

BRACE
RUTA

SCACCIA
VENTI

MENU

I nostri piatti
sono realizzati
con una selezione
di prodotti di aziende
che visitiamo
personalmente
una ad una.

HRC GOURMEAT
www.hrcgourmet.com

É la divisione di Alta Qualità di NaturAmica Carni, dedicata alla Ristorazione che cerca nel prodotto tutti i valori e la qualità che un'azienda artigianale attiva dal 1904 e specializzata nella lavorazione della carne può offrire.

PASTA LEONESSA
www.pastaleonessa.it

“Il nostro impegno è quello di conservare il sapore di una tradizione, il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici: acqua e semola di grano duro. È la tradizione che lo impone, quella degli antichi Pastai Napoletani. Fare pasta è una passione di famiglia: se vieni nel nostro laboratorio potrai verificare che accanto a collaboratori qualificati, ci sarà sempre uno di noi a seguire in prima persona tutte le varie fasi produttive.”

CASARÉ
www.casare.it

I prodotti a marchio CASARÉ vanno oggi sempre più affermandosi per la qualità, il gusto e la genuinità, i metodi di lavorazione sono quelli di un tempo nonostante negli ultimi anni l'azienda si sia dotata dei giusti supporti tecnologici per essere al passo di un mercato in continua evoluzione ed espansione anche al di fuori di quelli che sono i confini nazionali.

JOSELITO
www.joselito.com

149 ANNI DI STORIA.
Dichiarato il miglior prosciutto al mondo.
Più che un marchio, una leggenda.

QUALCOSA DI SFIZIO...

TARTARE DI FASSONA

*su crema di senape antica e
crumble di parmigiano*

€00,00

PIZZETTA SPECIALE

*"Pizza al contrario" mozzarella
di bufala e pomodoro San
Marzano*

€00,00

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

*ripieni di stracciata di bufala
e pomodori secchi.*

€00,00

ITALIA — SPAGNA

*patanegra, chorizo, salsichon, bre
saola di bufala, gorgonzola a
cucchiaio*

**consigliato x 2 persone*

€00,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

€00,00

FRITTATINA DI PASTA CON GENOVESE DI CHIANINA

€00,00

TARTARE DI TONNO

al mango con sesamo e mentuccia

€00,00

LO SPAGHETTONE

BUFALA

crema di bufala, pesto di rucola, gamberi crudi

€00,00

NERANO/SCACCIAVENTI

zucchine, provolone del monaco, menta e nocciole

€00,00

NON E' CARBONARA

datterino giallo, pancetta affumicata, pecorino romano

€00,00



LA
BRACE
DI CARNE

rawpixel

LA BRACE DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO

rucola, grana e noci

€00,00

ENTRECOTE ABERDEEN ANGUS

con fiocchi di sale

€00,00

CONTROFILETTO ROMAGNOLO

al rosmarino selvatico

€00,00

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO

*con scamorza e melanzane a
funghetto.*

€00,00

BEEF RACK D' ALPEGGIO

costata scalzata

€00,00

IN TASCA

*manzo ripieno di scarola
e provola*

€00,00

PLUMA DI PATANEGRA

joselito

€00,00

FILETTO IN AGRODOLCE

*angus irlandese con cipolla in
tempura e salsa agrodolce
piccante*

€00,00

PICANHA BRASILIANA

con sale rosa dell'himalaya

€00,00

MANZETTA PRUSSIANA

scottona dry aged

€00,00

HAMBURGER DI CHIANINA

*con provola di Sassano,
chips di patate ed insalata*

€00,00

LE CARNI A PESO

MANZO

TAGLIO FIORENTINO

E CONTROFILETTO

RAZZA CHIANINA (L'ETTO)

€00,00

RAZZA ROMAGNOLA (L'ETTO)

€00,00

RAZZA PRUSSIANA DRY AGED (L'ETTO)

€00,00

BEEF RACK D'ALPEGGIO (L'ETTO)

