

DA GIANNI

BRACERIA

## **Benvenuti nella nostra Braceria.**

Qui, il fuoco è l'essenza di ogni piatto.  
Lavoriamo con Josper, una griglia a camera chiusa alimentata da carbone di legno vegetale che esalta i sapori più autentici.

Selezioniamo con cura materie prime fresche proponendo menù stagionali, privilegiando appunto la sostenibilità e una stretta collaborazione con allevatori che condividono il nostro impegno per la qualità e il rispetto del territorio.

Ogni piatto è un omaggio alla semplicità e alla genuinità, dove ogni dettaglio è pensato per offrirvi un'esperienza autentica.

Se un ingrediente non rispetta i nostri standard, semplicemente non troverà posto nel menu.

**ITALY'S  
50 | TOP  
STEAK  
HOUSE  
2025**

Da Gianni Braceria è stato nominata nel 2025 tra le 50 migliori steakhouse in Italia.

Coperto (Pane* e olio)	2.5
Acqua	2.5

\*\*\*La lista degli allergeni è riportata alla fine del menu.

## **La nostra filosofia.**

Dietro il nostro concetto di braceria si cela un profondo rispetto per l'animale e per la materia prima.

Crediamo che ogni elemento abbia un valore e per questo abbiamo scelto di adottare e sviluppare una filosofia "zero sprechi".

Ogni animale è composto da carne e ossa, e proprio queste ultime sono la base dei nostri fondi bruni, pilastri essenziali per la creazione delle nostre salse.

Non è solo una scelta di gusto, ma un vero e proprio tributo all'ingrediente, alla sua storia e alla sua essenza.

Ad ogni carne la sua salsa madre, senza compromessi.

Le salse madri non servono a coprire o sovrastare, ma a valorizzare. Ogni taglio di carne ha un'identità unica, e la nostra missione è quella di esaltarla nel modo più autentico possibile.

Questo approccio è un impegno concreto verso una cucina sostenibile: ogni parte dell'animale trova il suo ruolo, nulla viene sprecato, e il rispetto per la materia prima si trasforma in un'esperienza più profonda e sincera.

**DA GIANNI**  
BRACERIA

CRUDI	Carpaccio di scottona, balsamico DOP, rucola, formaggio podolico	7
	Battuta a coltello di scottona, balsamico DOP, tarallo pugliese	8
	Carpaccio di cavallo, formaggio podolico, origano, pomodoro	9
	Tartare di manzo, pecorino, fave e menta	12
	Midollo, battuta al coltello di vacca (* Aggiunta di caviale + € 10,00)	12
	Carpaccio di scottona, zucchina, limone, rosmarino	14
ANTIPASTI	Trippa di agnello alla brace, gold altamurano	12
	Salumi di nostra produzione da allevamenti sostenibili	12
	Il nostro tagliere di formaggi	12
	Cecina stagionata di Rubia Gallega	15
	Gnocco, basilico, asparagi, pecorino	15
	Carpaccio di Picanha frollata +45 gg	15
VEGETALI	Patate novelle	5
	Carote in vinaigrette	5
	Asparagi alla brace	7
	Lattuga alla brace, jus di verdure	9
DOLCI	Sporcamuss vaniglia	6
	Foresta nera ciliegia e cioccolato	7
	Tarte au sucre albicocca e mandorla	8
	Millefoglie fragola e fava tonka	8

\*\*\*La lista degli allergeni è riportata alla fine del menu.

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

- 1-CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
- 2-UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 3-ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 4-SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 5-LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 6-FRUTTA A GUSCIO
- 7-SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 8-SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 9-SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 10-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 11-CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 12-MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- 13-LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14-PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

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

\*Questo prodotto potrebbe essere stato sottoposto ad abbattimento termico.