



# BRACE

bar e griglia

## 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.

Bem-vindos ao Brace.

## PER COMINCIARE Para começar

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

## ANTIPASTI Entradas

BURRATA AL PESTO R\$ 69  
Burrata Vitalatte, pesto de manjeriçã  
e pomodorini

MELANZANE GRIGLIATE R\$ 28  
Berinjela grelhada, servida com ricota  
de búfala Vitalatte e crostine

UOVA CON FUNGHI E TARTUFO R\$ 54  
Ovo cozido a baixa temperatura, creme  
de cogumelos e trufas

COZZE AL POMODORO R\$ 38  
Mexilhões cozidos no molho de tomate  
e vinho branco

TARTARE DI TONNO R\$ 56  
Lombo de atum cortado na faca,  
azeitonas pretas e limão, servido  
com arroz negro agridoce

ARANCINI DI FUNGHI TARTUFATI R\$ 55  
4 unidades de bolinhos fritos trufados  
de risotto de cogumelos, recheado com  
mozzarella Vitalatte

## INSALATA

INSALATA DI POLLO R\$ 48  
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\$ 58  
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\$ 69  
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\$ 66  
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\$ 92  
Steak de atum grelhado, servido com molho de limão, azeite e orégano fresco

PESCE DEL GIORNO R\$ 98  
Posta de peixe grelhada com azeite e alecrim

## 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

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

CIAMBELLE AL LIMONE R\$ 28  
Creme de limão em camadas e crocante de caramelo

FRUTTI DI BOSCO CON PANNA E PISTACCHIO R\$ 28  
Frutas da estação ao licor de cassis, servidos com creme de mascarpone e pistaches

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

