

◆ BRACERIA ◆

SOLO A CENA

la nostra **CARNE**

SOLO CARNI DI QUALITÀ



T-BONE SCOZIA 9€ l'etto

Tronchetto di manzo con osso dalla caratteristica forma a t. ricavato dal taglio della lombata all'atezza dell'ottava costola. ottenuto dalla carne di capi nati, allevati e macellati esclusivamente in scozia. Il risultato e' una carne dal sapore autentico e non troppo sofisticato.

200gr 22€ FILETTO DI MANZO DANESE

Carne tenerissima, il filetto danese è adatto ad ogni palato. Il suo sapore è caratterizzato da toni dolci e questa caratteristica lo fa apprezzare anche dai più piccoli.



PICANHA DANIMARCA 5€ l'etto

La Picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente al "codone di manzo" o "punta di sottofesa". Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso un centimetro.

14€ MAIALINO DA LATTE

La Pancia di maialino tedesco è una vera prelibatezza da gustare. Solo maialini nati ed allevati in Germania da allevatori storici e accuratamente selezionati: l'origine, l'alimentazione e il benessere degli animali vengono costantemente monitorati secondo linee guida molto rigorose



HAMBURGER DI MADAMA BIANCA 12€ DI RAZZA PIEMONTESE

Madama Bianca Amici della Piemontese, una associazione vocata alla valorizzazione della Piemontese, razza bovina autoctona e l'unica "gourmet" in Italia. La vacca piemontese ed in particolare la Madama Bianca (selezione speciale delle migliori fassone) è caratterizzata dal manto bianco e dal fatto che è allevata quasi esclusivamente in Piemonte.

SERVITO CON BACON CROCCANTE, CHEDDAR, ICEBERG, POMODORO, PATATE FRITTE, ANCHE AL PIATTO

12€ POLLO LES FERMIERES LANDAIS

Les Fermiers Landais sono pionieri dell'allevamento semibrado di "Label Rouge" in Francia. In mezzo alle foreste, il pollame cresce libero per un minimo di 81 giorni in rifugi appositi. La dieta è 100% vegetale, basata sui cereali prodotti localmente dagli agricoltori. Questa dieta, unita allo stile di vita del pollame, rende la carne particolarmente gustosa e tenera.





BAVETTA DI TEYS BLACK ANGUS AUSTRALIANA

250gr 22€

Angus Australia è quello con la marezzatura inferiore rispetto alla razza Irlandese e Argentina ma decisamente più ricco di acidi grassi, Omega 3 e Omega 6 oltre a numerose vitamine come E,B,A. Inoltre risulta essere una preziosa fonte di ferro e zinco, l'Angus australiano è conosciuto in tutto il mondo per la sua sapidità e la sua morbidezza, è caratterizzato da una polpa liscia e compatta con sottili filamenti di un cremoso e bianco grassetto.



ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO

7€ l'etto

L'entrecote è una delle bistecche più popolari in circolazione grazie al suo sapore incredibilmente ricco, intenso e "beefy". Uno dei tagli più pregiati, tagliato appena sopra le costole e venature di grasso che aggiungono un grande sapore e il famoso "occhio" di grasso al centro, si riduce durante la cottura donando gusto e morbidezza..

gli **ARROSTICINI**

FATTI A MANO



CLASSICI

0,90€

MEDI

1,30€

FEGATO

1,20€