

PRIMO GIRO

I SALUMI DI BRACENTE (1) 12€

Quattro bocconcini di gnocco fritto accompagnati da una selezione di affettati di maiale Nero brado, del nostro allevamento "IBRIDABRADA":
Coppa - Prosciutto crudo - Salame - Pancetta

I SALUMI COTTI DI BRACENTE (1,8,10) 10€

Quattro bocconcini di gnocco fritto accompagnati da una selezione di affettati cotti di maiale Nero brado, del nostro allevamento "IBRIDABRADA":
Coppa - Culatello pistacchio - Pancetta - Fiocco

TARTARE DI FASSONA (1,3,9) 13€

Carne tenera e delicata, primizia italiana della "Macelleria Brarda" di Cavour (TO), chips di bruschette con salsa contadina di nostra produzione, pesto di olive e tuorlo d'uovo marinato

TARTARE DI BLACK ANGUS (4) 14€

Carne saporita dalle note decise e dolci, dagli allevatori di Meat Gust, condita con Bottarga di Muggine, fior di capperi e maionese di datterini

POLPETTE DI FASSONA (3,8,7) 13€

Dalla selezione di Fassona Piemontese, le nostre Polpettine avvolte in farina di mais e fritte al momento, su crema di pomodoro secco di San Marzano DOP

POLPO SCOTTATO (3,4,6) 19€

Scottato in padella, con maionese di soia e mini barbabietole.
Una ricetta dello Chef che valorizza la nostra cottura a bassa temperatura

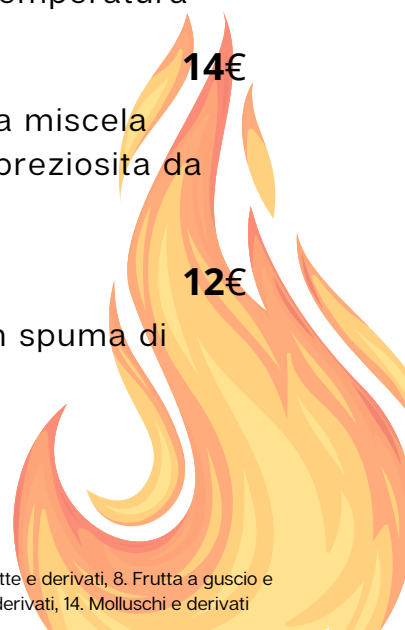
BLACK ANGUS MARINATO AL RUM 14€

Fesa di Black Angus, marinata per 24 ore, condita con la nostra miscela speciale di spezie e cioccolato fondente DOMORI in scaglie, impreziosita da un'ulteriore marinatura al Rhum Agricolo J. Bally 7 Y.O.

BOMBETTE DI COPPA (4) 12€

Dagli allevamenti di Ibridabrada, la Coppa di Nero Matildico con spuma di basilico, crema di datterino e chips croccante

COPERTO 3,50€



SECONDO GIRO

TORTELLI INTEGRALI CON PATATE E **13,5€**

SPECK (1,3,7,8)

Fatti a mano. Tortelli in pasta integrale conditi con crema di funghi

TORTELLI VERDI (1,3,7,8) **12,5€**

Fatti a mano. Tortelli con ripieno tradizionale reggiano di ricotta, biette e spinaci, saltati con burro centrifugato e serviti con salvia fritta in tempura frizzante

TORTELLI ZUCCA (1,3,7,8) **12,5€**

Fatti a mano. Tortelli con ripieno di zucca alla reggiana, saltati con soffritto artigianale di nostra produzione impreziosito dalle carni di maiale nero brado dell'allevamento "IBRIDABRADA"

TORTELLI DI BACCALÀ IN PASTA **14€**

VERDE (1,3,7,8,4)

La tradizione in un piatto classico. Tortelli saltati con Olio E.V.O., succo di lime e timo viola

SPAGHETTI ALLA CHITARRA DI **12€**

GRANO ANTICO (1)

Conditi con datterini gialli e crema di melanzane, accompagnati da una spolverata di menta

IL NOSTRO CAPPELLETTO (1,3,7,8,9) **15€**

Con ripieno più intenso grazie all'apporto misurato di carne di maiale nero brado dell'allevamento "IBRIDABRADA".

