



BRACERIA

RISTORANTE

PIZZERIA





IL NOSTRO MENU'

ANTIPASTI

Tagliere Sardo: salsiccia, lardo ai profumi di corbezzolo e lentischio, prosciutto di pecora, coppa di suino, mustella , ricotta mustia ai profumi di tartufo, pecorino semi stagionato, olive, carciofi	€ 16,00
Pane carrasau con formaggio arrosto	€ 9,00
Burrata, pomodori secchi, carciofi e alici del Cantabrico	€ 11,00
Burrata con crudo di Parma 24 mesi e gnocco fritto	€ 11,00
Pane carasau , carciofini, bottarga e prezzemolo	€ 13,00
Carpaccio di Angus affumicato con rucola, mustia sarda, olive sarde e pinoli fritti	€ 12,00
Battuta di controfiletto di Angus con cristalli di sale, olio Sardo, burrata e crostini al rosmarino	€ 17,00
Selezioni di formaggi Sardi e marmellata della casa	€ 11,00

PRIMI PIATTI

Maccheroni al ragù di Black Angus	€ 12,00
Pappardella al cinghiale della casa	€ 13,00
Tagliolini cacio e pepe	€ 11,00
Kulurgiones* (patate, aglio, mentuccia, pecorino) al burro e salvia	€ 13,00
Gnocchi di patate con pesto di rucola, mascarpone, salsiccia e pinoli fritti	€ 10,00
Gnocchi con fonduta di pecorino, speck croccante e noci	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Filetto di Black Angus (qr 250 gr.) al pepe verde e senape dolce	€ 23,00
Filetto di Black Angus (qr 250 gr.) con gorgonzola e porcini	€ 25,00
Gran frittura di mare* con polenta	€ 17,00
Maiolino sardo allo spiedo (Porceddu)	€ 17,00
BBQ ribs (Baffa di costine di maiale (500g circa) cotte a bassa temperatura in salsa BBQ e gratinate alla brace	€ 14,00





CONTORNI

Patate fritte* o al forno	€ 4,50
Insalata mista	€ 4,50
Verdure grigliate	€ 4,50
Contorno del giorno	€ 4,50

HAMBURGER HOMEMADE BBQ

EO MAGNO: hamburger di Angus, uovo all'occhio di bue, carciofo fritto, gorgonzola e rucola con patatine fritte*	€ 12,00
L'AMERICANO: hamburger di Angus(cottura al sangue) 200gr., insalata, pomodoro, formaggio, cipolla caramellata, bacon e patatine fritte*	€ 12,00
TE MORSEGO: hamburger di Angus (cottura al sangue) 200gr., scamorza affumicata, speck <i>cr.</i> , funghi, salsa radicchio con patatine fritte	€ 12,00

NB: lo Chef seleziona e lavora carni di prima scelta.

I nostri hamburger sono accompagnati da pane e salsa "BBQ" di nostra produzione.

CARNE ALLA BRACE

Grigliata mista (salciccia, costine, pancetta, galletto, manzo)	€ 17,00
Straecca di cavallo gr. 250/300	€ 14,00
Filetto di Black Angus alla brace (gr 250 <i>cr.</i>)	€ 22,00
Picanha Argentina (ricavato dalla punta di sottofesa , caratterizzata dalla presenza di 1 cm di grasso, il quale rende la carne unica, succulenta e morbida (200gr circa)	€ 16,00
Galletto alla brace con salsa all'aglio	€ 13,00
Tagliata di Black Angus (gr 300 <i>cr.</i>)	
• Rucola e grana	€ 16,00
• Rucola e porcini	€ 18,00
• Rosmarino e sale affumicato	€ 16,00





LA PROPOSTA DELLE CARNI

SCOTTONA

Fiorentina € 5,00/hg

Costata € 4,00/hg

Carne di origine spagnola, con 50 giorni di frollatura, si tratta di una carne dal grasso giallo, carne succulenta e molto marezzata.

SASHI BEEF

Fiorentina € 6,00/hg

Costata € 5,00/hg

Carne di qualità AAA+++ , proveniente direttamente dalla Finlandia, la caratteristica principale è la sua marezzatura e la qualità del grasso che in cottura si scioglie e tende ad ammorbidire e dare un gusto deciso alla carne.

FASSONA PIEMONTESE

Costata € 5,00/hg

Carne di origine italiana, con 30 giorni di frollatura, dal suo sapore marcato e corposo, dalla particolare morbidezza e succosità nonostante si presenti magra e con poco grasso.

BLACK ANGUS IRLANDESE

Costata € 4,50/hg

Carne di origine irlandese, con 40 giorni di frollatura, carne pregiata dal gusto inconfondibile, grassa con un sapore deciso con un'esplosione di gusto al morso.

MARCHIGIANA PEZZATA ROSSA

Fiorentina € 5,50/hg

Costata € 4,50/hg

Carne 100% Italiana con una frollatura oltre i 40 giorni, sapore naturale dato dal pascolo in alta montagna e dal gusto delicato ma allo stesso tempo deciso dato dall'alimentazione di erba naturale.





*alcuni elementi potrebbero essere congelati

BIBITE

Acqua San Benedetto naturale/frizzante 0,50 cl	€ 1,80
Acqua <u>Maniqa</u> naturale/frizzante 0,75 cl	€ 3,00
Bibite in lattina	€ 2,50
(coca cola, coca zero, <u>fanta</u> , <u>sprite</u> , the pesca/limone, acqua brillante, <u>lemonsoda</u>)	

APERITIVO

<u>Spritz Aperol</u> / Campari	€ 3,50
<u>Spritz Cynar</u>	€ 4,00
Gingerino/ Crodino	€ 3,00
Tassoni	€ 3,50

BIRRE ALLA SPINA

<u>Löwenbräu</u> piccola 0,20 cl	€ 3,50
<u>Löwenbräu</u> media 0,40 cl	€ 5,00
<u>Ichnusa</u> non filtrata piccola 0,20 cl	€ 3,50
<u>Ichnusa</u> non filtrata media 0,40 cl	€ 5,50
Lefte Rouge piccola 0,22 cl	€ 4,50
Lefte Rouge media 0,33 cl	€ 6,00
<u>Franziskaner Weissbier</u> 0,50 cl	€ 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

<u>Goose Ipa</u> 5,9% vol 0,35 cl	€ 5,00
<u>Ichnusa</u> vol 0,33 cl	€ 3,50
Ceres vol 0,33 cl	€ 4,00
Beck's vol 0,33 cl	€ 3,50
Corona vol 0,33 cl	€ 4,00
<u>Tennent's</u> vol 0,33cl	€ 5,00





VINI ALLA SPINA

Prosecco:	0,25lt € 3,50	0,5lt € 5,50	1lt € 9,00
Rabosello:	0,25lt € 3,00	0,5lt € 5,50	1lt € 7,50
Bizantino rosso:	0,25lt € 3,00	0,5lt € 5,50	1lt € 8,50

CAFFETTERIA

Caffè torrefazione LELLI 80% arabica	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Caffè macchiato	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Macchiatone	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,00
Caffè orzo	€ 1,50
Caffè ginseng	€ 2,00
Thè caldo	€ 1,80
Amari	da € 3,00 a €4,00

Coperto € 2,50

