



BRACE

bar e griglia

O FOGO TRANSFORMA...

É a partir dele que nascem as nossas receitas. Conduzidas pela brasa, as chamas se encarregam de dar a textura e o sabor defumado aos melhores legumes, verduras, frutos do mar, carnes e frutas.

Bem-vindos ao Brace.

PER COMINCIARE Para começar

Pães do dia, manteiga Vitalatte, R\$ 22
azeite temperado e sardela da casa

ANTIPASTI Entradas

CROSTINI DI BURRATA R\$ 48
E POMODORO AFFUMICATO

Crostini de pão rústico, burrata
Vitalatte e tomate defumado

MELANZANE GRIGLIATA R\$ 28

Berinjela grelhada, servida com ricota
de búfala Vitalatte e crostine

PROSCIUTTO CRUDO E PESCA FRESCA R\$ 35

Pêssego fresco grelhado em fatias com
prosciutto di Parma, azeite e manjeriçã

PANE, ACCIUGHE E TARTUFO R\$ 38

Fatias de pão Ciabatta da casa, filés
de anchova em conserva, manteiga
e salsa tartufata

TARTARE DI TONNO R\$ 52

Lombo de atum cortado na faca, azeitonas
pretas e limão, servido com arroz negro
agridoce

ARANCINI DI FUNGHI TARTUFATI R\$ 54

4 unidades de bolinhos fritos trufados
de risotto de cogumelos, recheado com
mozzarella Vitalatte

INSALATA

INSALATA DI POLLO R\$ 49

Mix de folhas, salsão, frango grelhado,
tomate cereja, pão rústico, ovo e Grana
Padano ao molho de limão siciliano

PASTA E RISOTTO

FUSILLI LUNGHI CON RAGÙ PIEMONTESE R\$ 55

Massa fresca feita na casa, servida
com ragù de carne e vinho tinto

TORTELLI DI ZUCCA R\$ 64

Massa artesanal, recheada com abóbora,
mostarda de frutas, biscoito Amaretti,
noz-moscada e Grana Padano

TAGLIATELLE CON LE COZZE R\$ 62

Tagliatelle fresco com mexilhões, vinho
branco e cebola roxa

RISOTTO CACIO E PEPE R\$ 68

Risotto de Pecorino Romano, Grana Padano
e pimenta-do-reino

RISOTTO CON BACALLÀ R\$ 89

Risotto de cebola caramelizada,
com lombo de bacalhau grelhado na brasa
e pangrattato

SPAGHETTI ALLA NERANO R\$ 48

Spaghetti fresco, abobrinha, alho
e queijo provolone dolce



BRACE

bar e griglia

ALLA GRIGLIA

A grelha, elemento rudimentar e essencial para cozinhar, é protagonista do nosso restaurante.

Escolha um acompanhamento em qualquer opção.

MAIALE

GUANCIA DI MAIALE R\$ 64
Bochecha de porco preto cozida e finalizada na grelha

MANZO

CHORIZO R\$ 108
Corte suculento do contrafilé

BABY BEEF R\$ 82
Corte nobre e macio da alcatra

POLLO

GALLETTO R\$ 62
Galeto marinado com mostarda e limão assado na grelha

DEL MARE

POLPO ALL'ERBE R\$ 119
Polvo marinado com ervas, cozido e finalizado na grelha

TONNO AL SALMORIGLIO R\$ 89
Steak de atum grelhado, servido com molho de limão, azeite e orégano fresco

PESCE ALLA GRIGLIA PER DUE R\$ 185
Peixe do dia grelhado inteiro com azeite extra virgem e sal grosso (para duas pessoas, escolha dois acompanhamentos)

CONTORNI Acompanhamentos

POLENTA
Polenta cremosa com provolone defumado

PATATE RUSTICHE
Batatas assadas e depois fritas com alecrim

RISO NERO MANTECATO
Arroz negro cremoso

PUREA DI PATATE
Delicioso purê cremoso de batatas assadas

VERDURE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA
Legumes selecionados e grelhados

INSALATA
Mix de folhas, tomatinhos assados e Grana Padano

Acrescente um acompanhamento extra por mais R\$18 cada

DOLCI Sobremesas

TIRAMISÙ R\$ 32
Tradicional receita à base de creme de mascarpone, café e biscoito Savoiardi, montado na hora

TORTA AL CIOCCOLATO R\$ 24
Torta de chocolate cremosa, sorvete de chocolate e calda de chocolate 70%

TORTA DI PANE R\$ 18
Nosso pudim de pão com especiarias e whisky

FRUTTI DI BOSCO CON PANNA E PISTACCHIO R\$ 28
Morangos e blueberry ao licor de cassis, servidos com creme e pistaches

GELATO R\$ 22
Gelato feito diariamente em nosso restaurante, consulte o garçom para saber os sabores disponíveis

BUON APPETITO!