

PER COMINCIARE...



I FRITTINI* (2 Suppli pomodoro e mozzarella, 2 polpettine di melanzane con provola e mozzarella, 2 sticks di mozzarella, 2 mini arancini di carne, 2 olive all'ascolana)

€ 14



TARTARE DI MANZO (carne di manzo irlandese fatta al coltello e insaporita con il tuorlo dell'uovo, senape, cipolla, capperi, salsa worcester e limone)

€ 14



TARTARE DI MANZO 2.0 (carne di manzo irlandese fatta al coltello con stracciatella e granella di pistacchio)

€ 16



CARPACCIO DI ANGUS IRLANDESE servito con rucola grana e pomodorini

€ 18



CRUDO DI PARMA E MOZZARELLINE DI BUFALA

€ 15



BRUSCHETTINE AI POMODORINI

€ 7



BRUSCHETTINE CON PATE' DI OLIVE

€ 8



BRUSCHETTINE CON LARDO E MIELE

€ 8

TAGLIERE DI SALUMI CLASSICO (crudo, coppa, cotto, pancetta, salame)
consigliato per 1 o 2 persone

€ 15

TAGLIERE DI SALUMI RAFFINATO (bresaola, pancetta romana, lardo, speck, mortadella)
consigliato per 1 o 2 persone

€ 15



TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI (crudo, cotto, pancetta, mortadella, salame, lardo, gorgonzola, taleggio, grana, accompagnati da miele e marmellatina) - consigliato per 2 o 4 persone

€ 24

Lo sai che lo *Gnocco Fritto*
non devi ordinarlo?

Ci pensiamo *noi* a portarlo!

I PRIMI PIATTI



I RISOTTI (minimo due persone) – tempo di attesa 15 minuti

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI*	€ 15
RISOTTO CARNAROLI CON SPECK E TALEGGIO	€ 15
RISOTTO CARNAROLI CON SALSICCIA LUGANEGA E ZAFFERANO	€ 15
RISOTTO CARNAROLI CON ASPARAGI, PANCETTA E BRIE	€ 15

LA PASTA



TAGLIATELLE TRAFILATE AL BRONZO CON RAGU' DI CINGHIALE € 14



GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI NOCI, SPECK E GRANELLA DI NOCCIOLE € 14



CALAMARATA CON POMODORO ROSSO GARGANO, MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA € 14



PENNE AL POMODORO

€ 7



PENNE AL PESTO

€ 7



COTOLETTINA DI POLLO CON PATATINE FRITTE*

€ 8

WÜRSTEL DI POLLO CON PATATINE FRITTE*

€ 8



PIZZA BABY MARGHERITA

€ 4



PIZZA BABY AI WÜRSTEL

€ 5



PIZZA BABY CON PATATINE FRITTE*

€ 5



BABY GELATO

€ 3

I SECONDI PIATTI

DALLA GRIGLIA

COSTATA DI SCOTTONA (Germania) – 500 gr. – servita con patate al forno € 25

FILETTO DI MANZO (Francia) – 250 gr. – servito con patate al forno € 26

FILETTO DI SASHI (Finlandia) – 250 gr. – servito con patate al forno € 28

ENTRECÔTE DI SASHI (Finlandia) – 250 gr. – servita con patate al forno € 25

FIorentINA DI SCOTTONA (Germania) – circa 1,5Kg – servita con patate al forno e verdure grigliate €/etto 6
(La "Bistecca" caratterizzata dal tipico osso a T ricavata dal taglio della lombata)

TOMAHAWK (Irlanda) – circa 1Kg – servito con patate al forno e fagioli con cipolla €/etto 7
(Costata di manzo di cuberoll la cui definizione esatta è Ribeye Tomahawk per la sua particolare forma che ricorda l'ascia dei nativi americani)

GRIGLIATA SPECIALE DI MANZO con patate al forno - consigliata per 2 persone € 65
(filetto di manzo, entrecôte di sashi, costata di scottona, tagliata di manzo)

