



ITALIANO

ENERGIA MEDITERRANEA,
CUCINA AUTENTICA INCENTRATA SUL FUOCO,
OASI URBANA E BAR
IMMERSI NELLA NATURA.

BALAGAN

START

TATIN

CIPOLLA E CAPRINO

[1-7]

9.

CARDONCELLO

ZUCCA E SALSA BERNESE

[3-10-12]

16.

CEVICHE°

DI PESCATO DEL GIORNO

[4]

24.

TARTARE DI MANZO°

À L'ANCIENNE

[3-4-10-12]

22.

CAPASANTA*

CAVOLFIORE E BROCCOLETTI

[6-7-9-12-14]

22.

SPIEDO DI POLLO

PORRI E PORCINI

[6-11]

17.

SCALOPPA DI FOIE GRAS

CIPOLLINE, ACETO BALSAMICO E MENTA

[12]

27.

PASTA

SPAGHETTO QUADRATO SALSA DI POMODORI ALLA BRACE

[1]

14.

ELICA° SCORFANO, GALLINELLA E PROVOLONE

[1-4-7-9-12]

22.

FETTUCCINA° BURRO AFFUMICATO E ALICI DEL MAR CANTABRICO

[1-3-4-7]

18.

PAPPARDELLA° SCAMPI E PORCINI

[1-2-3-9-12]

22.

GIRELLA DI ANATRA° ROBIOLA E PIOPPINI

[1-3-7-9-12]

18.

GNOCCO DI POMODORO° MELANZANE E BUFALA

[1-3-7]

16.

RISOTTO AL BLU DI BUFALA BAROLO E MIDOLLO ALLA BRACE [PER DUE PERSONE]

[7-9-12]

20. / CAD.

BRACE

RIBEYE

SENZA OSSO

[3-7-10-12]

9. / HG

SPIEDO DI PLUMA IBERICA*

MELANZANE

[4-6-11-12-14]

18.

COSTATA

CON OSSO

[PER DUE PERSONE]

[3-7-10-12]

7. / HG

MAZZANCOLLA°

AVOCADOS E SALMORIGLIO

[2-12]

26.

CALAMARO*

SENAPE DI POMODORI

E MISTICANZA

[10-12-14]

22.

GALLETTO RIPIENO

MILLEFOGLIE DI PATATE

[1-3-7-8-12]

20.

MAIN

BACCALÀ*

FAGIOLI, LARDO
E PATATE AFFUMICATE

[4-7-12]

22.

FUNGHI GALLETTI

ARROSTO

16.

ROMBO°

OLIVE E INDIVIA

[4-9-12]

26.

PICCIONE

IN CRÉPINETTE
E RADICCHIO

[7-9-12]

28.

MANZO

PARMENTIER
DI PATATE E ZUCCA

[7-9-12]

22.

SIDE

SIGNATURE CAESAR SALAD

[1-3-4-6-7-8-10-11-12]

12.

FRENCH FRIES*

9.

ASPARAGO

ALLA BRACE

9.

BABAGANOUSH

[1-11]

10.

INSALATINA SARRASTRA

RAPE

[12]

9.

CHOUX DE BRUXELLES

ALLA BRACE

9.

DESSERT

GELATO CON LATTE DI CAPRA

DATTERI E NOCCIOLE SABBiate

[7-8-12]

9.

TIRAMISÙ BALAGAN°

[1-3-7]

9.

PANNA COTTA°

YOGURT E ROSMARINO

ZUPPETTA DI LAMPONI

[1-7]

10.

SFOGLIA DI MELE

GELATO ALLA CREMA

[1-3-7]

10.

FRUTTA E SORBETTO

[8-12]

13.

DRINK

ACQUA

PANNA, SAN PELLEGRINO, NEPI

3,5.

CAFFETTERIA

ESPRESSO

2,5.

DECAFFEINATO

2,5.

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FEVER TREE TONIC,
LEMON, GINGER BEER

5.

PANE E SERVIZIO

2.



ALLERGENI

- [1] CEREALI
- [2] CROSTACEI
- [3] UOVO
- [4] PESCE
- [5] ARACHIDI
- [6] SOIA
- [7] LATTE
- [8] FRUTTA A GUSCIO
- [9] SEDANO
- [10] SENAPE
- [11] SEMI DI SESAMO
- [12] DIOSSIDO DI ZOLFO
- [13] LUPINI
- [14] MOLLUSCHI

* ALIMENTI CHE POSSONO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI ALL'ORIGINE
◦ PRODOTTO ABBATTUTO SECONDO LE NORME VIGENTI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.



