



# BRACE

bar e griglia

A grelha, elemento rudimentar e essencial para cozinhar, é protagonista do nosso restaurante.

## PER COMINCIARE

COUVERT —	R\$ 11
Pão rústico da nossa padaria e azeite	
GRAN COUVERT ✕	R\$ 68
Pão rústico da nossa padaria, azeite temperado, manteiga Vitalatte, prosciutto, carpaccio grelhado, mozzarella Vitalatte e pickles artesanal	

## ANTIPASTI

POMODORO E BURRATA —	R\$ 68
Tomates na brasa, marmelada de tomate, burrata Vitalatte e manjericão	
BRUSCHETTA DI MELANZANE E CASTAGNE —	R\$ 56
Pão da nossa padaria grelhado, pasta de castanhas e berinjela defumada	
CRUDO DI TONNO AFFUMICATO E MOZZARELLA	R\$ 62
Finas fatias cruas de atum levemente defumado, mozzarella Vitalatte, laranja e salsão	
INSALATA DI SPINACI E FUNGHI —	R\$ 24-12
Salada de espinafre e vinagrete de cogumelos crus	
INSALATA DI FOGLIE E PEPERONE AFFUMICATO —	R\$ 26-13
Mix de folhas com Pecorino Romano, croutons e fatias de pimentão vermelho	

## DALLA CUCINA

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO —	R\$ 59
Massa seca de Gragnano com alho confitado, azeite extra virgem e pimenta-calabresa	
GNOCCHI POMODORO E GUANCIALE	R\$ 64
Gnocchi de batata ao molho de tomate guanciale, Pecorino e pimenta-calabresa	
RISOTTO CACIO E PEPE —	R\$ 69
Risotto de Pecorino Romano, Grana Padano e pimenta-do-reino	

✕ para dividir

— vegetariano

— vegano

itens com 2 preços se referem às porções inteira-meia

# DALLA GRIGLIA

<b>BIFE DE TIRA ✕</b> Corte suculento do contrafilé	R\$ 295
<b>BABY BEEF</b> Corte nobre e macio da alcatra	R\$ 98
<b>RIBEYE</b> Corte macio e suculento retirado das costelas	R\$ 167
<b>GUANCIA E FINOCCHIO</b> Bochecha de porco preto, feita na brasa e servida em seu próprio molho com erva-doce	R\$ 74
<b>CARRÉ DI AGNELLO ✕</b> Corte de cordeiro com osso retirado do lombo	R\$ 190
<b>POLLO DEL GRIGLIATORE</b> Sobrecoxa de frango desossada, feita na brasa e servida com cogumelos, tomates, ervas e vinho branco	R\$ 68
<b>POLPO ALLE ERBE</b> Polvo marinado com ervas, cozido e finalizado na brasa	R\$ 119
<b>GRIGLIATA DI MARE</b> Posta de peixe branco, mexilhão e lula servidos com tomates, limão siciliano, vinho branco e azeitonas	R\$ 125

# CONTORNI

<b>CAVOLFIORE —</b> Couve-flor na brasa, purê de couve-flor com leite de castanhas e alho-poró crocante	R\$ 34
<b>POLENTA BIANCA TARTUFATA —</b> Polenta branca cremosa com trufa	R\$ 28-14
<b>PATATE RUSTICHE —</b> Batatas assadas e fritas com alecrim	R\$ 25-13
<b>ZUCCA, CAPRA E GUANCIALE</b> Abóbora na brasa, queijo de cabra e crocante de guanciale	R\$ 47

# DOLCI

<b>TIRAMISÙ</b> Clássica sobremesa italiana à base de mascarpone, café e cacau	R\$ 32
<b>IL NOSTRO CANNOLO DI CIOCCOLATO</b> Cannolo recheado com mousse de chocolate, nozes caramelizadas e redução de maracujá	R\$ 34
<b>FRUTTI DELLA SPIAGGIA</b> Abacaxi e manga grelhados, imersos em calda de rum e acompanhados de sorvete de ricota e baunilha	R\$ 28
<b>FRUTTI DI BOSCO</b> Figo, morango e mirtilo com creme diplomate, suspiro e pistache	R\$ 28
<b>GELATO DEL GIORNO —</b> Sorvete de fruta feito à base de calda de açúcar, consulte o sabor disponível	R\$ 22