



# BRACE

bar e griglia

## ANTIPASTI

PER COMINCIARE	R\$ 22
Pães do dia, manteiga Vitalatte, azeite temperado e sardela da casa.	
CRUDO DI TONNO E BOTTARGA	R\$ 52
Atum selado na brasa, servido cru, com azeite, ciboulette, laranja e bottarga	
INSALATA CAPRESE BRACE	R\$ 42
Mix de tomates da época com mozzarella artesanal Vitalatte e manjeriço	
MELANZANA GRIGLIATA	R\$ 34
Berinjela grelhada, marinada com azeite, servida com ricota de búfala Vitalatte e crostine	
PIZZA DI ZUCCHINE AL TARTUFO	R\$ 44
Pizza de abobrinha grelhada na brasa, mozzarella, requeijão trufado, tomilho e manjeriço	
ARANCINI DI FUNGHI TARTUFATI	R\$ 42
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\$ 66
Massa artesanal recheada com abóbora, mostarda de frutas, biscoito Amaretti, noz moscada e Parmigiano Regiano	
TORTELLINI ALLA PANNA	R\$ 74
Massa artesanal recheada com lombo suíno, mortadella e prosciutto, finalizada com molho panna, Grana Padano e noz moscada	
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	R\$ 62
Clássico gnocchi de batata com molho bolonhesa de carnes bovina e suína	
TAGLIOLINI AL PESTO TRAPANESE AFFUMICATO	R\$ 52
Spaghetti fresco com pesto defumado de tomate e amêndoas	
RISOTTO DI BACALLÀ E CIPOLLA	R\$ 78
Risotto de cebola caramelizada com lombo de bacalhau grelhado na brasa e pangrattato	

## SECONDI

BABY BEEF	R\$ 79
Corte nobre e macio da alcatra (1 acompanhamento)	
CHORIZO	R\$ 85
Corte suculento do contrafilé (1 acompanhamento)	
COSTOLETTE DI MANZO	R\$ 155
Corte especial da costela, assado por 12h e finalizado na grelha (1 acompanhamento)	
PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE	R\$ 88
Filé de peixe do dia grelhado na brasa, finalizado com azeite de limão (1 acompanhamento)	
COSTINE DI MAIALE	R\$ 59
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

ACOMPANHAMENTO EXTRA R\$22

## DOLCI

TIRAMISÙ	R\$ 32
Tradicional receita à base de creme de mascarpone, café e biscoito savoiardi	
GELATO ALLA FRAGOLA AFFUMICATA	R\$ 26
Sorvete de morango defumado, tâmara, limão e calda de caramelo	
FICHI ALLA BRACE	R\$ 30
Figo grelhado, crumble de nozes, creme de baunilha e mel	
TORTA AL CIOCCOLATO	R\$ 28
Torta de chocolate cremosa, sorvete de chocolate e calda de chocolate 70%	

# LE BEVANDE Bebidas

## ÁGUAS

PRATA Com e sem gás	R\$ 7
PANNA Com e sem gás	R\$ 10
SAN PELEGRINO Com gás	R\$ 10

## REFRIGERANTES

NATU Guaraná	R\$ 9
BAER MATE Mate + Maçã + Cafeína. Ingredientes naturais. Levemente gaseificado. 100% Natural	R\$ 9
BAER MATCHA Matcha + Maçã + Cafeína natural. Levemente gaseificado. 100% Natural	R\$ 11

## SUCO NATURAL

GREENPEOPLE Abacaxi com hortelã, Maçã, Cenoura com laranja e uva	R\$ 11
---	--------

## CERVEJAS

PAULISTÂNIA CLARA   CHOPP Lager Premium 4,8%	R\$ 12
PAULISTÂNIA CRAFT   CHOPP Consulte o garçom	R\$ 12
PAULISTÂNIA   GARRAFA Lager	R\$ 19
PAULISTÂNIA   GARRAFA Pátio do Colégio	R\$ 19
PRAYA   GARRAFA Premium Witbier 600ml	R\$ 19

## COCKTAIL

CAIPIRINHA Cachaça, açúcar e limão ou morango	R\$ 25
SAQUERINHA Saquê, açúcar e limão ou morango	R\$ 25
GIN TÔNICA Gin, água tônica e limão	R\$ 30
MOJITO Rum, soda, limão e hortelã	R\$ 25
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, água gaseificada e laranja	R\$ 30

## SPUMANTI Taça Garrafa

FONTANAFREDDA ASTI Fontanafredda   Piemonte	R\$ 126
PROSECCO VALDORELLA - DOC Valdorella   Veneto	R\$ 24,94 R\$ 86

## BIANCHI Taça Garrafa

GAVI BIANCO SAN MATTEO - DOCG San Matteo   Piemonte	R\$ 36,54 R\$ 126
GIOLÌ LANGHE BIANCO Fontanafredda   Piemonte	R\$ 184
GAVI DEL COMUNE DI GAVI - DOCG Gavi   Piemonte	R\$ 195
PINOT GRIGIO BIANCO Torresella   Veneto	R\$ 36,54 R\$ 126
SANTA CRISTINA UMBRIA BIANCO Antinori   Umbria	R\$ 184

## ROSATI Taça Garrafa

SOLEROSE ROSATO ROSÉ Fontanafredda   Piemonte	R\$ 172
ROSA ETERNITÀ Eternità   Lombardia	R\$ 25 R\$ 86
SANTA CRISTINA ROSÉ Antinori   Toscana	R\$ 130

