



Jospers[®]
CHARCOAL OVENS

“JOSPER GRIGLIA-FORNO”

D'IMPORTAZIONE SPAGNOLA, LE SUE ALTE TEMPERATURE DI LAVORO
CONSENTONO DI ARROSTIRE GLI ALIMENTI SULLA BRACE SENZA LESSARLI.
DONA AGLI ALIMENTI IL SAPORE INCONFONDIBILE TRASMESSO DAL CARBONE
E ASSICURA UNA CONSISTENZA ED UN SAPORE UNICI



JOIN US!

ANTIPASTI

PATATA ALLA BRACE CON STRACCIATELLA DI BUFALA, PESTO ALLA TRAPANESE CON MANDORLE SALATE	8 €
*MIDOSSO: MIDOLLO DI BOVINO GRATINATO CON SALSA GREMOLADA	9 €
UOVO POCHÈ CON CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO NERO ESTIVO	10 €
LE NOSTRE BOMBETTE PUGLIESI CON CUORE MORBIDO DI CACIOCAVALLO PODOLICO DOP 4 PZ.	12 €
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE 250 GR. , CON BURRATINA BIO DA 125 GR.	15 €
MISTO DI VITELLI REGIONALE: (BATTUTA DI FASSONA - SALSICCIA DI BRA CERTIFICATA PAT - VITELLO TONNATO COTTO ALLA BRACE)	16 €
*ARROSTICINI DI OVINO, DORATI CON OLIO ALL'AGLIO NERO DI VOGHIERA DOP IN USCITA 10 PZ.	18 €
*BOMBETTE DI PESCE SPADA, RIPIENE DI PROVOLA, PROFUMATE ALL'ORIGANO 4 PZ.	15 €
GUAZZETTO DI COZZE E POMODORO BRUCIATO, PEPATE, CON CROSTONI DI PANE	14 €

PRIMI

RISO ACQUERELLO AL NERO DI SEPPIA E COZZE	12 €
*PACCHERI AL RAGÙ SCELTO DI SASHI FINLANDESE	14 €

PESCE

*PIOVRA CBT FINITA IN GRIGLIA, SENZA SALI AGGIUNTI CON SPUMA DI PATATE E LAVANDA 300 GR.	18 €
*SALMONE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO, CON CIPOLLA CARAMELLATA E SESAMO TOSTATO 250 GR.	17 €
*BRANZINO SPINATO INTERO ALLA BRACE FINITO CON OLIO AGLI AGRUMI E GERMOGLI DI BIETOLA 250 GR.	20 €
*SCAMPI MARINATI CON SCALOGNO E LIMONE VERDE 5 PZ.	19 €
*GRIGLIATA DI PESCE - (IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO, MINIMO 2 PERSONE)	A PERSONA 25 €

HAMBURGER AL PIATTO

*180 GR. DI HAMBURGER WAGYU (PREFETTURA DI OZAKI), GERMOGLI DI SOIA, MAIONESE WASABI ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE	25 €
*200 GR. SMASHBURGER DI CERDO IBÉRICO DE BELLOTA "JOSELITO" AFFUMICATO, ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE	15 €

CARNE

FILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO 250 GR. (SERVITO CON UNA PIASTRA CALDA PER ULTIMARE LA COTTURA A PIACERE) MAREZZATURA GRADO 1	30 €
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA 300 GR. CON PICO DE GALLO E LAMINE DI PANE MAREZZATURA GRADO 6	25 €
PICAÑA DI MANZO ARGENTINO 300 GR. CON SALSA AL GIN TONIC E CHIPS DI LIME MAREZZATURA GRADO 1	20 €
RIBEYE URUGUAIANA 300 GR. CON SALSA CHIMICHURRI E CHIPS DI PEPERONI MAREZZATURA GRADO 7	20 €
*SCOTTADITO DI AGNELLO 450 GR. FINITO CON OLIO AL PREZZEMOLO E CROSTONE ALL'AGLIO	18 €
ENTRAÑA DI ANGUS 350 GR. CON RIDUZIONE DI SANGRIA, MELA E ARANCIA CROCCANTE MAREZZATURA GRADO 4	18 €
*PLUMA DI IBÉRICO 220 GR. CANNOLO AL NERO E RIDUZIONE DI RIBES	18 €
COSTINE DI SUINO "SMALL RIBS" CBT 12 H - 350 GR. SERVITO CON SALSA BARBECUE HOMEMADE	13 €

