

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi nostrani€. 12,00
- Selezione di formaggi ⁽⁷⁾€. 12,00
- Tagliere misto con salumi e formaggi
accompagnati da crostoni di polenta ^(1/7)€. 20,00
- Taco di maís con battuta di scottona olio e
lime, con crema di avocado, cipolla e
peperoncino fresco ⁽¹⁾€. 13,00
- Hummus di ceci e barbabietola, cracker
ai semi di lino, crostini di pane
e olio al peperoncino ^(1/11)€. 9,00
- Appetizer mix* del brau:
anelli di cipolla pastellati alla birra, mozzarella
stick e alette di pollo speziate ^(1/3/7)€.10,00

PRIMI

- Maccheroncino artigianale alla Carbonara ^(1/3/7) € 13,00

- Paccheri in guazzetto di mare,
vongole e dadolata di zucchine€ 16,00
(1/2/4/14)

- Risotto alle erbe con crema di bufala
e cialde alla camomilla ⁽⁷⁾€ 14,00

- Crema di zucchine trombetta con
panna cotta al formaggio d'alpeggio
e pesto di fiori di zucca ^(1/7)€ 12,00

SECONDI

- **L'ORECCHIONA:**€. 20,00
Carrè di vitello croccante con rucola e pomodorini
e patate rustiche fritte*. (1/3)

- **IL MAGATELLO:**€. 18,00
Magatello di vitello con crema di patate arrosto,
scaglie di Monte 27 e rucola fritta.

- **CAESAR SALAD DEL BRAU:**€. 14,00
Lattughino, spinacino, salsa caesar, mousse di pollo e
formaggio erborinato al forno, pomodorini confit, acini
d'uva e crostini di pane. (1)

- **L'IBERICO:**€.22,00
Costina di maialino Iberico con friggitelli e patatas bravas.

(1/2/3/4/7/10/14)

BISTECHE

- **LA FIORENTINA:**all'etto €6,00
Fiorentina di scottona (taglio da ca. 1000 gr.)
con patate al forno.

- **GUZZI:**€16,00
Tagliata di scottona (ca. 250 gr.) al naturale
con verdure saltate.

- **OMOBONO:**€17,00
Tagliata di scottona (ca. 250 gr.) con cipolle rosse
caramellate e patate al forno.

- **BARROS:**€17,00
Tagliata di scottona (ca. 250 gr.) con salsa "Criolla"
e verdure grigliate.

HAMBURGER

- **SPENCER** :^(1/7)€. 14,00
 Pane artigianale, hamburger di scottona (200 gr.), bacon , cipolle caramellate , caciotta (Az.Agr.Casati) e insalata.
- **KATO** :^(1/7)€. 14,00
 Pane artigianale, hamburger di scottona (200 gr.), con tomino alla piastra, cheddar e caciotta Km0.
- **HAGA**:^(1/7).....€. 14,00
 Pane artigianale, hamburger di scottona (200 gr.), taleggio, funghi, speck e rucola.
- **NIETO** :^(1/7)€. 14,00
 Pane artigianale, spalla di maiale “pullata” alla bbq, jalapenos, pecorino fresco e insalata.
- **RACER** :^(1/7/10)€. 14,00
 Pane artigianale, hamburger di scottona (200 gr.), cheddar, cetriolo, cipolla croccante, lattuga, senape, ketchup.
- **PEDROSA** :^(1/7/10)€. 14,00
 Pane artigianale, hamburger di scottona (200 gr.), bacon, cheddar.
- **GIANOLA** :^(1/7/10)€. 17,00
 Pane artigianale, tartare di scottona condita, pesto di basilico, rucola, crème fraîche.
- **LUCCHINELLI** :^(1/3/7).....€. 14,00
 Pane artigianale, burger di verdure, patè d'olive, insalata di cavolo, pomodori e lattuga.
- **DOPPIO HAMBURGER** per tutte le scelte €. 18,00 / Gianola €. 22,00
 - Gli hamburger saranno accompagnati da patatine fritte* e salsa BBQ.

PER I BIMBI PIU' PICCOLI

- Pasta al pomodoro⁽¹⁾€. 5,00
- Cotoletta con patatine*^(1/7)€. 7,00

SFIZI E CONTORNI

- Patate fritte *⁽¹⁾€. 4,00
- Patate al forno€. 4,00
- Patate rosse fritte *⁽¹⁾€. 4,00
- Insalata mista€. 4,00
- Anelli di cipolla pastellati alla birra *^(1/3/7) ...€. 5,00
- Mozzarella stick *^(1/3/7)€. 6,00
- Alette di pollo speziate*^(1/3/7).....€. 6,00

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

- Torta meríngata al lime^(1/3/7/8)€. 6,00
- Tiramisù tradizionale^(1/3/7/8)€. 6,00
- Crêpe con pasticceria ai lamponi
e cioccolato bianco^(1/3/7)€. 6,00
- Gelato fiordilatte con frutti di bosco^(1/3/7) .€. 5,00

*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

BIRRE ALLA SPINA

			piccola 0,2	media 0,4
BITBURGER	Pils	4,9 %	4,00	6,00
GUINNESS	Stout	4,2 %	solo la pinta	6,00
VIKING	IPL	5,3 %	4,00	6,00
TOROMATTO	Pale Ale	6,6 %	4,00	6,00
LA CHOUFFE	Belgian Ale	8 %	4,00	6,50
CHIMAY DORÉE	Trappist Ale	4,8 %	4,00	6,50
CHIMAY ROUGE	Trappist Dubbel	7 %	4,00	6,50
CHIMAY TRIPLE	Trappist Ale	8 %	4,00	6,50
JAI ALAI	Ipa	7,5 %	4,00	6,50



