

BRACE PURA

POUR COMMENCER & PARTAGER

Toutes nos charcuteries sont de notre production.

Lardo d'Angus & miel	€12
<i>Lardo d'Angus, avec un filet de miel.</i>	
Pancetta roulée d'Angus	€12
<i>Poitrine d'Angus Simmental. Affinée 65 jours.</i>	
Capocollo piquant	€12
<i>Coppa de porc affinée 90 jours. Légèrement piquante.</i>	
Coppa di testa (fromage de tête)	€12
<i>Fromage de tête de porc parfumé aux agrumes et épices méditerranéennes.</i>	
Pancetta de porc	€12
<i>Poitrine de porc affinée au poivre noir, romarin et baies de genièvre.</i>	
Vitello tonnato à la braise	€15
<i>Veau cuit à la braise, tomate fraîche, basilic et câpres.</i>	
Bombette à la braise	€12
<i>Capocollo, caciocavallo fondant, persil et guanciale. 4 pièces.</i>	

PURA BRACE

Lasagne à la braise	€13
<i>Pain carasau, béchamel, parmesan et ragù d'Angus.</i>	
Agnolotti à la braise	€16
<i>Agnolotti au beurre fumé et sauge.</i>	
Galletto	€18
<i>Poulet à la braise avec un rub BBQ. Avec salade de chou rouge et blanc.</i>	
Picanha	€26
<i>Picanha d'Angus (Pologne) / tomate datterino jaune.</i>	
Diaframma (bavette)	€28
<i>Bavette d'Angus (Pays-Bas) flambée à la tequila Espolòn / concombre Barattiere et pico de gallo.</i>	
Côtelettes d'agneau	€32
<i>Côtelettes d'agneau sarde marinées au chimichurri.</i>	
Côte de bœuf — sélection Brace Pura	€9/100g
<i>Maturée 45 à 50 jours. Servie avec notre mesclun. Sélection du mois : Simmental Baiuvari, Allemagne.</i>	

→ La mer et les légumes au verso

Couvert & pain d'Enrico Murdocco — 4 €

BRACE PURA

DE LA MER — MARE NOSTRUM

Cozze alla braise (moules à la braise)	€14
<i>Moules Nieddittas ouvertes sur la braise avec ail, persil et tomates Piccadilly.</i>	
Tataki de thon, petits artichauts & mayonnaise au wasabi	€16
<i>Saisi sur la braise / petits artichauts confits à la menthe et mayonnaise wasabi–paprika doux.</i>	
Ceviche de thon	€18
<i>Thon coupé au couteau, pastèque, oignon de Tropea, poivron doux, piment et leche de tigre.</i>	
Calamars grillés & gaspacho	€16
<i>Grillés sur la braise vive / gaspacho frais et aromatique.</i>	
Langoustines & gambas rouges	€26
<i>Langoustines et gambas rouges à la braise / vinaigrette de zeste de citron, persil et ciboulette.</i>	
Filet d'ombrine	€20
<i>Ombrine sauvage, filetée et passée sur la braise / sauce tom yum.</i>	
Homard à la catalane	€38
<i>Homard entier / tomates, oignon et concombre. Le tout cuit à la braise.</i>	
Poisson du jour	€7/100g
<i>En croûte de sel, cuit directement sur la braise.</i>	

UNIVERS VÉGÉTAL

Tomate cœur de bœuf, Tropea & pêches à la braise	€9
<i>Tomate cœur de bœuf, oignon de Tropea et pêches plates grillées.</i>	
Chou de Milan & romesco	€9
<i>Sur la braise / sauce romesco.</i>	
Aubergine & panzanella	€9
<i>Aubergine à la braise / tomate, oignon et pain rassis.</i>	
Friggitelli & basilic	€9
<i>Rôtis à la flamme avec huile au basilic.</i>	
Pommes de terre rôties croustillantes	€6
<i>Dorées et croustillantes dehors, fondantes dedans.</i>	

Couvert & pain d'Enrico Murdocco — 4 €