*GALLETTO VALLESPLUGA CBT 10 H 500 GR. 12 €
SERVITO CON MAIONESE AL CURRY E CROSTONE ALLA SENAPE

SELEZIONE DI CARNI IN DOPPIA USCITA (MINIMO 2 PERSONE) A PERSONA 30 €
1- COSTINE, GALLETTO, ARROSTICINI
2- ENTRAÑA, PICAÑA, RIBEYE

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ERBETTE FINI 5 €

*PATATE FRITTE 5 €

VERDURE DI STAGIONE AL JOSPER 6 €
CONDITE CON UN'EMULSIONE DI EVO E SUCCHI DELLA LORO COTTURA

PANNOCCHIA CON BURRO ALLE ERBE 5 €

GIARDINIERA HOMEMADE 6 €

PIPARRA DULCE 7 €
PEPERONCINI VERDI IN AGRODOLCE, POCO PICCANTI, TIPICI SPAGNOLI

GLI INGREDIENTI ALL'INTERNO DELLE PORTATE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI E/O DERIVATI.
IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AVVISARE IL PERSONALE DI SALA.

*OVE PRESENTE: IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO IN PROPRIO O SURGELATO ALL'ORIGINE, A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO. LA NOSTRA PRIORITÀ RIMANE SEMPRE LA RICERCA DI UNA MATERIA PRIMA DI ELEVATA QUALITÀ.

TAGLI PREGIATI

TOMAHAWK UE 6 EURO ALL'ETTO

ARMA BIANCA UTILIZZATA DAI NATIVI AMERICANI.
DA QUI PRENDE IL NOME LA LOMBATA CON OSSO SUCCOSA E DALL'AROMA PERSISTENTE.
MAREZZATURA GRADO 3

CHULETA VACA VIEJA 9 EURO ALL'ETTO

VARIANTE SOPRANNOMINATA "LA BIONDA" PER VIA DEL GRASSO DORATO E CREMOSO,
AL BRACE PURA DALLA GALIZIA - SPAGNA
MAREZZATURA GRADO 6

SASHI CLOVERFIELD COSTATA O T-BONE 9 EURO ALL'ETTO

UNA DELLE MIGLIORI SASHI AAA CON IMPORTANTI INFILTRAZIONI DI GRASSO,
ALLE QUALI DEVE IL PREMIO "WORLD STEAK CHALLENGE" 2021
ALLEVATA NEI PASCOLI IRLANDESI, PIÙ DI 20 GIORNI DI FROLLATURA.
MAREZZATURA GRADO 7

FILETTO SASHI CLOVERFIELD 250 GR. 45 EURO

DUNKEL T-BONE DRY AGED 10 EURO ALL'ETTO

FROLLATA 35 GIORNI! DI RAZZA SIMMENTHAL CRESCIUTA A RIDOSSO DELLA FORESTA NERA
MAREZZATURA GRADO 4

WAGYU OZAKI 200 GR. 65 EURO

STRIPLOIN, TAGLIO REGINA DELLA LOMBATA DI WAGYU CERTIFICATA, REGIONE OZAKI - GIAPPONE.
ASSOLUTAMENTE AL SANGUE! MAREZZATURA GRADO 12

LA CHICCA:

GAMBERONI BLU DELLA NUOVA CALEDONIA GRIGLIATA 450 GR. 25 EURO

COCKTAILS

UN'ALTERNATIVA DA SORSEGGIARE PER CENA!

