Tortelli in pasta integrale conditi con crema di funghi

TORTELLO VERDE (1 · 3 · 7 · 8) €12,50

Fatti a mano. Tortelli con ripieno tradizionale reggiano di ricotta, bietole e spinaci, saltati con burro centrifugato e serviti con salvia fritta in tempura frizzante

TORTELLO ZUCCA (1 · 3 · 7 · 8) €12,50

Fatti a mano. Tortelli con ripieno di zucca alla reggiana, saltati con soffritto artigianale di nostra produzione impreziosito dalle carni di Maiale Selezione Bracente

**TORTELLO DI BACCALÀ
IN PASTA VERDE (1 · 3 · 4 · 7 · 8)** €14,00

La tradizione in un piatto classico. Tortelli saltati con Olio E.V.O., succo di lime e timo viola

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
DI GRANO ANTICO (1)** €12,00

Conditi con datterini gialli e crema di melanzane, accompagnati da una spolverata di menta

IL NOSTRO CAPPELLETTO (1 · 3 · 7 · 8 · 9) €15,00

Con ripieno più intenso grazie all'apporto misurato di carne di Maiale Selezione Bracente.

Rigorosamente servito in brodo di cappone e manzo, nel pieno rispetto della tradizione reggiana

TAGLIATELLE DOPPIA PASTA AL RAGÙ (1 · 3) €12,00

La tradizione a tavola. Pasta all'uovo artigianale, condita con ragù di Maiale Selezione Bracente

LASAGNETTA SENZA GLUTINE (3 · 7 · 8) €12,00

La possibilità di mangiare bene, con una particolare attenzione per le intolleranze al glutine

COPERTO €3,50

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei e derivati · 3. Uova · 4. Pesce e derivati · 5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati · 7. Latte e derivati · 8. Frutta a guscio e derivati · 9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati · 11. Semi di sesamo e derivati · 12. Anidride solforosa e scifiti
13. Lupini e derivati · 14. Molluschi e derivati

IL NOSTRO MANZO

RIBEYE DI WAGYU-KAGOSHIMA

€40,00
all'etto

Tagliata tenera e saporita dalla marezzatura inconfondibile (A6). Taglio consig. 200 gr.

FILETTO DI BLACK ANGUS

€34,00

Filetto delicato, succoso e dal sapore dolce ma con una personalità decisa. Circa 200 gr.

FILETTO DI RUBIA GALLEGA

€38,00

Per gli amanti del gusto deciso, senza dimenticare la tenerezza. Circa 200 gr. di bontà

TAGLIATA DI FASSONA

€25,00

Delicatezza e morbidezza, Manzo selezionato da Bracente.
Circa 270 gr. di eccellenza italiana - SECONDO DISPONIBILITA*

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

€28,00

Adatta a chi gradisce una cottura sopra la media che non intacca la morbidezza della carne pregiata. Circa 250 gr.

BACKRIBS DI BLACK ANGUS

€40,00
al KG

Per palati forti e per stomaci che non si spaventano davanti a porzioni abbondanti.
La costina di manzo come non l'hai mai mangiata. Tagli da circa 700 gr. - 1400 gr

SUA MAESTÀ LA PICANHA

€28,00

Se è la prima volta che vieni a trovarci, se sei indeciso su che taglio mangiare, se hai voglia di darci fiducia, provala e non te ne pentirai. Circa 250 gr. di carne pregiatissima

TUTTI I TAGLI SONO ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE PATATE ARROSTO

COPERTO €3,50

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei e derivati · 3. Uova · 4. Pesce e derivati · 5. Arachidi e derivati · 6. Soia e derivati · 7. Latte e derivati · 8. Frutta a guscio e derivati · 9. Sedano e derivati · 10. Senape e derivati · 11. Semi di sesamo e derivati · 12. Anidride solforosa e sciffiti · 13. Lupini e derivati · 14. Molluschi e derivati



*Desideriamo offrire un'esperienza enogastronomica unica
a partire da materie prime accuratamente selezionate e pregiate.*

IL NOSTRO MAIALE

GUANCIALINO ALL'ACETO BALSAMICO

€17,00

Guancialino con l'Aceto Balsamico prelibato di "Acetaia Terra del Tuono", per esaltarne i sapori della carne e regalare un'esperienza gastronomica indimenticabile. Circa 300 gr.

COSTINA CBT

€18,00

Se adori il maiale, adorerai le nostre Costine.
Costine di Maiale Selezione Bracente da circa 300 gr.

FILETTO DI MAIALE SELEZIONE BRACENTE

€23,00

Impreziosito da una bardatura del nostro guanciaie. Circa 200 gr.

