



ANTIPASTI

- Tagliere misto con salumi e formaggi
accompagnati da crostoni di polenta ^(1/7)€14,00
 - Tagliere di salumi e formaggi bavaresi
con crostoni di pane di segale, senape
e cetrioli croccanti ^(1/7/10)€14,00
 - Appetizer mix* del brau:
(5 anelli di cipolla pastellati alla birra,
3 mozzarella stick e 2 fusi di pollo speziati) ^(1/7)€9,00
 - Chicken lollipop
(fusi di pollo fritti *) 5 pz. ⁽¹⁾€6,00
 - Mozzarella stick * (5 pz.) ^(1/7)€5,00
 - Anelli di cipolla fritti *
pastellati alla birra (10 pz.) ^(1/7)€6,00
 - Coperto€1,00
- *Prodotto surgelato



PRIMI

- Maccheroncino artigianale
alla “carbonara” (1/3/7)€. 10,00

- Fusilloni artigianali al nero di seppia
con cozze, crema di cannellini e
pomodoro ciliegino fresco (1/4/14)€. 12,00





SECONDI

- **LO STINCO:**€. 15,00
Stinco di maiale alla bavarese cotto a bassa temperatura servito con patate al forno. ⁽¹⁾
- **LE COSTINE:**.....€.15,00
Costine di maialino alla barbeque cotte a bassa temperatura con patate al forno.
- **IL POLLO:**€. 15,00
Sovracoscia disossata di pollo glassata alla birra e miele con insalata di patate alla senape. ^(1/3/10)
- **I WÜRSTEL:**
Selezione di würstel bavaresi ^(1/3/7/10)
(Thüringer bratwurst 100gr.- Knacker con formaggio 100gr.
Knacker affumicato 100gr. – Salsiccia di Norimberga 50gr.)
accompagnati da insalata di patate alla senape ...€. 15,00
- **GUZZI:**€. 15,00
Bistecca di scottona (ca. 250 gr.) al naturale accompagnata da verdure.



I SAPORI DEL BELGIO

- MOULES A' LA CREME:.....€. 15,00

(2/4/7/14)

- BOULETS A' LA LIEGEOISE:€. 16,00

(1/3/7)

- ENTRECOTE GRILLE
A' LA SAUCE CHAMPIGNON:€. 16,00

(1/7)

- CARBONADE FLAMANDE:€. 17,00

(1/10)

TUTTI I PIATTI DEI SAPORI DEL BELGIO SONO
ACCOMPAGNATI DA FRENCH FRIES



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

- Tiramisù' tradizionale^(1/3/7)€. 5,00
- Strudel di mele^(1/3/7/8)€. 5,00
- Pastiera autunnale con fichi
glassati e la sua riduzione^(1/3/7)€. 5,00
- Semifreddo al Braulio⁽⁷⁾€. 4,00

*Prodotto surgelato

Allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi



VINI ROSSI ⁽¹²⁾

Lombardia

Lupone IGT Terre Lariane	Az.Agr. Runch	€. 20,00
San Giobbe IGT Terre Lar.	Az.Agr. La Costa	€. 26,00
Seriz IGT Terre Lariane	Az.Agr. La Costa	€. 23,00
Brigante IGT Terre Lariane	Az.Agr. La Costa	€. 18,00
Bonarda Frizzante DOC	Cantina Bisi	€. 18,00
Salgi IGT Terre Lariane	Az.Agr. Tre Noci	€. 26,00
Bornò IGT Terre Lariane	Az.Agr. Tre Noci	€. 28,00
Valtellina Superiore DOCG	Sandro Fay	€. 28,00
Sassella S.Lorenzo DOCG	Mamete Prevostini	€. 55,00
Valtellina Superiore 2013	Mamete Prevostini	€. 50,00
Sforzato Albareda 2015	Mamete Prevostini	€. 75,00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Bio DOC	Maso Cantanghel	€. 40,00
Teroldego IGT	Terre del Föhn	€. 20,00
al calice		€. 4,00



Toscana

Bolgheri Rosso DOCG M.Cavallari €. 38,00

Piemonte

Barbera d'Alba DOC Matteo Correggia €. 24,00

Nebbiolo Langhe DOC Fabio Perrone €. 25,00

Barbaresco 2014 DOCG Az. Vin.Patrizi €. 40,00

Veneto

Campofiorin IGT Cantina Masi €. 22,00

Amarone Costasera 2013
DOCG Cantina Masi €. 65,00

Emilia Romagna

Sangiovese Superiore 2015
DOC Cantina Condè €. 20,00
al calice €. 4,00

Sicilia

Syrah DOC Masseria del Feudo €. 20,00



VINI BIANCHI ⁽¹²⁾

Lombardía

“La Vegja” IGT Terre Lariane Az. Agr. Runch € 18,00

Gewürztraminer DOC Cantina Maso Cantanghel € 23,00

Sauvignon IGT Cantina di Lenardo € 17,00

BOLLICINE ⁽¹²⁾

Lombardía

Franciacorta Brut Satèn Millesimato

DOCG Stefano Camillucci € 35,00

Trentino Alto Adige

Etyssa Extra Brut Cuvè N.3

DOC Cantine Etyssa € 33,00

Veneto

Prosecco Brut Millesimato

DOC Cantina Bellenda € 20,00

Francia

Champagne Brut “Reserve” R. Pouillon € 55,00

Champagne Extra Brut Cuvè Jacquesson € 80,00