SMOKED WHISKEY SOUR

8 €

BASE WHISKEY - AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO

BRACEMBLE

8 €

BASE GIN E CREMA DI MORA ALLA BRACE

FLIRTINI

7 €

BASE VODKA, SUCCO DI ANANAS BRUCIATO NEL JOSPER E PROSECCO

SMOOKED BLOODY MARY

8 €

AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO - MISCELAZIONE THROWING

SMOKED VERMUTTINO

7 €

BASE VERMOUTH ROSSO, GOCCE DI ARANCIA - AFFUMICATO AL LEGNO DI MANDORLO

BIRRE

ALLA SPINA:

WARSTEINER HERB BIONDA 4,8 % VOL. 40 CL	5 €
KONIG LUDWIG DUNKEL ROSSA 5,1% VOL. 40 CL	5 €
KONIG LUDWIG WEISSBIER 5,5 % VOL. 50 CL	6 €
BIRRE ARTIGIANALI 33CL	6 €
“SMEMORATA” BIRRIFICIO LEUMANN: PILS 4,5% VOL.	
“RUBINO” BIRRIFICIO LEUMANN: BITTER ALE 5,5% VOL.	

BIRRE ARTIGIANALI 75CL	11 €
“VAISS” BIRRIFICIO LEUMANN: 4,5% VOL.	

BEVANDE

ACQUA PURIFICATA LT. 1 (NATURALE O GASSATA)	2 €
CALICE DI VINO ALLA MESCITA (ROSSO, BIANCO, PROSECCO)	5 €
CALICE DI BAROLO DOSIO	8 €
BIBITE 33CL (COCA COLA, COCA ZERO)	3 €
CAFFÈ SAN DOMENICO VARIE TÀ HUEHUE TENANGO, GUATEMALA	2 €
CAFFÈ CORRETTO	3 €
COPERTO	2 €

AMARI E DISTILLATI

GIN MARE CAPRI TONIC	12 €
GIN MARE TONIC	10 €
GIN AGRICOLO "EVRA"	7 €
JISALMER INDIAN CRAFT GIN TONIC	8 €
THAT BOUTIQUE-Y NEROLI DRY GIN TONIC	8 €
GIN TONIC (PLYMOUTH/PRIMO/BEEFEATER)	7 €
WHISKY (OBAN, LAPHROAIG, TALISKER, CAOL ILA)	7 €
GRAPPA (MONPRÀ, PIASÌ, VALDAVI, NIBBIO)	6 €
VODKA RUSSIAN STANDARD	5 €
ORGANIC VODKA TUSCANY	7 €
DOMINICAN RUM GRAN RESERVE KIRK AND SWEENEY	8 €
RUM BARCELÒ IMPERIAL	6 €
RUM AGRICOLO J. BALLY	5 €
TEQUILA CIMARRON REPOSADO 100% DE AGAVE	7 €
TEQUILA CIMARRON BLANCO 100% DE AGAVE	7 €
COGNAC FINS BOIS VAUDON VS	7 €
AMARI	4 €
(SAN SIMONE, MONTENEGRO, JAGERMEISTER, AMARO DEL CAPO, UNICUM, SAMBUCA, AVERNA, LUCANO, AMARO MARTINA, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, LIMONCELLO, MIRTO, LIQUIRIZIA)	



Josper[®]

CHARCOAL OVENS

“JOSPER GRILL-OVEN”

SPANISH IMPORT, ITS HIGH WORKING TEMPERATURES

ALLOW THE FOOD TO BE ROASTED ON THE GRILL WITHOUT STEAMING THEM.

IT GIVES THE FOOD THE UNMISTAKEABLE TASTE TRANSMITTED BY CHARCOAL

AND ENSURES A CONSISTENCY AND A UNIQUE TASTE.



JOIN US!

STARTERS

JACKED POTATOE WITH BUFFALO STRACCIATELLA, TRAPANESE PESTO AND SALTED ALMOND	8 €
*MIDOSSO: MARROW BONE AU GRATIN WITH GREMOLADE SAUCE	9 €
POACHED EGG WITH PARMESAN CREAM AND BLACK TRUFFLE	10 €
“BOMBETTE PUGLIESI” WITH HEART OF CACIOCAVALLO 4PCS.	12 €
FASSONA TARTARE 250 GR. WITH ITALIAN BURRATA	15 €
MIX VEALS (FASSONE TARTARE, BRA SAUSAGE, VEAL RUMP WITH TUNA SAUCE)	16 €
*LAMB SKEWERS MARINATED 10 PCS.	18 €
*BOMBETTE OF SWORD, FILLED WITH PROVOLA, WITH OREGANO	15 €
STEW OF MUSSELS AND BURNT TOMATO, PEPPERED, WITH BREAD CROUTONS	14 €