## ROSSI Taça Garrafa

ROSSO DI MONTALCINO DOC Tenuta Giacomina   Toscana	R\$ 209
TREISO DOLCETTO D'ALBA DOC Fontanafredda   Piemonte	R\$ 43,21 R\$ 149
FONTANAFREDDA LANGHE NEBBIOLO DOC Fontanafredda   Piemonte	R\$ 184
FONTANAFREDDA EBBIO NEBBIOLO DOC Fontanafredda   Piemonte	R\$ 249
BAROLO D'ALBA SERRALUNGA DOCG Fontanafredda   Piemonte	R\$ 499
BAROLO DOCG San Matteo   Piemonte	R\$ 437
CHIANTI RISERVA VAL DI MERSE DOCG Poggio Salvi   Toscana	R\$ 269
NOBILDUCA CHIANTI DOCG Nobilduca   Piemonte	R\$ 199
BRICCOTONDO BARBERA Fontanafredda   Piemonte	R\$ 198
NEBBIOLO LANGHE DOC Giacomo Borgogno   Piemonte	R\$ 429
NO NAME LANGHE NEBBIOLO Giacomo Borgogno   Piemonte	R\$ 483
CHIANTI CLASSICO DOCG Castello Di Querceto   Toscana	R\$ 189
QUERCETO CHIANTI DOCG Castello Di Querceto   Toscana	R\$ 36,54 R\$ 126
DOLCETTO D'ALBA Fontanafredda   Piemonte	R\$ 161
BARBERA D'ALBA DOC Giacomo Borgogno   Piemonte	R\$ 253
RAIMONDA BARBERA D'ALBA Fontanafredda   Piemonte	R\$ 184
BRUNELLO DI MONTALCINO Poggio Salvi   Toscana	R\$ 690
SANTA CRISTINA MAESTRELLE Antinori   Toscana	R\$ 195
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO Antinori   Toscana	R\$ 229
NEPRICA CABERNET SAUVIGNON Tormaresca   Puglia	R\$ 199
TORCICODA PRIMITIVO Tormaresca   Salento	R\$ 199
DOLCETTO Giacomo Borgogno   Piemonte	R\$ 225



# BRACE

bar e griglia

## ANTIPASTI

### PER COMINCIARE R\$ 22

Bread of the day, Vitalatte butter, seasoned olive oil and homemade sardela.

### CRUDO DI TONNO E BOTTARGA R\$ 52

Seared tuna served raw. With olive oil, ciboulette, oranges and bottarga

### INSALATA CAPRESE BRACE R\$ 42

Mix of seasonal tomatoes with handmade Vitalatte mozzarella and basil

### MELANZANA GRIGLIATA R\$ 34

Grilled eggplant, marinated with olive oil, served with Vitalatte ricotta cheese and crostine

### PIZZA DI ZUCCHINE AL TARTUFO R\$ 44

Grilled zucchini pizza, mozzarella, truffled "requeijão", thyme and basil

### ARANCINI DI FUNGHI TARTUFATI R\$ 42

Traditional Italian recipe of fried mushroom risotto stuffed with Vitalatte mozzarella. (4un.)

### BRUSCHETTONE DI BURRATA R\$ 54

Homemade bread with rustic sauce of grilled tomatoes and burrata cheese

## PRIMI

### RAVIOLI DI ZUCCA R\$ 66

Fresh pasta stuffed with pumpkin, fruit mustard, Amaretti biscuit, nutmeg, and Parmigiano Regiano

### TORTELLINI ALLA PANNA R\$ 74

Fresh pasta stuffed with pork loin, mortadella, and prosciutto, finished with panna sauce, Grana Padano and nutmeg

### GNOCCHI ALLA BOLOGNESE R\$ 62

Classic potato gnocchi with Beef and pork Bolognese sauce

### TAGLIOLINI AL PESTO TRAPANESE AFFUMICATO R\$ 52

Fresh spaghetti, smoked tomato pesto sauce finalized with almonds

### RISOTTO DI BACALLÀ E CIPOLLA R\$ 78

Caramelized onion risotto with grilled cod loin and pangrattato

## SECONDI

### BABY BEEF R\$ 79

Rib eye steak cut (1 side)

### CHORIZO R\$ 85

Juicy tenderloin cut (1 side)

### COSTOLETTE DI MANZO R\$ 155

Special rib cut, baked for 12h and finished on the grill (1 side)

### PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE R\$ 88

Grilled fish of the day, finished with lemon oil (1 side)

### COSTINE DI MAIALE R\$ 59

Roasted pork ribs grilled with tomato jam (1 side)

## CONTORNI

Sides

### PATATE

Potatoes, tomatoes, black olives, and sage

### RISO NERO MANTECATO

Creamy black rice

### POLENTA E PROVOLONE

Creamy polenta with smoked provolone

### VERDURE DEL GIORNO ALLA BRACE

Organic vegetables of the day on the grill

### INSALATA MISTA

Lettuce, tomato, and Grana Padano

EXTRA R\$22

## DOLCI

### TIRAMISÙ R\$ 32

Traditional cream-based recipe of mascarpone, coffee and savoiardi biscuit

### GELATO ALLA FRAGOLA AFFUMICATA R\$ 26

Smoked strawberry ice cream with date, lemon, and caramel sauce

### FICHI ALLA BRACE R\$ 30

Grilled fig with nut crumble, vanilla, and honey cream

### TORTA AL CIOCCOLATO R\$ 28

Creamy chocolate pie, chocolate ice cream and 70% chocolate syrup