

BRACE PURA

SETTEMBRE

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

I salumi sono tutti di nostra produzione.

Lardo di Angus e Miele 12

Lardo di Angus, con un filo di miele.

Pancetta arrotolata di Angus 12

Pancetta di copertina di Angus Simmental. Stagionatura 65 gg.

Capocollo piccante 12

Coppa di Maiale stagionata 90 gg. Leggermente piccantina.

Coppa di testa 12

Coppa di testa di Maiale con profumo di agrumi e spezie mediterranee.

Pancetta di Maiale 12

Pancettone stagionato al pepe nero, rosmarino e bacche di ginepro.

Vitello Tonnato alla brace 15

Vitello tonnato cotto alla brace, Pomodoro fresco, Basilico e Capperi.

Bombette alla brace 12

Capocollo, Caciocavallo filante, prezzemolo e guanciale. 4 Pz.

PURA BRACE

Lasagna alla brace 13

Pane carasau, besciamella, parmigiano e ragù di Angus.

Agnolotti alla brace 16

Agnolotti al Burro affumicato e Salvia.

Galletto 18

Groppa di Pollo alla brace con rub mediterraneo (Birra, Miele, Arancia, Limone, olio, rosmarino, timo e Pepe) / Insalata di Cavolo cappuccio.

Costolette d'Agnello 32

Costolette di Agnellino sardo (Thiesi, Sassari)/ laccate al Chimichurri.

Picanha 26

Picanha di Angus (Polonia) / Datterino giallo.

Costata di Manzo selezione Brace Pura 9/hg

45/50 gg di frollatura. Servita con la nostra misticanza.

Selezione del mese: Simmental Baiuvari prov. Germania

-> **Mare e vegetali ti aspettano qui dietro**

Coperto, Pane di Enrico Murdocco e Burro Salato

4 euro

BRACE PURA

SETTEMBRE

DAL MARE NOSTRUM

Cozze alla Brace	14
<i>Cozze Nieddittas aperte sulla brace con Aglio, Prezzemolo e Pomodori piccadilly.</i>	
Tataki di Tonno e Ponzu all'Arancia	16
<i>Scottato in brace / marinato al Sakè / Cime di Rapa scottate</i>	
Ceviche di Tonno	18
<i>Tonno battuto al coltello, Anguria, Cipolla di Tropea, Peperone dolce, Peperoncino e Leche de Tigre.</i>	
Calamari grigliati e Gazpacho	16
<i>Grigliati sulla brace viva / gazpacho fresco e aromatico.</i>	
Scampi e Gamberoni	26
<i>Scampi e Gamberoni rossi alla Brace / bagnetto di zest di Limone, Prezzemolo e Erba Cipollina</i>	
Filetto di Ombrina	20
<i>Trancio di Ombrina pescata, sfilettata e passata sulla brace / salsa Tum Yum</i>	
Astice alla Catalana	38
<i>Astice intero / Pomodori, Cipolla e Cetriolo. Tutto cotto in Brace.</i>	
Pescato del giorno	7/hg
<i>Al sale, cotto direttamente sulla brace.</i>	

UNIVERSO VEGETALE

Cuore di Bue, Tropea e Pesche alla brace	9
<i>Pomodoro Cuore di Bue, Cipolla di Tropea e Pesche tabacchiere grigliate.</i>	
Verza e Romesco	9
<i>Sulla brace / salsa romesco.</i>	
Melanzana e Panzanella	9
<i>Melanzana alla brace / Pomodoro, Cipolla e pane raffermo</i>	
Zucchine e Tzatziki	9
<i>Zucchine grigliate esaltate dalla freschezza dello tzatziki.</i>	
Peperoni, Capperi e Basilico	9
<i>Arrostiti sulla fiamma con olio al basilico.</i>	
Patate al forno croccanti	6
<i>Dorate e croccanti fuori, morbide dentro.</i>	

Coperto, Pane di Enrico Murdocco e Burro Salato

4 euro