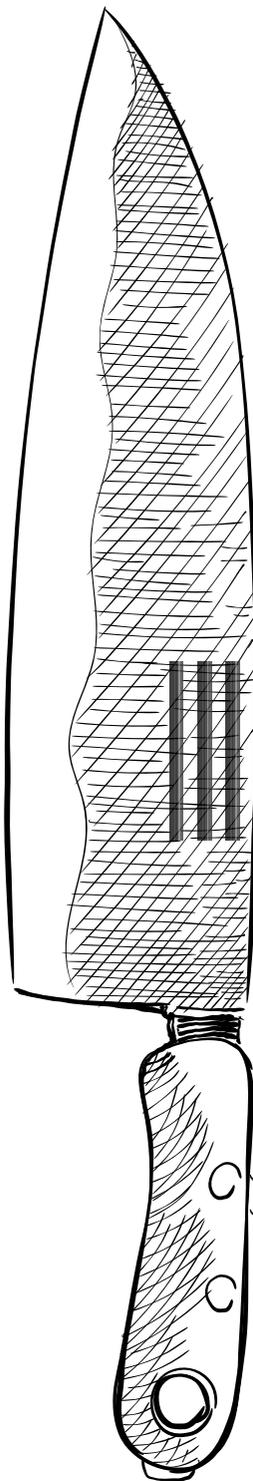


*Una storia
fatta di persone,
luoghi, incontri.*



La storia del Borgo Scacciaventi, procevia secolare che accoglie storie, le fa proprie, le sedimenta nei suoi portici e nelle sue botteghe, restituendole in un ambiente magico.

La storia delle nostre ricette, che arrivano da lontano nel tempo, palorizzano gli ingredienti ed i loro sapori, in un risultato semplice e sorprendente, che incanta il gusto e la ragione.

La storia delle persone, il vero valore aggiunto della Braceria Scacciaventi, che rendono l'ambiente ricco di vibrazioni e di sensazioni positive, facendo sentire ognuno a casa, comodo, in compagnia dei propri amici, aspettando che accada in ogni istante qualcosa di buono e di soddisfacente.

La storia della brace, luogo di incontro e sintesi della nostra idea di convivialità ed ospitalità, intorno alla quale da millenni si raccolgono e si tramandano storie, viaggi, esperienze.

La storia dei vini, che ci portano in giro per l'Italia e per il mondo, in terre lontane e piene di tradizioni, facendoci assaporare il gusto di viaggiare con la fantasia ed assaporare l'anima di culture diverse ad ogni sorso.

Non è il tempo a scrivere la nostra storia, che da decenni prende vita "sotto i portici di Cava", ma tutto ciò che voi e noi riusciamo a raccontare con le nostre esperienze di vita vissuta, provata, assaporata. Riassunta ora in un piatto, ora in un calice di vino, ora in un sorriso.

Il benvenuto

Esperienza Wagyu



Assaggio Wagyu Kagoshima Marezzatura A5
(x 2 persone) 100gr

Picanha Fumada con insalata di finocchi

Radicchio in pastella con stracciata di bufala e pomodori secchi

Tomino del boscaiolo avvolto da speck con miele di castagno e noci

Tartare di Fassona con fave di cacao amaro e mousse di parmigiano

Torino di zucca con salsa di noci su fonduta di formaggio

Italia - Spagna

Chorizo, Salsichon, Jamon Patanegra, Bresaola di bufala, Gorgonzola al cucchiaino

