



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

# CONTORNI

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

# DOLCI

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