



B R A C E

bar e griglia

PIATTINI

PER COMINCIARE

R\$ 28

Pães rústicos da nossa padaria, com manteiga de parmesão e presunto cru San Daniele

BRUSCHETTA DI CAPRA, FICO E AGLIO NERO

R\$ 28

Pão de fermentação natural da casa tostado, com queijo de cabra, creme de alho negro trufado e manjericão

TAGLIERE

R\$ 66

Tábua de queijos, embutidos e antipastos variados. Pergunte ao nosso garçom quais as opções do dia

INSALATA DI RADICCHIO

R\$ 32

Salada de radicchio, pinoli, laranja, lascas de queijo Grana Padano e vinagre balsâmico Amerigo

ARANCINI DI FUNGHI

R\$ 34

Bolinho de arroz típico da Sicília, nessa versão com cogumelos, recheado de mozzarella de búfala Vitalatte e trufa negra

CAPESANTE, CAVIALE, ARANCIA

R\$ 54

Vieiras marinadas no suco de laranja com creme azedo, caviar de Mujol e erva doce

BURRATA E AGRUMI

R\$ 48

Burrata de búfala Vitalatte, cítricos da temporada e geléia de tomate italiano

DALLA CUCINA

RAVIOLI ALLA NORMA

R\$ 48

Massa fresca da casa recheada de berinjela e ricota de búfala Vitalatte com molho de tomate fresco e manjeriçã

TAGLIOLINI AL TARTUFO

R\$ 55

Spaghetti fresco da casa com molho manteiga e trufas negras

SPAGHETTI AL POMODORO E STRACCIATELLA

R\$ 42

Massa seca de Gragnano com molho de tomates italianos, manjeriçã e stracciatella Vitalatte feita na casa

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

R\$ 74

Arroz carnaroli com molho bisque e frutos do mar da nossa Peixaria

POLPO, PATATE E POMODORINI

R\$ 82

Polvo cozido lentamente, mousseline de batata, tomates assados e azeitonas taggiasche

MAIALE E FUNGHI

R\$ 56

Barriga de porco cozida em baixa temperatura, glaceada no seu próprio molho e acompanha cogumelos frescos grelhados

PETTO DI POLLO E INSALATA

R\$ 52

Peito de frango com trufa negra, manteiga e ervas, servido com saladinha de erva-doce e salsã

DALLA BRACE

100% BLACK ANGUS | inclui acompanhamento

BABY BEEF R\$ 64

Medalhão alto do miolo do alcatra

CHORIZO R\$ 78

Corte especial do miolo do contra-filé

RIBEYE R\$ 92

Conhecido como filé da costela, corte saboroso e suculento

TOMAHAWK R\$ 190

2 cortes especiais: entrecôte e costela. Serve 2 pessoas

DRY AGED | inclui acompanhamento

PRIME RIB R\$ 115

500g. Chamada de ancho ou filé de costela, carne maturada a seco por 30 dias

T-BONE R\$ 235

1Kg. São dois cortes: o "maior contra-filé e o menor filé mignon", carne maturada a seco por 30 dias

PESCE ALLA BRACE R\$ 76

Peixe grelhado servido com compota de limão, saladinha e pinoli

ASSADO DE TIRA - DUROC R\$ 62

Corte nobre retirado da costela suína

CONTORNI Escolha um acompanhamento para o seu prato

PATATE BRACE | VERDURE ARROSTO | POLENTA MANTECATA

Acompanhamento EXTRA: R\$ 18

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

R\$ 24

Nosso famoso tiramisù feito com mascarpone italiano, cacau belga e café Lavazza

CIAMBELLE

R\$ 22

Massa frita recheada com creme cítrico e frutas do bosque. Servido com sorvete de limão

CIOCCOLATO

R\$ 24

Mousses de chocolate 70% e 30% em suas diversas texturas. Servido com sorvete de cacau e laranja

PESCA ALLA BRACE

R\$ 25

Pêssego grelhado, creme de baunilha e canela, sorvete de mascarpone

GELATO DEL GIORNO

R\$ 18

Sorvete do dia, consulte os sabores com o garçom

FRUTTA DEL GIORNO

R\$ 16

Seleção de fruta da estação

BEVANDE

ÁGUAS

PRATA com e sem gás	R\$ 7
PANNA sem gás	R\$ 10
SAN PELLEGRINO com gás	R\$ 10

SODAS

NIASCA Limonata, Mandarinata	R\$ 12
SODAS ITALIANAS Morango, maçã verde, tangerina e manga	R\$ 10


SUCO DE TOMATE


Suco de tomate, molho inglês, sal e pimenta

CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO	R\$ 7
MACCHIATO	R\$ 8
CORRETTO CON GRAPPA	R\$ 9,5
CHÁ DE HORTELÃ	R\$ 12

SUCO NATURAL

NATURAL ONE	R\$ 11
Laranja, pêssego, uva com maçã e pink lemonade	
	

GREENPEOPLE	R\$ 11
Abacaxi com hortelã, maçã, cenoura com laranja e beterraba	
	

REFRIGERANTES

WEWI	R\$ 9
Guaraná, Guaraná Zero, Laranja e Cola	

BAER MATE	R\$ 9
Mate + Maçã + Cafeína. Ingredientes naturais. Levemente gaseificado.	

BAER-MATCHA	R\$ 11
Matcha + maçã + cafeína natural. Levemente gaseificado. 100% Natural	

BAER-MATE®

BIRRE

IN BOTTIGLIA Garrafa

PAULISTÂNIA | 500ml R\$ 18,9

PAULISTÂNIA LARGO DO CAFÉ
Outmeal Stout 5%

PAULISTÂNIA CAMINHO DAS ÍNDIAS
Session India Pale Ale 4,2%

PAULISTÂNIA
Lager 4,8%

PAULISTÂNIA PÁTIO DO COLÉGIO
Belgian Tripel 8%

ALLA SPINA Chopp | 300ml

PAULISTÂNIA
Lager 4,8%

PAULISTÂNIA IPIRANGA
Strong Wood Red Lager 7,2%

PAULISTÂNIA VIADUTO DO CHÁ
American Hop Lager 5%

PRAYA | 600ml R\$ 19

PRAYA
Premium Witbier 5,3%

R\$ 12

PAULISTÂNIA CRAFT
Pergunte para nossos garçons
o chopp do dia

COCKTAILS

MARGARITA R\$ 30

Tequila, triple sec, cítricos e borda de sal

MANHATTAN R\$ 28

Whisky Bourbon, vermouth rosso, angostura e cereja

COSMOPOLITAN R\$ 28

Vodka, triple sec, cranberry, cítricos e laranja

MOJITO R\$ 28

Rum, hortelã, cítricos, açúcar e água gaseificada

APEROL SPRITZ R\$ 30

Aperol bitter, espumante, água gaseificada e laranja

NEGRONI R\$ 30

Gin, vermouth rosso e bitter

GIN TÔNICA R\$ 30

Gin, água tônica e limão

DRY MARTINI R\$ 30

Gin, vermouth bianco e azeitona

BLOODY MARY R\$ 30

Vodka, cítricos, suco de tomate, sal, molho inglês e pimenta

CAIPIRINHA R\$ 28

Cachaça, limão e açúcar

GABRIELA, JORGE AMADO R\$ 30

Cachaça infundada com cravo e canela, maracujá e açúcar