 **TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON RADICCHIO E GORGONZOLA** – 250 gr. € 21

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE AL ROSMARINO – 250 gr. € 19

 **TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI** – 250 gr. € 21

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON FUNGHI PORCINI* – 250 gr. € 21

TAGLIATA ALL'ANTICA – *minimo due persone* (tagliata di manzo irlandese grigliata e poi cotta nel forno con Melanzane, Peperoni, Zucchine, Asparagi*, Cipolla e servita al tavolo nella padella con guarnizione finale di pomodorini e rucola) € 45

 **DEGUSTAZIONE DI TAGLIATE** - consigliata per 2 persone € 55
(per provare le nostre tagliate in tutte e 4 le varianti proponiamo questo piatto di circa 700/800 grammi in cui gustare la nostra carne con i funghi porcini* - il rosmarino - la rucola, il grana e i pomodorini - il radicchio e il gorgonzola)

ARROSTICINI DI PECORA – 8 pezzi € 12

PETTO DI POLLO – servito con verdure grigliate € 15

GRIGLIATA MISTA - consigliata per 1 persona € 17
(salamella, petto di pollo, costine di maiale, braciola di maiale, würstel)

CHICKEN BBQ – *cottura 20 minuti* (petto di pollo marinato con zafferano, rosmarino, cipolla, olio extravergine di oliva, sale e pepe servito su piatto caldo in ghisa con cipolla bianca, peperoni, funghi champignon, pomodori ramati alla griglia e salsa barbeque) € 20

BEEF BBQ– *cottura 20 minuti* (filetto di manzo marinato con cipolla, rosmarino, olio extravergine di oliva, sale e pepe servito su piatto caldo in ghisa con cipolla bianca, peperoni, funghi champignon, pomodori ramati alla griglia e salsa barbeque) € 26

