



BRACE

bar e **griglia**

MENU R\$175

Este menu é individual, escolha uma opção de cada categoria:
antipasto, piatto e dolce.

O FOGO TRANSFORMA...

E 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 protagonista do nosso restaurante.

PER COMINCIARE

Pães do dia, manteiga Vitalatte,
azeite temperado e sardela da casa

ANTIPASTI

MELANZANA GRIGLIATA

Berinjela grelhada, marinada com azeite, servida com ricota de búfala Vitalatte e crostine

ARANCINI DI FUNGHI TARTUFATI

Bolinho frito de risotto de cogumelos trufados, recheado com mozzarella Vitalatte (4un.)

BRUSCHETTA DI BURRATA

Pão de fermentação natural com molho rústico de tomates grelhados e burrata Vitalatte

PIATTI

RAVIOLI DI ZUCCA

Massa artesanal recheada com abóbora, mostarda de frutas, biscoito Amaretti, noz moscada e Parmigiano Regiano

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Clássico gnocchi de batata com molho bolonhesa de carnes bovina e suína

SPAGHETTI AL PESTO TRAPANESE AFFUMICATO

Spaghetti fresco com pesto defumado de tomate e amêndoas

BABY BEEF

Corte nobre e macio da alcatra. Acompanhado de arroz negro cremoso OU polenta cremosa com provolone defumado

CHORIZO

Corte suculento do contrafilé. Acompanhado de arroz negro cremoso OU polenta cremosa com provolone defumado

PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE

Filé de peixe do dia grelhado na brasa, finalizado com azeite de limão. Acompanhado de arroz negro cremoso OU polenta cremosa com provolone defumado

DOLCI

TIRAMISÙ

Tradicional receita à base de creme de mascarpone, café e biscoito savoiardi

TORTA AL CIOCCOLATO

Torta de chocolate cremosa, sorvete de chocolate e calda de chocolate 70%

GELATO ARTIGIANALE

Gelato feito diariamente em nosso restaurante, consulte com o garçom os sabores disponíveis