€00,00

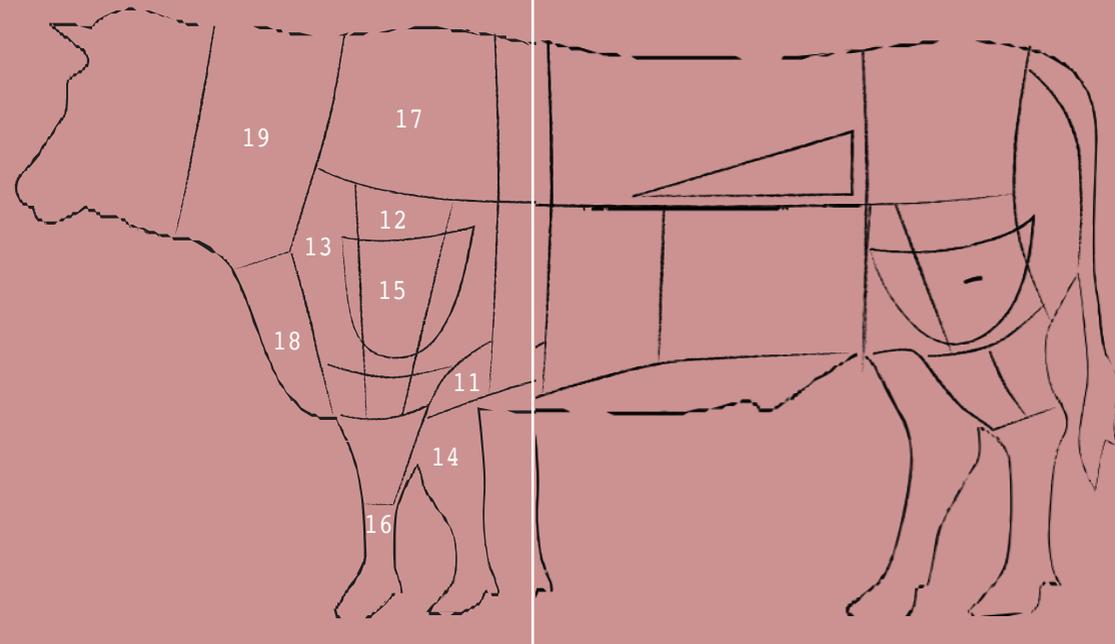
MAIALE

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO
CON FINOCCHIETTO (L'ETTO)

€00,00

QUARTO
ANTERIORE

QUARTO
POSTERIORE



I TAGLI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 01 LOMBATA | 11 FESONE DI SPALLA |
| 02 FILETTO | 12 COPERTINA |
| 03 SCAMONE | 13 GIRELLO DI SPALLA |
| 04 GIRELLO | 14 TAGLIO REALE |
| 05 FESA ESTERNA | 15 SOTTOSPALLA |
| 06 NOCE | 16 GERETTO ANTERIORE |
| 07 FESA INTERNA | 17 BRACIOLE |
| 08 PESCE | 18 PETTO |
| 09 GERETTO POSTERIORE | 19 COLLO |
| 10 PANCIA | |

SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI CON MIELE E CONFETTURE...