DALLA CUCINA

 **COTOLETTA DI VITELLO** (servita con patate steak house*, rucola e pomodorini) € 24

 **COTOLETTA DI POLLO** (servita con patate steak house*, rucola e pomodorini) € 16

GLI HAMBURGER

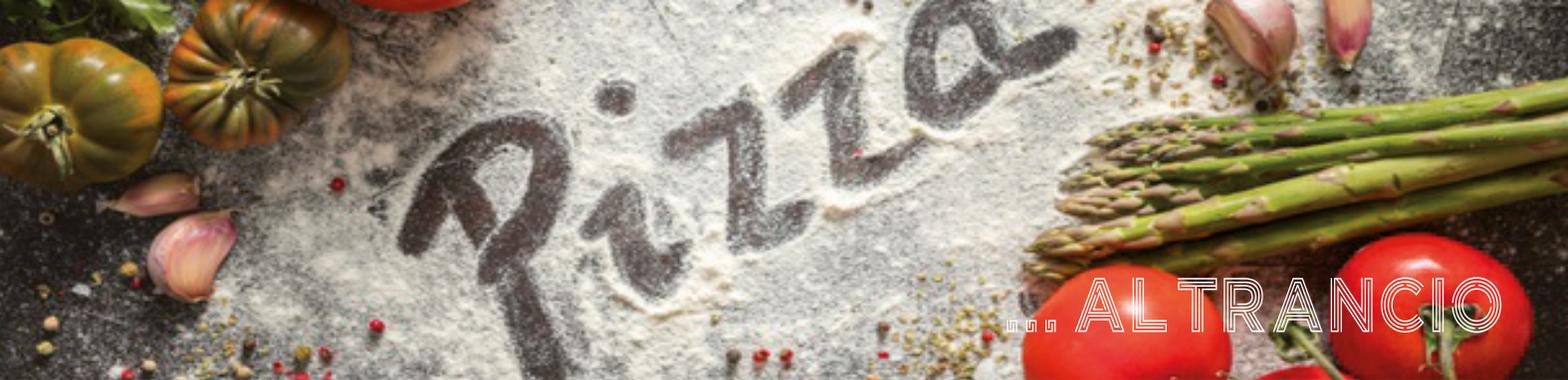


  	TUTTI I NOSTRI HAMBURGER sono serviti con PANE DI NOSTRA PRODUZIONE (disponibile anche pane senza Glutine)	
	CLASSICO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, insalata, pomodoro, cipolla, maionese accompagnato con patate steak house*)	€ 14
	SFIZIOSO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, friarielli, stracciatella, pancetta croccante, accompagnato da patate steak house*)	€ 15
	ALTERNATIVO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, cheddar, bacon grigliato e salsa barbeque accompagnato da patate steak house*)	€ 15
	CONTADINO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, peperoni, zucchine e cipolla accompagnato da patate steak house*)	€ 15
	MONTANARO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, scamorza, funghi champignon, speck, accompagnato da patate steak house*)	€ 15
 	RAFFINATO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, mortadella, mozzarelline di bufala e pesto di pistacchio accompagnato da patate steak house*)	€ 15
	SAPORITO - 220 gr. (hamburger di Angus servito nel classico panino, lardo, brie, patè di olive accompagnato da patate steak house*)	€ 15
 	CHICKEN (hamburger di pollo croccante servito nel classico panino, insalata, pomodoro, maionese accompagnato da patate steak house*)	€ 14
 	VEGETARIANO (hamburger di verdure servito nel classico panino, cheddar, radicchio accompagnato da patate steak house*)	€ 14



INSALATE E CONTORNI

 	INSALATA PRIMAVERA (insalata misticanza, rucola, mozzarella, pomodori, mais, carote, scaglie di grana, olive leccino)	€ 13
	INSALATA DI POLLO (carne di pollo grigliato tagliato a strisce, insalata misticanza, rucola, pomodorini, scaglie di grana, mais)	€ 15
	PATATE STEAK HOUSE*	€ 5
	PATATE AL FORNO	€ 5
	INSALATA MISTA	€ 6
	VERDURE GRIGLIATE	€ 7



LE CLASSICHE

MARGHERITA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, origano in uscita) *normale* € 6 *abbondante* € 9,00

MARINARA (pomodoro pelato rosso gargano, in cottura aglio, origano) *normale* € 5 *abbondante* € 7,50



NAPOLI (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura filetti di acciughe e origano) *normale* € 8 *abbondante* € 12,00

WÜRSTEL (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, wüster) *normale* € 7 *abbondante* € 10,50

PATATINE (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, patate steak house*) *normale* € 7 *abbondante* € 10,50

VERDURE (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate e peperoni) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

DIAVOLA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, spianata piccante) *normale* € 8 *abbondante* € 12,00

DELICATA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, zucchine grigliate e brie) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

COTTO (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, prosciutto cotto) *normale* € 7 *abbondante* € 10,50

COTTO E SCAMORZA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, prosciutto cotto e scamorza affumicata) *normale* € 8 *abbondante* € 12,00

FARCITA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi a fettine, olive leccino) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

CAMPANA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, salsiccia luganega, friarielli) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50



TROPEA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, tonno, cipolla rossa, olive leccino) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