Rigorosamente servito in brodo di cappone e manzo, nel pieno rispetto della tradizione reggiana

TAGLIATELLE DOPPIA PASTA AL RAGÙ (1,3) **12€**

La tradizione a tavola. Pasta all'uovo artigianale, condita con ragù di maiale nero brado

LASAGNETTA SENZA GLUTINE (3,7,8) **12€**

La possibilità di mangiare bene, con una particolare attenzione per le intolleranze al glutine

COPERTO 3,50€



LE CARNI

LA NOSTRA SELEZIONE DI MANZO

LA NOSTRA SELEZIONE DI MANZO

RIBEYE DI WAGYU-KAGOSHIMA 75€

Tagliata tenera e saporita dalla marezzatura inconfondibile (A6). Circa 200 gr.

FILETTO DI BLACK ANGUS 33€

Filetto delicato, succoso e dal sapore dolce ma con una personalità decisa. Circa 200 gr.

FILETTO DI RUBIA GALLEGA 35€

Per gli amanti del gusto deciso, senza dimenticare la tenerezza. Circa 200 gr. di bontà

TAGLIATA DI FASSONA 25€

Delicatezza e morbidezza, dalla "Macelleria Brarda" di Cavour (TO). Circa 270 gr. di eccellenza italiana - SECONDO DISPONIBILITA'

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 27€

Adatta a chi gradisce una cottura sopra la media che non intacca la morbidezza della carne pregiata. Circa 250 gr.

BACKRIBS DI BLACK ANGUS 40€/KG

Per palati forti e per stomaci che non si spaventano davanti a porzioni abbondanti. La costina di manzo come non l'hai mai mangiata. Tagli da circa 700 gr.-1400 gr.

SUA MAESTÀ LA PICANHA (8,11) 25€

Se è la prima volta che vieni a trovarci, se sei indeciso su che taglio mangiare, se hai voglia di darci fiducia, provala e non te ne pentirai. Circa 250 gr. di carne pregiatissima

**TUTTI I TAGLI SONO ACCOMPAGNATI
DALLE NOSTRE PATATE ARROSTO**

COPERTO 3,50€



LE CARNI

LA NOSTRA SELEZIONE DI MAIALE

IL BRADO DELL'ALLEVAMENTO "IBRIDABRADA"

GUANCIALINO ALL'ACETO BALSAMICO 15€

Guancialino con l'Aceto Balsamico prelibato di "Acetaia Terra del Tuono", per esaltarne i sapori della carne e regalare un'esperienza gastronomica indimenticabile. Circa 300 gr.

PLUMA AFFUMICATA 30€

Taglio pregiato e gustoso, ricavato tra il lombo e la coppa del maiale. Circa 300 gr.

COSTINA CBT 15€

Se adori il maiale, adorerai le nostre Costine. Costine di maiale nero brado da circa 300 gr.

TOMAHAWK DI NERO MATILDICO 58€/KG

Un'eccellenza da gustare cotta rigorosamente dalla griglia, frutto della ricetta del nostro formidabile Chef.

Corrisponde al taglio della lombata di maiale

FILETTO IBRIDABRADA 21€

Impreziosito da una bardatura del nostro guanciale. Circa 200 gr.

**TUTTI I TAGLI SONO ACCOMPAGNATI
DALLE NOSTRE PATATE ARROSTO**

COPERTO 3,50€



E PER GLI AMICI VEGANI

IL BEYOND BURGER

13€

Vegan Burger arricchito con una proteina vegetale e naturale che conferisce il sapore della carne, servito con le nostre patate arrosto

GLI ACCOMPAGNAMENTI

VERDURE FRESCHE IN INSALATA

6,5€

Misticanza di insalatine dai mille colori

IL GIARDINO DI VERDURE

8€

Una selezione secondo stagione delle migliori verdure cotte a bassa temperatura

IL PURÈ AFFUMICATO

5€

Con una nota croccante donatagli dal guanciale di maiale nero brado del nostro allevamento "IBRIDABRADA"

I NOSTRI SOTTOLI (7)

Un accompagnamento per chi desidera abbinare alla carne un sottolio di alta qualità. Giardiniera, Salsa Verde, Pomodorini, Peperoni, Salsa Contadina e tanto altro. Fatevi consigliare dai nostri esperti collaboratori. Vasta selezione dei prodotti che troverete anche nello Shop, lavorati artigianalmente da noi

6,5€

COPERTO 3,50€



I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE ECCELLENZA

EMOZIONI DI GUSTO

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL
TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE

35€ A PERSONA

Degustazione dei nostri Antipasti:

Tartare di Fassona
Tartare di Black Angus
Polpetta di Fassona
Black Angus marinato al Rhum
Bombetta di Coppa
Gnocchino fritto con Prosciutto di Nero alla Morsa
Bruschetta con crema di caprino e salume cotto
Polpo scottato

