

LA BRACE

סלסלת לחמים | 24 צלחת זיתים | 12 קפונטה | 38 צלחת חריפים | 28

PRIMI

קרפצ'יו פילה בקר | 68

פרוסות בשר נא, שאלוט מוחמץ, ארוגולה ושמן זית

טרטר בקר | 72

נתח שייטל קצוץ ביד, שאלוט, חרדל, צלפים ופטרוזיליה, איולי קלאסי ותפוצ'יפס

טונה צרובה | 78

עטופה בזרעי כוסברה ופלפל שחור, סלט פומלה, פפרצ'יני מותסס, עשבי תבלין ושאלוט פריך

סלט ירוק | 64

עלי חסה פריכים, ויניגרט אגוזי לוז והדרים, חמוציות, תפוח גרני-סמית ושקדים פריכים

ירוקים בפחם | 58

קרם שום, שקדים פריכים, אורגנו, שמן זית וקריספי שום

סאליסצ'ה | 62

נקניקיית עגל בגריל, כרוב סגול כבוש על הפלאנצ'ה, צ'ימיצ'ורי

ברייסקט | 68

מעושן, צלוי וצרוב על הפלאנצ'ה, חזרת ביתית וירקות כבושים

סלט ברזל | 48/72

עלי חסה לליק, מלפפון, כרוב סגול, בצל ירוק, כוסברה, בזיליקום ונענע, ויניגרט בוטנים וחזה עוף צלוי

פיצה פריטה | 58

ראגו שורט ריב וירקות שורש, בריסקט מעושן, עשבי תבלין וצ'ילי מותסס

פונגו | 52

רביולי מטוגן ממולא תרד ומנגולד, מוגש על טחינה ורוטב פלפלים פיקנטי, עישבי תיבול

SECONDI

המבורגר קלאסי | 78

250 גרם בשר בקר שנטחן במקום, חסה, בצל, עגבניה, מוגש עם תפוחי אדמה פריכים

המבורגר פיאמונטה | 86

250 גרם בשר שנטחן במקום, איולי כמהין, ריבת בצל, שום קונפי וארוגולה

שניצל חזה עוף | 78

סלט קולסלאו ותפוחי אדמה פריכים

חצי עוף משקולת | 88

מרינדת עשבי תבלין, שום דבש, תפוזים וליים

פפרדלה שורט-ריב | 98

נתחי בשר בבישול ארוך, עגבניות תמר, שום, צ'ילי, יין לבן ופטרזיליה

פאלרון | 142

נתח כתף בקר בבישול ארוך שנצרב על הפלאנצ'ה, קרם תפוחי אדמה, כרישה פטריות יער וציר בקר

כריך אנטריקוט | 88

צרוב על הפלנצ'ה, איולי צ'יפוטלה, בצל מטוגן, אבוקדו ואורגולה

טליאטה די מנזו | 112

סטייק סינטה צרוב ופרוס במידת MR, אורגולה, עגבניות שרי, מח עצם וציר בקר

פילה בקר | 188

כרוב צלוי בג'וספר, קרם תפוחי אדמה, רוטב יין אדום וציר בקר

צלעות טלה | 230

קפונטה סיציליאנית, בצל ממולא אורז וטלה, בלסמי מיושן ועלה גפן פריך

אנטריקוט | 186

300 גרם בשר מקומי מיושן

פילה לברק | 138

צרוב על הפלנצ'ה, ריזוטו פטריות, כמהין שחורות ותרד תורכי

ריזוטו פטריות | 78

פטריות יער, פורטובלו, שמפניון, כמהין שחורות, יין לבן ותרד

תוספות

תפוח אדמה | 24 פירה | 24 ירוקים | 36