L'ETTO

€00,00

I CONTORNI

INSALATA VERDE/MISTA

€00,00

PATATE STICK

€00,00

MELANZANE A FUNGHETTO

€00,00

FRIGGITELLI SALE E PEPE

€00,00

VERDURE ALLA BRACE

€00,00

FILETTO DI TONNO

naturale o al sesamo/balsamico

€00,00

SALMONE

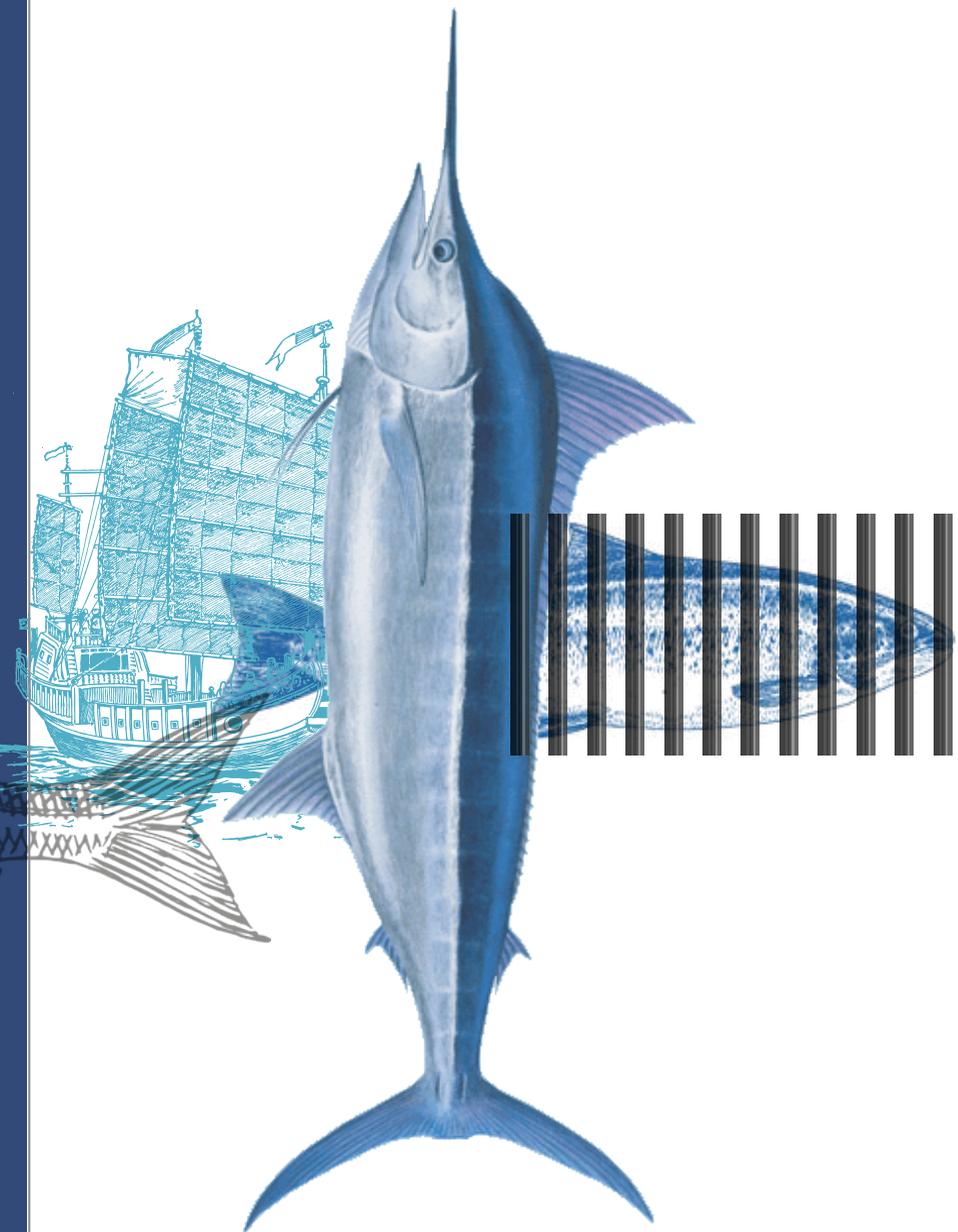
*con erba cipollina
e salsa di soia*

€00,00

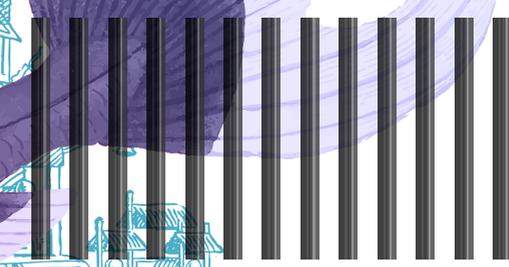
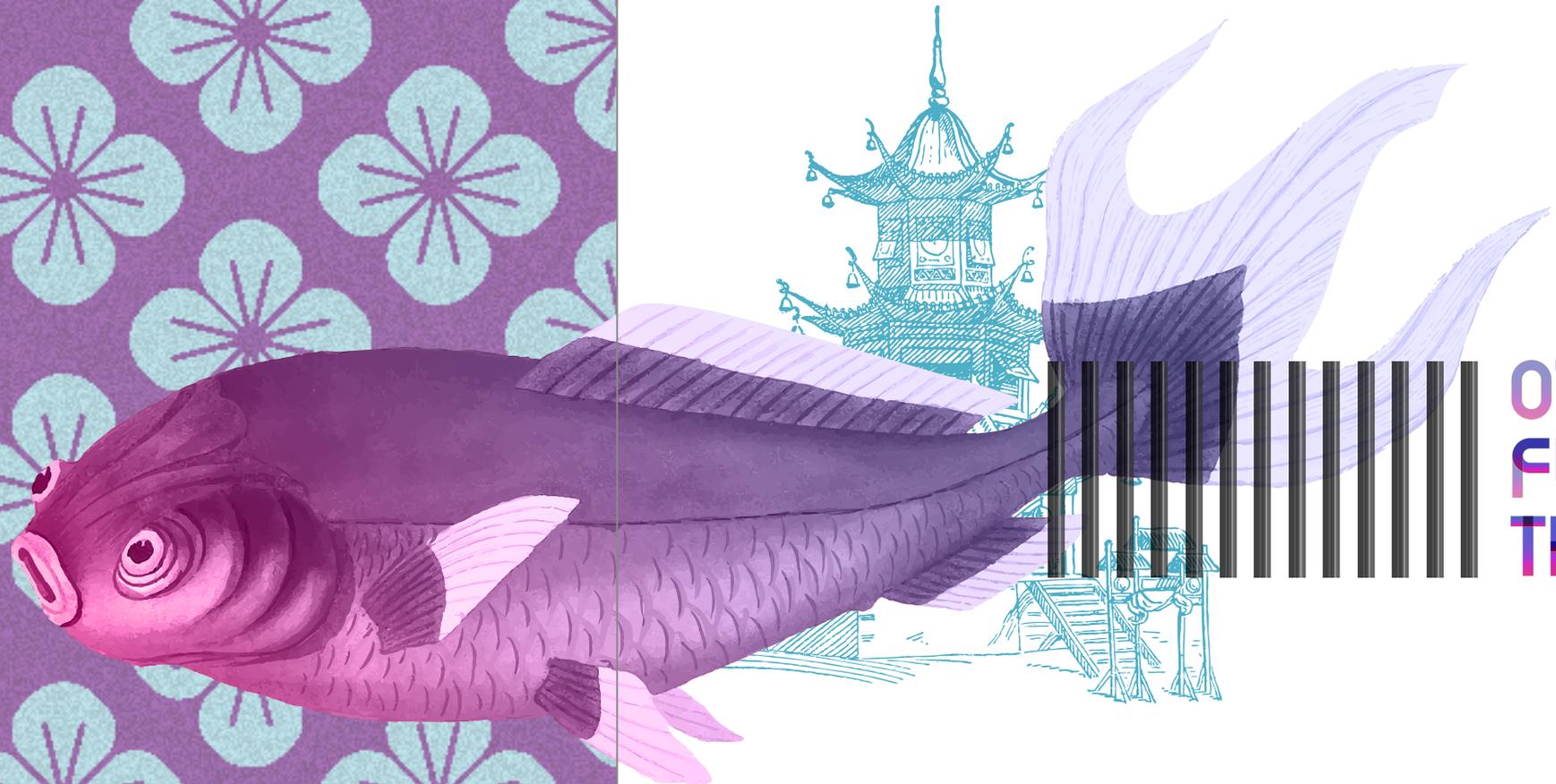
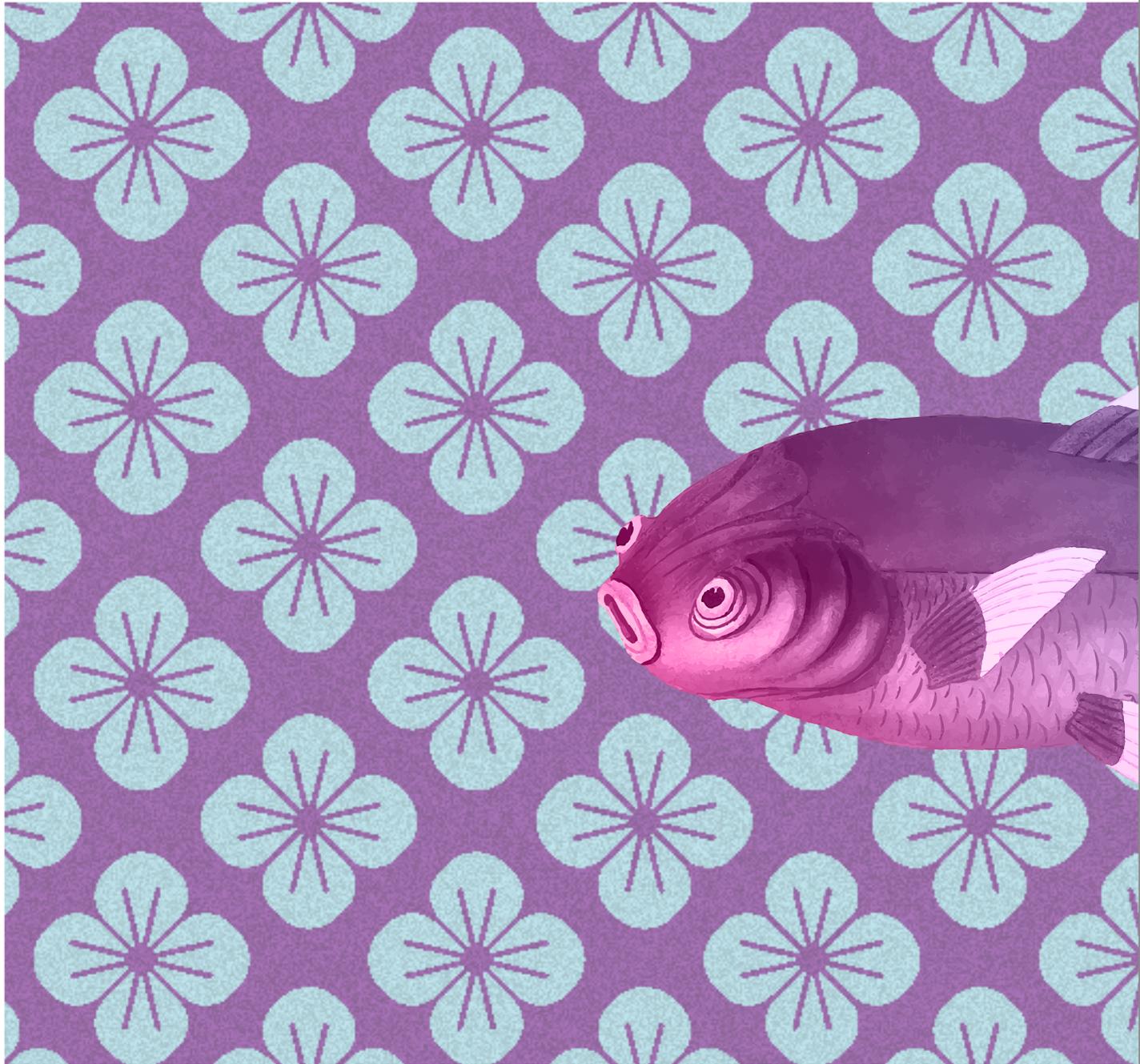
BACCALA' ARROSTITO