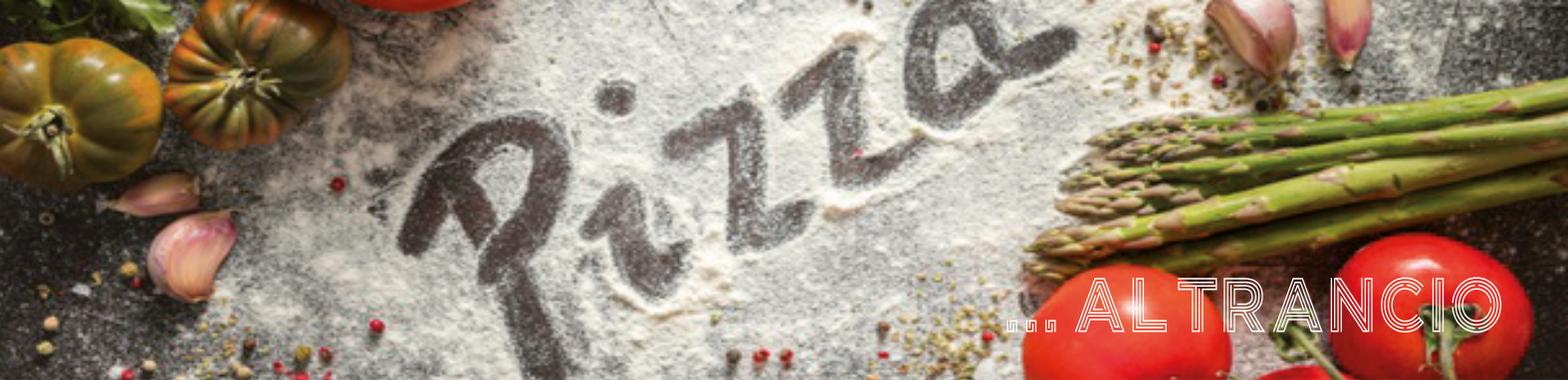
CRUDO (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in uscita prosciutto crudo) *normale* € 8 *abbondante* € 12,00

PARMIGIANA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in uscita prosciutto crudo e grana Padano a scaglie) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

BOMBA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura salsiccia luganega, gorgonzola) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

AI FORMAGGI (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, scamorza affumicata, brie, taleggio e grana Padano) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50

BUFALINA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, in uscita olio al basilico) *normale* € 9 *abbondante* € 13,50



LE SPECIALI

PORCINA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura salsiccia luganega, funghi porcini*, patate al forno)

normale € 10 abbondante € 15,00

PANCETTA MIA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura pancetta, gorgonzola, patate al forno)

normale € 10 abbondante € 15,00



SAPORITA (pomodoro pelato rosso gargano, in cottura filetti di acciughe, in uscita pomodori secchi, stracciatella e granella di pistacchio)

normale € 10 abbondante € 15,00

MELANZANELLA (doppio pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura melanzane fritte, olio al basilico, in uscita grana padano a scaglie)

normale € 10 abbondante € 15,00



RAFFINATA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in uscita mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio e granella di pistacchio)

normale € 10 abbondante € 15,00

PACHI (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in uscita speck, rucola, pomodorini ciliegini, olive leccino)

normale € 10 abbondante € 15,00

TIROLESE (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura speck, scamorza affumicata e funghi champignon)

normale € 10 abbondante € 15,00

VALTELLINA (pomodoro pelato rosso gargano, mozzarella, in cottura funghi champignon e in uscita bresaola, grana padano a scaglie)

normale € 10 abbondante € 15,00



MAXI TEGLIA DEGUSTAZIONE

Sei in compagnia e non sai quale scegliere? Provale tutte...

con la teglia degustazione vi faremo assaggiare 8 gusti
(a scelta del pizzaiolo tra quelli più gettonati)

teglia € 48,00



LaBraceCaronnoPertusella



labrace_caronnoptusella



www.labracegriglieria.it



Tu scegli cosa ordinare,
e deliveroo te lo porta a casa!
Puoi anche ordinarla da Asporto!

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati,

tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso detrosio;
Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo;
Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.



UOVA e prodotti a base di uova.

(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio),

tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



SEDANO e prodotti a base di sedano.



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.



SENAPE e prodotti a base di senape.



PESCE e prodotti a base di pesce,

tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o caretenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



FRUTTA A GUSCIO *mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci si acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti,*

tranne: per la frutta guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l,

espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI e prodotti a base di lupini.



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.



SOIA e prodotti a base di soia,

tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

ALCUNI PRODOTTI INDICATI CON * POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO O A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DISPONIBILITÀ