VINI LOCALI ⁽¹²⁾

Lupone Rosso Az. Agr. Runch € 22,00
Merlot/Cabernet Sauvignon al calice € 4,00

Cresta Rossa Rosso barrique Az. Agr. Runch € 30,00
Merlot/Cabernet Sauvignon

San Giobbe Rosso Az. Agr. La Costa € 28,00
Pinot nero

Vegia Bianco Az. Agr. Runch € 20,00
Chardonnay/Riesling Renano al calice € 4,00

Balzella Bianco macerato Az. Agr. Runch € 28,00
Chardonnay/Riesling Renano

Incrediboll Az. Agr. La Costa € 32,00
Riesling - Spumante metodo classico

VINI ROSSI ⁽¹²⁾

Lombardia

Rosso di Valtellina DOC *Nino Negri € 22,00*

Nebbiolo

Valtellina Superiore DOCG *Sandro Fay € 30,00*

Nebbiolo

Sforzato "Ronco del Picchio" DOCG *Sandro Fay € 85,00*

Nebbiolo Chiavennasca

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Bio DOC *Maso Cantanghel € 40,00*

Pinot nero

Toscana

Bolgheri Superiore "Impronte" DOCG *M. Cavallari € 58,00*

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

Rosso di Montalcino DOC *Ferrero € 28,00*

Sangiovese "Brunello"

Arcanum 2017 IGT *Tenute di Arceno € 128,00*

Cabernet Franc

Campania

Terra d'Eclano DOC *Quintodecimo € 75,00*

Aglianico

VINI ROSSI ⁽¹²⁾

Piemonte

Barbera d'Alba DOC

Matteo Correggia € 26,00

Barbera

Nebbiolo Langhe DOC

Corino € 28,00

Nebbiolo

Gattinara 2014 DOCG

Vallana € 72,00

Nebbiolo

Emilia Romagna

Sangiovese Superiore 2015 DOC

Cantina Condè € 22,00

Sangiovese

al calice € 5,00

Umbria

Petroro Todì Rosso DOC

Peppucci € 20,00

Sangiovese/Merlot/Cabernet

al calice € 5,00

Sicilia

Etna Rosso DOC

Graci € 35,00

Nerello Mascalese

Francia

Bordeaux Grand Cru 2012

Chateau Rochebelle € 124,00

Merlot/Cabernet Franc

VINI BIANCHI ⁽¹²⁾

Lazio

Abelos Bío DOCG

Cantina de Sanctis €. 22,00

Frascati superiore

Sardegna

Vermentino di Gallura DOCG

Tenute Sa Conca €. 24,00

Vermentino 100%

BOLLICINE ⁽¹²⁾

Lombardia

Franciacorta Ammonites

Satèn Millesimato Brut DOCG

S. Camillucci €. 38,00

Chardonnay/Pinot bianco

Franciacorta Ammonites

Rosè Brut DOCG

S. Camillucci €. 38,00

Pinot nero

Veneto

Jacur Extra Dry DOC

Cantina Bernardi €. 20,00

Glera 100%

al calice €. 4,00

Trentino Alto Adige

“Cuvee n.8” Extra Brut DOC

Etyssa €. 40,00

Chardonnay 100%

BOLLICINE ⁽¹²⁾

Francia

Cremant d'Alsace *Willm €.* 32,00
Pinot Blanc 58%, Pinot Gris 26%, Chardonnay 11%, Riesling 5%

Champagne Brut Réserve *Francis Orban €.* 60,00
Pinot Meunier 100%

Champagne Première Regard Brut *Jean Diot €.* 50,00
Chardonnay 40%, Pinot Meunier 40% e Pinot Noir 20%

Champagne Esprit Libre Extra Brut *Jean Diot €.* 60,00
40% di Chardonnay, 20% di Pinot Meunier, 40% di Pinot Noir

Champagne Extra Brut Cuvée n.745 *Jacquesson €.* 95,00
Chardonnay 57%, Pinot Meunier 22%, Pinot Noir 21%

Champagne Brut Rosè *Jean Velut €.* 75,00
Pinot Noir 100%

ANALCOLICI

Acqua naturale o gasata 0,45 lt.	€. 2,00
Acqua naturale o gasata 0,75 lt.	€. 3,00
Coca Cola, Coca Zero, Tonica, Sprite, The al limone, The alla pesca, Chinotto Aranciata dolce, Aranciata amara Red Bull	€. 4,00

CAFFETTERIA

Caffè, decaffeinato, caffè d'orzo	€. 1,50
Caffè corretto	€. 1,70
Ginseng, cappuccino	€. 2,00

DIGESTIVI

Braulio, Fernet, Branca menta, Montenegro,

Jägermeister, Sambuca, Anima nera,

Amaro del Capo, Limoncello

Braulio Riserva, Baileys, Vecchia Romagna

Chouffe Coffee freddo o caldo

Storica Sambuca Domenis€. 4,00

LE GRAPPE

Blanc e Neri Moscato o Refosco€. 4,50

Storica Nera€. 4,50

Futura 36€. 4,00

La 120€. 5,00

Storica Riserva€. 4,50

Erouva Gialla€. 5,00

RUM

Summum invecchiato in botti di cognac€. 8,00
Summum invecchiato in botti di whisky€. 8,00

WHISKIES

Jack Daniel's€. 4,00
Cardhu, Glenkinchie, Laphroaig, Talisker€. 6,00
Craggenmore, Caol Ila€. 6,50
Oban, Dalwhinnie, Lagavulin€. 7,00
Ardnamurchan€. 10,00