



# BRACE

bar e griglia

## ANTIPASTI

PER COMINCIARE	R\$ 20
Pães do dia, manteiga Vitalatte, azeite temperado e sardela da casa.	
CRUDO DI TONNO E BOTTARGA	R\$ 46
Atum selado na brasa, servido cru. Com azeite, ciboulette, laranja e bottarga	
INSALATA CAPRESE BRACE	R\$ 36
Mix de tomates da época com mozzarella artesanal Vitalatte e manjericão	
MELANZANA GRIGLIATA	R\$ 30
Berinjela grelhada, marinada com azeite, servida com ricota de búfala Vitalatte e crostine	
PIZZA DI ZUCCHINE AL TARTUFO	R\$ 40
Pizza de abobrinha grelhada na brasa, mozzarella, requeijão trufado, tomilho e manjericão	
ARANCINI DI FUNGHI TARTUFATI	R\$ 38
Bolinho frito de risotto de cogumelos trufados, recheado com mozzarella Vitalatte. (4un.)	
BRUSCHETTONE DI BURRATA	R\$ 54
Pão de fermentação natural com molho rústico de tomates grelhados e burrata Vitalatte para compartilhar	

## PRIMI

RAVIOLI DI ZUCCA	R\$ 60
Massa artesanal recheada com abóbora, mostarda de frutas, biscoito Amaretti, noz moscada e Parmigiano Regiano	
TORTELLINI ALLA PANNA	R\$ 70
Massa artesanal recheada com lombo suíno, mortadella e prosciutto, finalizada com molho panna, Grana Padano e noz moscada	
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	R\$ 56
Clássico gnocchi de batata com molho Bolonhesa de carnes bovina e suína	
TAGLIOLINI AL PESTO TRAPANESE AFFUMICATO	R\$ 44
Spaghetti fresco com pesto defumado de tomate e amêndoas	
RISOTTO DI BACALLÀ E CIPOLLA	R\$ 76
Risotto de cebola caramelizada com lombo de bacalhau grelhado na brasa e pangrattato	

### O FOGO TRANSFORMA...

É a partir dele que nascem as nossas receitas. Conduzidas pela brasa, as chamas se encarregam de dar textura e o sabor defumado aos melhores legumes, verduras, frutos do mar, carnes e frutas. A grelha, elemento rudimentar e essencial para cozinhar, é o protagonista do nosso restaurante.

## SECONDI

BABY BEEF	R\$ 72
Corte nobre e macio da alcatra (1 acompanhamento)	
CHORIZO	R\$ 77
Corte succulento do contrafilé (1 acompanhamento)	
COSTOLETTE DI MANZO	R\$ 84
Corte dianteiro da costela, assado por 12h e finalizado na grelha (1 acompanhamento)	
PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE	R\$ 87
Filé de peixe do dia grelhado na brasa, finalizado com azeite de limão (1 acompanhamento)	
COSTINE DI MAIALE	R\$ 54
Costelinha suína assada e finalizada na brasa com compota de tomate (1 acompanhamento)	

## CONTORNI

Acompanhamentos

PATATE
Batata, tomatinhos, azeitonas pretas e sálvia
RISO NERO MANTECATO
Arroz negro cremoso
POLENTA E PROVOLONE
Polenta cremosa com provolone defumado
VERDURE DEL GIORNO ALLA BRACE
Legumes orgânicos do dia na brasa
INSALATA MISTA
Salada de folhas, tomate e Grana Padano
<b>ACOMPANHAMENTO EXTRA R\$20</b>

## DOLCI

TIRAMISÙ	R\$ 30
Tradicional receita à base de creme de mascarpone, café e biscoito savoiardi	
GELATO ALLA FRAGOLA AFFUMICATA	R\$ 24
Sorvete de morango defumado com tâmara, limão e calda de caramelo	
FICHI ALLA BRACE	R\$ 27
Figo grelhado com crumble de nozes, creme de baunilha e mel	
TORTA AL CIOCCOLATO	R\$ 24
Torta de chocolate cremosa, sorvete de chocolate e calda de chocolate 70%	