con crema di sedano e patata al lime

€00,00



**LA
BRACE
DI PESCE**



**ORIENTAL
FUSION
THAI**

TRIS THAI

spring rolls / chicken chili / gambero in tempura

€00,00

RISO MANZO

straccetti di vitello, peperoncini verdi e funghi

€00,00

RISO POLLO

pollo e verdure

€00,00

NOODLES

spaghetti di riso con pollo o gamberi e verdure

€00,00

TEMPURA GAMBERI E BACCALA'

gamberi, baccala' e verdure in tempura

€00,00

I DOLCI

CHIEDETECI LE PROPOSTE DEL GIORNO

€00,00

ACQUA 75cl

€00,00

COCA COLA 33cl

€00,00

BIRRE *chiare e scure*

50cl

€00,00

75cl

€00,00

AMARI

€00,00

PASSITO

€00,00

COPERTO

€00,00



INSTAGRAM MENU

MENU DI TERRA

Antipasto "Pizzetta speciale"

€00,00

Primo "Spaghettone Non è carbonara"

€00,00

Secondo "Filetto in agrodolce"

€00,00

MENÙ DI MARE

Antipasto "Tartare di tonno"

€00,00

Primo "Spaghettone Bufala"

€00,00

Secondo "Baccalà arrostito"

€00,00

IL GIOCO DEI SIGARI EVO

EVO Grappa Classica 5cl.

€0,00

FUMO Grappa Riserva 5cl.

€0,00

D WINE Brandy 5cl.

€0,00

Linea 0 de V Vodka aromatizzata

€0,00

Bergamotto, Chinotto, Bitter Orange, Citron

Linea 0 de V Italian Gin

€0,00

Black, White



@braceriascacciaventi



@scacciaventi



CONSIGLIACI SU TRIPADVISOR