Fritatina di pasta con genovese di chianina / ragù

La Brace di carne

Tagliata di manzo

Con confettura di fichi e noci

Manza rossa dei Fiordi

Controfiletto di manzo romagnolo con osso

Al rosmarino selvatico

In tasca

Manzo ripieno di scarola e provola

Hamburger di chianina al coltello

Con patate al rosmarino e salsetta piccante

Filetto di Angus irlandese

Con cipolla in tempura
e salsa agrodolce piccante

Picanha brasiliana

Con sale rosa dell'Himalaya

Entrecote prussiana

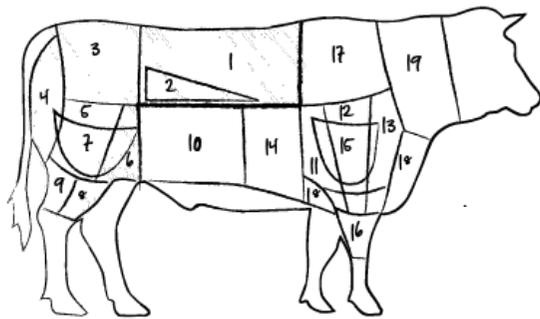
Beef rack d'alpeggio

Manza prussiana con osso

Agnello della Nuova Zelanda

QUARTO
POSTERIORE

QUARTO
ANTERIORE



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

Le Polente

Cinghiale Ragù di cinghiale

Chianina Genovese di chianina

Fondue Fonduta di formaggio e noci

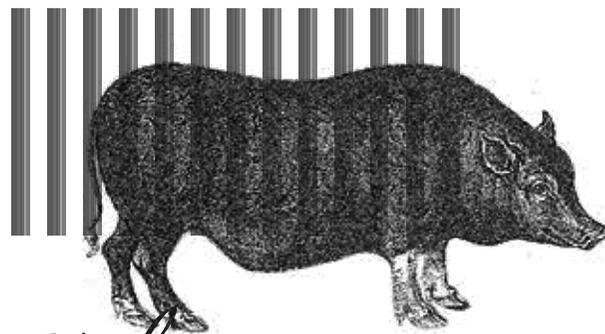
Porcini Funghi porcini, salsiccia e tartufo

Zuppe e Vellutate

Zuppa di patate

con pancetta e pomodori secchi

Crema di ceci con porcini



L'alternativa al manzo

Baccalà scottato

Con olive taggiasche su letto di polenta

Pluma di Patanegra Joselito

Alimentato con ghiande servito con broccoli saltati

Salsiccia di maiale

Con broccoli e scamorza

Le carni al peso

Wagyu Kagoshima

MANZO/TAGLIO FIORENTINO E CONTROFILETTO

Razza Prussiana

Razza Chianina

Razza Romagnola

Razza Manza Rossa dei Fiordi

Beef rack d'alpeggio

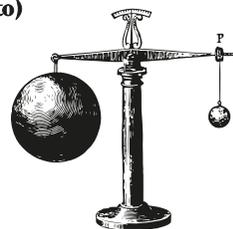
MAIALE

Salsiccia a punta di coltello con finocchietto

€3,50 (l'etto)

AGNELLO

Carré



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

HRC GOURMEAT

www.hrcgourmet.com

PASTA LEONESSA

www.pastaleonessa.it

CASARÉ

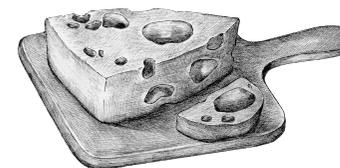
www.casare.it

JOSELITO

www.joselito.com

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di chiedere informazioni sulla composizione delle pietanze al personale di sala.

Selezione di formaggi e salumi con miele e confetture



Jamon Patanegra

Picanha Fumada

Insalata verde / mista

Patate stick / rosmarino

Scarola capperi e olive

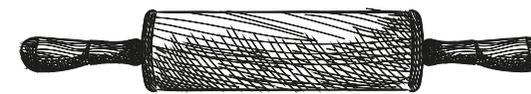
Radicchio

Broccoli

Zucca alla brace

Insalatina di finocchi

I dolci



Chiedeteci le proposte del giorno

Acqua 75cl

Coca Cola 33cl

Birre (chiare e scure) 50 cl
75cl (artigianali)

Amari

Passito

Coperto