BRACE PURA

NOVEMBRE

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.

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 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.

Costolette d'Agnello **32**
Costolette di Agnellino Sardo / Laccate al Chimichurri

Galletto **18**
Galletto alla brace marinato(Birra, Miele, Arancia, Limone, Pera, Olio e Rosmarino) / Insalata di Cavolo cappuccio verde e rossa.

Picanha **26**
Picanha di Angus (Germania) / Datterino e olio all'Aglio Orsino.

Diaframma **28**
Diaframma di Angus (Uruguay)/ Cetriolo marinato e Pico de Gallo.

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***

BRACE PURA

NOVEMBRE

DAL MARE NOSTRUM

Cozze alla Brace **14**

Cozze Niedditas aperte sulla brace con Aglio, Prezzemolo e Pomodori piccadilly.

Tataki di Tonno e Ponzu all'Arancia **16**

Scottato in brace / marinato al Sakè / Spinacino scottato

Calamari grigliati e Gazpacho **16**

Grigliati sulla brace viva / gazpacho autunnale

Grigliata di Scampi, Gamberoni e Calamari **35**

Scampi, Gamberoni e rossi alla Brace / bagnetto di zest di Limone, Prezzemolo e Erba Cipollina

Astice alla Catalana **38**

Astice intero / Pomodori, Cipolla e Cetriolo. Tutto cotto in Brace.

Branzino **7/hg**

Al sale, cotto direttamente sulla brace.

UNIVERSO VEGETALE Porta Palazzo, Torino

Cuore di Bue, Tropea e Pesche alla brace **9**

Pomodoro Cuore di Bue, Cipolla di Tropea e Pesche tabacchiere grigliate.

Verza e Romesco **9**

Sulla brace / salsa romesco.

Melanzana al funghetto **7**

Melanzana alla brace / Aglio e Prezzemolo

Friggitelli e Basilico **9**

Arrostiti sulla fiamma con olio al basilico.

Zucchine e Tzatziki **9**

Zucchine grigliate / tzatziki.

Taccole e pomodorini **7**

Taccole scottate sulla fiamma/ pomodorini e aglio

Spinacino **6**

Spinacino fresco alla brace

Pak Choi **6**

Pak Choi saltato in brace / Aglio e Habanero

Puntarelle alla Romana **6**

Puntarelle fresche, olio Evo e acciughe

Patate al forno croccanti **6**

Dorate e croccanti fuori, morbide dentro.