PASTA

ACQUERELLO RICE WITH CUTTLEFISH INK AND MUSSELS	12 €
*PACCHERI WITH FINNISH SASHI RAGÙ	14 €

FISH

*GRILLED OCTOPUS LTC, WITHOUT ADDED SALTS WITH POTATO FOAM AND LAVENDER 300 GR.	18 €
*SALMON SMOKED WITH BEECH WOOD, WITH CARAMELIZED ONION 250 GR.	17 €
*WHOLE BARBED SEA BASS GRILLED FINISHED WITH CITRUS OIL AND CHARD SPROUTS	20 €
*MARINATED SCAMPI WITH SCALLIONS AND GREEN LEMON 5 PCS.	19 €
*SELECTION OF GRILLED FISH (A MIX OF FISH OF THE MENU - MIN. 2 PERSONS)	PER PERSON 25 €

BURGER ON THE PLATE

*180 GR. OF WAGYU BURGER (OZAKI PREFECTURE), BEAN SPROUTS, WASABI MAYONNAISE WITH FRIED POTATOES ON THE SIDE	25 €
*200 GR. SMASHBURGER OF SMOKED CERDO IBÉRICO DE BELLOTA “JOSELITO” WITH FRIED POTATOES ON THE SIDE	15 €

MEAT

BLACK ANGUS FILLET 250 GR. SERVED WITH HOT GRILL ON THE SIDE TO LET YOU FINISH THE COOKING AS DESIRED
MARBLING LEVEL 1 30 €

PRUSSIAN SIRLOIN 300 GR. SERVED WITH PICO DE GALLO SAUCE AND TROPEA'S ONION
MARBLING LEVEL 6 25 €

ARGENTINIAN PICAÑA 300GR. SERVED WITH GIN TONIC SAUCE AND CRISPY LIME
MARBLING LEVEL 1 20 €

URUGUAYAN RIBEYE 300GR. SERVED WITH CHIMICHURRI SAUCE E CRISPS OF PEPPERS
MARBLING LEVEL 7 20 €

*LAMB CUTLETS WITH GARLIC OIL AND PARSLEY 450 GR. 18 €

BLACK ANGUS ENTRAÑA 350GR. SERVED WITH REDUCTION OF SANGRIA, APPLE, CRISPY ORANGE
MARBLING LEVEL 4 16 €

PORK SMALL RIBS -LOW TEMPERATURE COOKED- 12 H. - 350 GR. 13 €
SERVED WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

VALLESPUGA MARINATED ROOSTER -LOW TEMPERATURE COOKED- 10 H. 500 GR. 12 €
SERVED WITH CURRY MAYONNAISE AND MUSTARD BREAD CROUTON

MIX OF GRILLED MEAT PER PERSON 30 €

A SELECTION OF MEAT IN DOUBLE OUTPUT:

MIN. 2 PERSONS

1- PORK RIBS, ROOSTER, LAMB SKEWERS

2- ENTRAÑA, PICAÑA, RIBEYE

SIDES

BAKED POTATOES 5 €

*FRIED POTATOES 5 €

SEASONAL GRILLED VEGETABLES WITH AN EVO EMULSION AND JUICES OF THEIR COOKING 6 €

ROASTED CORN WITH HERBAL BUTTER € 5

GIARDINIERA (A TYPICAL ITALIAN RELISH OF PICKLED VEGETABLE IN VINEGAR) € 6

PIPARRA DULCE (A TYPICAL SPANISH SPICY PIMIENTOS BITTERSWEET) € 7

XL CUTS

TOMAHAWK UE 6 EURO PER HG.

WEAPON USED BY THE NATIVE AMERICANS.
FROM HERE THE LOIN WITH BONE TAKES ITS NAME,
JUICY AND WITH A PERSISTENT AROMA.
MARBLING GRADE 4

DUNKEL RIB OR T-BONE 8 EURO PER HG.

SIMMENTHAL BREED GROWN CLOSE TO THE BLACK FOREST.
MATURATION 30 DAYS DRY.
MARBLING GRADE 4

PICAÑA CREEKSTONE 8 EURO PER HG.

