

DA GIANNI

BRACERIA

MENÙ INVERNO'23

Abbiamo voluto mettere al centro della nostra proposta gastronomica i fantastici prodotti stagionali che quest'ultima ci offre collaborando con piccoli produttori locali che condividono la nostra etica di sostenibilità e abbracciano la nostra idea di ristorazione.

Crudi

Veli di Scottona, Rucola, Formaggio Podolico, Balsamico DOP	6
Battuta di Scottona con Grissino Pugliese	6
Carpaccio di Cavallo, Pomodoro, Parmigiano, Alloro	8
Tartare di Scottona, Carciofo, Blu di capra, Primitivo	9
Tartare di Manzo, Limone, Nocciola, Tartufo nero	10

Contorni

Crudités di Verdure	3.5
Cime di Rape alla brace	4
Patate al forno leggermente affumicate	5
Insalata	5
Verdure stagionali alla brace	5
Purea di Patate e Tartufo nero	6

Antipasti

Favette e Cicorie	6
Trippa di Agnello	8
Zuppa di Legumi	8
Zuppa di Pane e Sponsali	8
Degustazione Formaggi e Confetture	10
Degustazione Salumi e Prodotti Artigianali	10
Patate, Uova, Tartufo Nero e Demi-Glace	10

Dolci

Cubo fondente al Cioccolato	5
Pain Perdu Rum e Pera	5.5
Sporcamuss	5.5
Cheesecake Mandarino e Caffè	6
Tarte Tatin	6

Bevande

Acqua minerale

San Pellegrino

2

Panna

2

Soft drink

Coca Cola / Coca Cola zero

2.5

Fanta

2.5

Birre

Alla spina

ANGELO PORETTI 4 Luppoli Lager *0,20cl*

2.5

ANGELO PORETTI 6 Luppoli Bock Rossa *0,30cl*

4

ANGELO PORETTI 5 Luppoli Bock Chiara *0,30cl*

4

ANGELO PORETTI 4 Luppoli Lager *0,40cl*

4.5

In bottiglia

DECIMOPRIMO Golden Race Golden Ale *5% 0,33cl*

4

DECIMOPRIMO Alma Dannata Tripel *9,5% 0,33cl*

4

DECIMOPRIMO Karibu American Cream Ale *5% 0,33cl*

5

DECIMOPRIMO Jouissance Spiced Belgian Ale *6,5% 0,33cl*

5

BALADIN Nazionale *(No Glutine) 6,5% 0,33cl*

5

BALADIN L'Ippa Indian Pale Ale *5,5% 0,33cl*

5

BALADIN Isaac Blanche *5% 0,33cl*

5

BALADIN Wayan Saison *5,8% 0,33cl*

5

Drink

Negroni

6

Gimlet

6

Daiquiri

6

▼
**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI PREIMBALLATI DEGLI INGREDIENTI O
COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O
DEI LORO DERIVATI.**
▲

Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg. 1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI**
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**
- FRUTTA A GUSCIO**
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Per qualsiasi dubbio riguardo quest'ultimi rivolgersi al personale di sala o se necessario richiedere il menu degli ingredienti.

Rum

Abuelo Anejo <i>7 Anni</i>	4
Barcelò Organic	4
Abuelo Anejo <i>12 Anni</i>	6
Relicario Peated Finish	8
Diplomatico Seleccìon De Familia	8

Grappe

Franciacorta Bianca	3
Franciacorta Barricata	3
Nardini Extrafine Bianca	4
Nardini Riserva <i>5 anni</i>	4.5
San Leonardo Bianca	4.5
Ben Rye DonnaFugata	6
San Leonardo Stravecchia	6
Nardini Riserva <i>7 anni</i>	6

Amari

Amaro alle erbe Casoni	2.5
Limoncello Pallini	2.5
Borbone	3.5
Amaro della Sacra	3.5
Amaro Farmily	3.5
Caffè Cabaret	4
Jefferson	4
Washington	4
Intervallo Amaro da Salotto	4
Acqua di Cedro	4
Bergamotto	4
Abracadabra Liquirizia	4.5
Amaro Amario	5

Whisky e Whiskey

Peaky Blinder Bourbon Whiskey	4
The Whistler Irish Double Baked	5
Glen Moray Scotch Whisky	5
Nikka From The Barrel	6