

## Il Fuoco della Tradizione

Le nostre carni alla brace non sono semplici tagli di carne: sono un rituale di gusto, un invito a riscoprire il sapore autentico della cottura viva, lenta, primordiale.

Selezioniamo solo tagli pregiati da allevamenti controllati, li prepariamo con cura e li portiamo alla brace come si faceva una volta: senza fretta, con passione e rispetto per la materia prima.

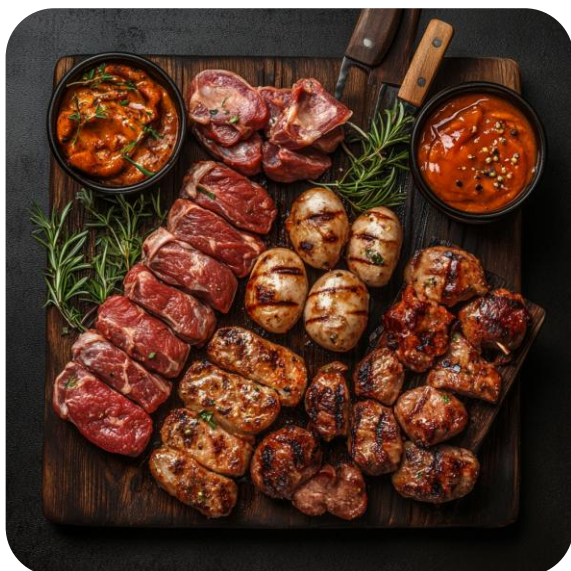
Dal Brasile all'Argentina, fino ai classici della griglia italiana, ogni pezzo racconta una storia. Una storia fatta di fumo, fuoco e sapore intenso.

Preparatevi a gustare carni succulente, cotte al punto giusto, accompagnate da vini corposi, birre artigianali e contorni stagionali che esaltano ogni morso.

Benvenuti nella nostra idea di brace.  
Semplice. Vero. Inconfondibile.

Per Filetti e Tagliate puoi richiedere una finitura della carne tra :

- Carpaccio : Rucola fresca e Grana a scaglie + € 2,50
- Funghi Porcini trifolati + € 4,00



# Carni alla Griglia

## Costata di manzo

Taglio dalla parte centrale delle costole del manzo, senza il filetto.

(peso minimo 600g)

€ 4.00 / 100g



## Bistecca alla “Fiorentina”

Un taglio pregiato del lombo, caratterizzato dall'iconico osso a forma di T che separa il filetto dal controfiletto.

(peso minimo 1000g)

€ 5.00 / 100g

## “Filetto”

Il taglio più tenero della carne di manzo, ricavato dalla parte interna del lombo.

(peso minimo 250g)

€ 22.00



## “Churrasco” Argentino

Un mix di Picanha, salsiccia (Salamella), pollo, costine, entraña (bistecca di manzo) e la tradizionale salsa Chimichurri.

Un'esperienza di gusto intensa e genuina, fedele alla tradizione argentina.

€ 24.00

## “Entraña”

Tagliata dal diaframma del manzo,  
nota anche come “bistecca di fianco”,  
è succosa, saporita e tenera.

€20.00



## Tagliata di “Picanha”

Origine: Sud America

Un classico taglio brasiliano ricavato dal  
controfiletto, noto anche come “cappello del prete”  
(peso minimo 250g)

€20.00

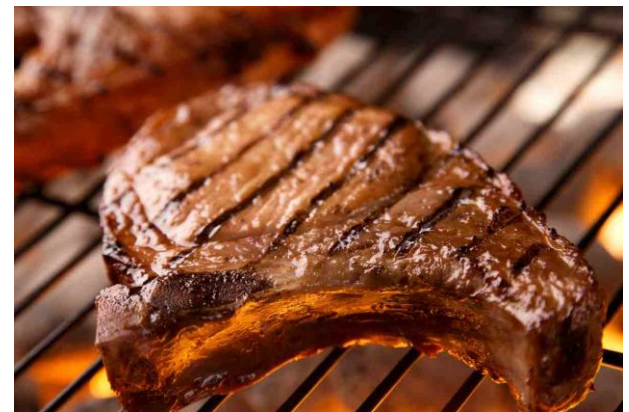


## “Costoletta di Vitello”

Origine: Italia

(peso minimo 250g)

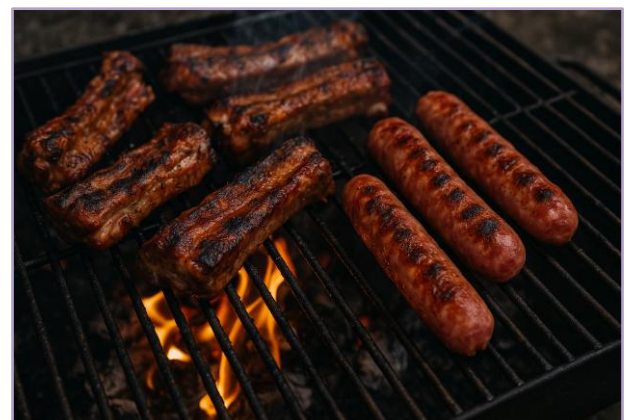
€20.00



## Fila di Costine e Salsicce Piacentine DOP

Tenere e saporite, grigliate al momento

€15.00



**E nel fine settimana, potete gustare anche:**

## Galletto alla piastra

€16,00

Galletto giovane aperto “a libro” e cotto alla piastra rovente, dopo una marinatura profumata olio extravergine, aglio, rosmarino e spezie. Crosticina dorata fuori, carne tenera e succosa dentro. Servito con contorno a scelta, è perfetto per chi ama i sapori autentici della griglia!



## Arrosticini Abruzzesi

di carne di pecora

10 pz € 22,00

Sapore intenso e deciso, con note selvatiche tipiche della carne ovina.

Cottura alla brace, che conferisce un aroma affumicato irresistibile



## Agnello “scottadito”

5 costolette € 24,00

La cottura breve a calore intenso serve a mantenere la carne tenera all'interno e leggermente croccante all'esterno. Tradizionalmente, si mangia con le mani, da qui il nome pittoresco “scottadito”