VARIANT FROM ARKANSAS, COOKED WHOLE IN ITS FATS,
MORE FIBROUS THAN THE OTHER CUTS, OF A UNIQUE INTENSITY.
MARBLING GRADE 7

RIBEYE CREEKSTONE 350 GR. 39 EURO

CUBE ROLL GRADE 8 MARBLING,
A FEATURE THAT GIVES IT EXTREME SOFTNESS, FROM ARKANSAS.

COCKTAILS

TO SIP DURING DINNER!

SMOKED WHISKEY SOUR

8 €

WHISKEY - SMOKED WITH BEECH WOOD

BRACEMBLE

8 €

GIN E BLACKBERRY CREAM COOKED ON CHARCOAL

FLIRTINI

7 €

VODKA, PINEAPPLE BURNT INTO JOSPER AND PROSECCO

SMOOKED BLOODY MARY

6 €

SMOKED WITH BEECH WOOD

SMOKED VERMUTTINO

7 €

RED VERMOUTH, DROPS OF FRESH ORANGE, SMOKED WITH BEECH WOOD

BEERS

DRAUGHT BEER:

WARSTEINER HERB PALE LAGER 4,8 % VOL. 40 CL 5 €

KONIG LUDWIG DUNKEL RED ALE 5,1% VOL. 40 CL 5 €

KONIG LUDWIG WEISSBIER 5,5 % VOL. 50 CL 6 €

CRAFT BEERS 33 CL 6 €

“SMEMORATA” BIRRIFICIO LEUMANN: PILS 4,5% VOL.

“RUBINO” BIRRIFICIO LEUMANN: BITTER ALE 5,5% VOL.

CRAFT BEER 75 CL 11 €

“VAISS” BIRRIFICIO LEUMANN: 4,5% VOL.

BEVERAGE

MICROFILTERED WATER LT. 1 2 €
(STILL OR SPARKLING)

WINE BY THE GLASS 5 €
(RED, WHITE OR PROSECCO)

BAROLO BY THE GLASS 8 €

SOFT DRINKS 33 CL 3 €
(COCA COLA, COCA ZERO)

COFFEE ESPRESSO 2 €
SAN DOMENICO VARIETY HUEHUETENANGO, GUATEMALA

COVER CHARGE 2 €

LIQUEURS AND SPIRITS

GIN MARE CAPRI TONIC	12 €
GIN MARE TONIC	10 €
AGRICULTURAL "EVRA" GIN TONIC	7 €
JISALMER INDIAN CRAFT GIN TONIC	8 €
THAT BOUTIQUE-Y NEROLI DRY GIN TONIC	8 €
PLYMOUTH/PRIMO/BEEFEATER GIN TONIC	7 €
WHISKY (OBAN, LAPHROAIG, TALISKER, CAOL ILA)	7 €
GRAPPE BERTA (MONPRÀ, PIASÌ, VALDAVI, NIBBIO)	6 €
VODKA RUSSIAN STANDARD	5 €
ORGANIC VODKA TUSCANY	7 €
DOMINICAN RUM GRAN RESERVE KIRK AND SWEENEY	8 €
RUM BARCELÒ IMPERIAL	6 €
RUM AGRICULTURAL J. BALLY	5 €
TEQUILA CIMARRON REPOSADO 100% DE AGAVE	7 €
TEQUILA CIMARRON BLANCO 100% DE AGAVE	7 €
COGNAC FINS BOIS VAUDON VS	7 €
DIGESTIVES	4 €
(SAN SIMONE, MONTENEGRO, JAGERMEISTER, AMARO DEL CAPO, UNICUM, SAMBUCA, AVERNA, LUCANO, AMARO MARTINA, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, LIMONCELLO, MIRTO, LICORICE)	

THE INGREDIENTS WITHIN THE COURSES MAY CONTAIN ALLERGENS AND/OR DERIVATIVES. IN CASE OF INTOLERANCES AND/OR ALLERGIES, INFORM THE STAFF.

*WHERE PRESENT: THE PRODUCT COULD BE BLAST-CHILLED BY US OR FROZEN AT THE ORIGIN, DEPENDING ON MARKET AVAILABILITY. OUR PRIORITY ALWAYS REMAINS THE SEARCH FOR A HIGH QUALITY RAW MATERIAL.