TUTTI I TAGLI SONO ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE PATATE ARROSTO

COPERTO €3,50

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei e derivati · 3. Uova · 4. Pesce e derivati · 5. Arachidi e derivati · 6. Soia e derivati · 7. Latte e derivati · 8. Frutta a guscio e derivati · 9. Sedano e derivati · 10. Senape e derivati · 11. Semi di sesamo e derivati · 12. Anidride solforosa e scifiati · 13. Lupini e derivati · 14. Molluschi e derivati

“

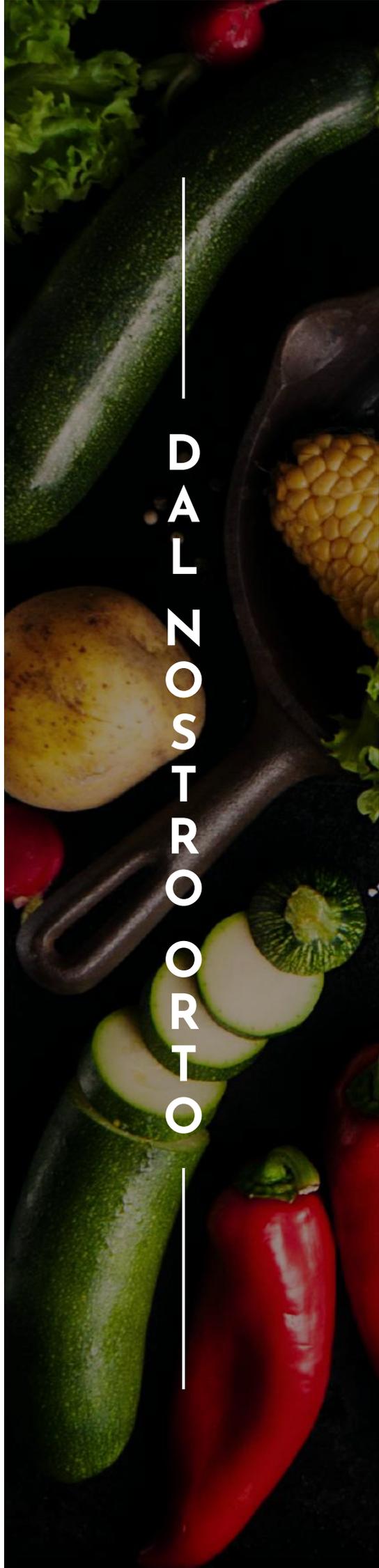
*Selezioniamo solo suini 100% italiani,
allevati senza l'utilizzo di antibiotici dalla nascita*

*Carni più rosse, gustose e saporite rispetto alle altre
carni suine.*

Allevamento green a impatto zero e filiera corta ”

”





D
A
L
N
O
S
T
R
O
P
O
R
T
O

PER GLI AMICI VEGANI

IL BEYOND BURGER

€13,00

Vegan Burger arricchito con una proteina vegetale e naturale che conferisce il sapore della carne, servito con le nostre patate arrosto

GLI ACCOMPAGNAMENTI

VERDURE FRESCHE IN INSALATA

€6,50

Misticanza di insalatine dai mille colori

IL GIARDINO DI VERDURE

€8,00

Una selezione secondo stagione delle migliori verdure cotte a bassa temperatura

IL PURE AFFUMICATO

€5,00

Con una nota croccante donatagli dal quanciale di Maiale Nero.

I NOSTRI SOTTOLI

€6,50

Un accompagnamento per chi desidera abbinare alla carne un sottolio di alta qualità.

- Giardiniera
 - Cuori di Carciofo
 - Pomodorini
 - Peperoni
 - Salsa Contadina
- e tanto altro.

Fatevi consigliare dai nostri esperti collaboratori. Vasta selezione dei prodotti che troverete anche nello Shop, lavorati artigianalmente da noi.

COPERTO €3,50

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei e derivati · 3. Uova · 4. Pesce e derivati · 5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati · 7. Latte e derivati · 8. Frutta a guscio e derivati · 9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati · 11. Semi di sesamo e derivati · 12. Anidride solforosa e scifiti
13. Lupini e derivati · 14. Molluschi e derivati



MENU DEGUSTAZIONI

EMOZIONI DI GUSTO • €50 a persona

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE

- DEGUSTAZIONE DI 6 MINI ANTIPASTI
- TRIS DI PRIMI DELLA TRADIZIONE COMPOSTO DA:
 - Tortelli Verdi
 - Tortelli Integrali con patate e speck
 - Cappelletto al ragù

DALLA PADELLA ALLA BRACE • €60 a persona

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE

- DEGUSTAZIONE DI 6 MINI ANTIPASTI
- 1 Kg di Fiorentina o Costata o Tomahawk OGNI 2 PERSONE
(secondo disponibilità con frollature standard)
- Patate arrosto

ITINERARIO BRACENTE • €55 a persona

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE

- DEGUSTAZIONE DI 3 MINI ANTIPASTI
- IL NOSTRO CAPPELLETTO DI MAIALE SELEZIONE BRACENTE
- SELEZIONE DI MAIALE BRACENTE CON COSTINE, FILETTO BARDATO E GUANCIALINO ALL'ACETO
- PICCOLA PASTICCERIA DI NOSTRA PRODUZIONE

TUTTI I MENU SONO BEVANDE ESCLUSE

Per una esperienza completa consigliamo un abbinamento di 4 calici di vino di eccellenza

Itinerario Locale: 20€ a persona

Itinerario Nazionale: 30€ a persona

Itinerario Premiere: 40€ a persona