ENGLISH

MEDITERRANEAN ENERGY,
AUTHENTIC FIRE-FOCUSED CUISINE,
URBAN OASIS AND BAR
SURROUNDED BY NATURE.

BALAGAN

START

TATIN

ONION AND GOAT CHEESE

[1-7]

9.

KING OYSTER MUSHROOMS

PUMPKIN AND BÉARNAISE SAUCE

[3-10-12]

16.

CEVICHE°

FISH OF THE DAY

[4]

24.

BEEF TARTARE°

À L'ANCIENNE

[3-4-10-12]

22.

SCALLOPS*

CAULIFLOWER AND BROCCOLI

[6-7-9-12-14]

22.

SPIT-ROASTED CHICKEN

LEEK AND PORCINI MUSHROOMS

[6-11]

17.

ESCALOPE OF FOIE GRAS

SPRING ONIONS, BALSAMIC VINEGAR AND MINT

[12]

27.

PASTA

SPAGHETTI

GRILLED TOMATO SAUCE

[1]

14.

ELICA°

SCORPIONFISH, GURNARD
AND PROVOLONE CHEESE

[1-4-7-9-12]

22.

FETTUCCINA°

SMOKED BUTTER AND
CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

[1-3-4-7]

18.

PAPPARDELLA°

SCAMPI AND PORCINI MUSHROOMS

[1-2-3-9-12]

22.

GIRELLA DI ANATRA°

ROBIOLA CHEESE AND PIOPPINO MUSHROOMS

[1-3-7-9-12]

18.

TOMATO GNOCCHI°

EGGPLANT AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

[1-3-7]

16.

RISOTTO

BUFFALO BLUE CHEESE
BAROLO WINE AND GRILLED MARROW
[FOR TWO PEOPLE]

[7-9-12]

20. / CAD.

BRACE

RIBEYE

[3-7-10-12]

9. / HG

IBERIAN PLUMA SKEWER*

EGGPLANT

[4-6-11-12-14]

18.

PRIME RIB

[FOR TWO PEOPLE]

[3-7-10-12]

7. / HG

SHRIMP°

AVOCADOS

AND SALMORIGLIO SAUCE

[2-12]

26.

SQUID*

TOMATO MUSTARD

AND MIXED SALADS

[10-12-14]

22.

STUFFED CHICKEN

POTATO MILLEFEUILLE

[1-3-7-8-12]

20.

MAIN

COD*

BEANS, LARD
AND SMOKED POTATOES

[4-7-12]

22.

CHANTERELLE MUSHROOMS

ROASTED

16.

TURBOT°

OLIVES AND ENDIVE

[4-9-12]

26.

PIGEON

IN CREPINETTE
AND RADICCHIO

[7-9-12]

28.

BEEF

POTATOES AND PUMPKIN
CREAM

[7-9-12]

22.

SIDE

SIGNATURE CAESAR SALAD

[1-3-4-6-7-8-10-11-12]

12.

FRENCH FRIES*

9.

GRILLED ASPARAGUS

9.

BABAGANOUSH

[1-11]

10.

SARRASTRA WILD SALAD

RED TURNIPS

[12]

9.

GRILLED BRUSSELS SPROUT

9.

DESSERT

GOAT'S MILK ICE CREAM DATES AND PRALINE HAZELNUTS

[7-8-12]

9.

BALAGAN TIRAMISÙ°

[1-3-7]

9.

PANNA COTTA° YOGURT AND ROSEMARY RASPBERRY COULIS

[1-7]

10.

APPLE PUFF PASTRY VANILLA ICE CREAM

[1-3-7]

10.

FRUIT AND SORBET

[8-12]

13.

DRINK

WATER

PANNA, SAN PELLEGRINO, NEPI

3,5.

CAFETERIA

ESPRESSO

2,5.

DECAF

2,5.

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FEVER TREE TONIC,
LEMON, GINGER BEER

5.

BREAD AND SERVICE

2.



ALLERGENS

- [1] CEREALS
- [2] CRUSTACEANS
- [3] EGG
- [4] FISH
- [5] PEANUTS
- [6] SOYBEAN
- [7] MILK
- [8] NUTS
- [9] CELERY
- [10] MUSTRARD
- [11] SESAME SEEDS
- [12] SULPHUR DIOXIDE
- [13] LUPIN BEAN
- [14] MOLLUSKS

- * PRODUCTS THAT CAN BE BLAST FROZEN AT THE ORIGIN
- BLAST FROZEN PRODUCT FOLLOWING CURRENT REGULATIONS

FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IS YOU CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED, ON REQUEST, BY STAFF ON DUTY.