

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, oliva, mandorla, aglio nero	10
Carpaccio di scottona, limone, nocciola, tartufo nero	12
Midollo, battuta al coltello di scottona, mayo affumicata, porcino, tartufo nero	20

ANTIPASTI

Favetta e cicoria	9
Zuppa di legumi	10
Trippa di agnello, gold altamurano	12
Degustazione di salumi di nostra produzione	12
Il nostro tagliere di formaggi	12
Patata, uova, tartufo nero, demi-glace	14
Cecina stagionata di Rubia Gallega	15
Carpaccio di Picanha frollata +45 gg	15

VEGETALI

Patate novelle	5
Rape alla brace	6
Funghi cardoncelli alla brace	7
Cardoncelli selvatici e pecorino	8

DOLCI

Sporcamuss vaniglia	6
Cubo al cioccolato e arancia amara	7
Tiramisù e cioccolato fondente	7
Tarte tatin mela e gelato artigianale	8

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.