DALLA PADELLA

ALLA BRACE

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL
TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE

60€ A PERSONA

Degustazione di 6 mini antipasti
1 Kg di Fiorentina o Costata ogni 2 persone
(tra i tagli disponibili,
con frollature dai 30 ai 60 giorni)
Patate arrosto

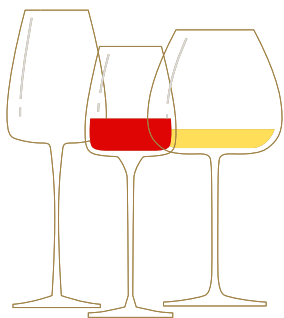
ITINERARIO

COMPLETO

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL
TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE

90€ A PERSONA

Degustazione di 6 mini antipasti
Bis di Tortelli del Reggiano
1 Kg di Fiorentina o Costata ogni 2 persone
(tra i tagli disponibili,
con frollature dai 30 ai 60 giorni)
Patate arrosto



Per una esperienza completa consigliamo
un abbinamento di 4 calici di vino di eccellenza:

Itinerario Locale: 20€ a persona
Itinerario Nazionale: 30€ a persona
Itinerario Premiere: 40€ a persona

**TUTTI I MENU SONO
COMPENSIVI DI COPERTO,
ACQUA E CAFFE'**



IL NOSTRO ITINERARIO GASTRONOMICO DAL NOSTRO ALLEVAMENTO DI MAIALE NERO BRADO

ANTIPASTI

BOCCONCINO DI GNOCCO FRITTO E PROSCIUTTO DI NERO TAGLIATO AL COLTELLO

BOMBETTA DI COPPA DI NERO SU VELLUTATA DI POMODORO FRESCO, RICCILOLO DI PANE CROCCANTE AI CEREALI E SPUMA DI BASILICO

CARPACCIO DI PLUMA DI NERO AFFUMICATO ALLA NOCE AMERICANA E GOCCE DI FORMAGGIO CAPRINO

ASSAGGIO DI PRIMI

TAGLIATELLA CON IL NOSTRO RAGU' DI NERO E PRIMAVERA DI VERDURE

RIVISITAZIONE DEL CAPPELLETTO CON CARNE DI MAIALE NERO IN BRODO DI CAPPONE E MANZO ANGUS

DALLA GRIGLIA

TOMAHAWK E SALSICCIA DEL NOSTRO NERO, ACCOMPAGNATO DA UN PICCOLO GIARDINO DI VERDURE E PATATE ARROSTO

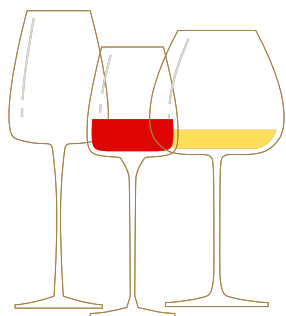
DOLCE

PASTICCERIA MIGNON DI NOSTRA PRODUZIONE
SERVITA IN SFERA DI CRISTALLO



60€ A PERSONA

ORDINABILE SOLO PER TUTTO IL
TAVOLO E MINIMO DA 2 PERSONE



Per una esperienza completa consigliamo un abbinamento di 4 calici di vino di eccellenza:

Itinerario Locale: 20€ a persona

Itinerario Nazionale: 30€ a persona

Itinerario Premiere: 40€ a persona

**IL MENU E' COMPRENSIVO DI
COPERTO, ACQUA E CAFFE'**





LA QUALITÀ BRACENTE

AVVICINATEVI ALLE NOSTRE CELLE DI FROLLATURA

Sarete rapiti dall'alta qualità dei tagli in esposizione e potrete trovare le carni più pregiate disponibili al momento.

Per gli amanti della carne, Bracente è il paradiso dei gusti e dei sapori.

Sapremo consigliarvi e fornirvi il taglio che preferite, partendo dal gusto, passando per la marezzatura e la consistenza della carne.

Il nostro responsabile di Sala ed i suoi collaboratori vi guideranno in un viaggio ricco di emozioni all'interno della nostra Realtà.

COPERTO 3,50€





I DOLCI DI BRACENTE

L'importanza di offrire sempre un prodotto nuovo e fresco
è la nostra prerogativa.

Per questo motivo
aggiorniamo ogni settimana le nostre proposte di dessert.

Il nostro Personale di Sala saprà consigliarvi il dolce più indicato
per soddisfare i tuoi gusti.

Chiedi al nostro Personale e rimarrai soddisfatto!

"Il dolce non finisce nello stomaco, il dolce arriva dritto al cuore"

