

Bracerly

STEAK ★ HOUSE



*Abbiamo voluto trasportare
la nostra tradizione di famiglia,
dalla macelleria alla braceria,
conservando quelle conoscenze e
quella qualità che solo chi ama
davvero la carne può capire.*

*La nostra missione è questa:
far provare ai nostri clienti quelle
antiche sensazioni, gustando i sapori
della nostra tradizione.*

ANTIPASTI

(Starter)



Selezione di salumi campani “La Stella delle Carni”

(per 2 persone) € 15,00

salsiccia stagionata, capocollo, pancetta, salame napoletano.

(mix of cured Campania meat)

Selezione di formaggi campani D.O.P.

(per 2 persone) € 15,00

Provolone del monaco D.O.P., caciocavallo podolico D.O.P., caciotta di capra dei Monti Lattari P.A.T., stracciata di bufala campana D.O.P.

(mix of seasoned and fresh Campania cheeses)

Tartare di filetto di manzo alla vecchia maniera in chiave moderna € 14,00

*Tartare di filetto di scottona**, capperi in fiore, pomodorini marinati, cipolla di Tropea caramellata, tartufo d'uovo.*

(Fillet tartare, capers in bloom, marinated tomatoes, caramelized Tropea onion, egg truffle)

Filetto di maialino nero affumicato € 14,00

Filetto di maialino nero DOP in affumicatura homemade su sgagliozzo di polenta, scarola scamazzata e cremoso di acciughe.

(Homemade smoked black pork fillet on polenta, fried escarole and anchovy cream)

Filetto di manzo in carpaccio € 14,00

*Carpaccio di manzo di scottona**, fonduta di provolone del monaco D.O.P., rucola, riduzione di aceto balsamico al lampone, noci e melograno.*

(Beef carpaccio, Provolone del Monaco D.O.P. fondue, rocket, balsamic vinegar reduction with raspberry, walnuts and pomegranate)

Fiori di zucca in pastella € 9,00

Fiore di zucca ripieno di ricotta e mozzarella di bufala D.O.P. su insalatina di pomodorini e origano.

(Fried pumpkin flower stuffed with ricotta and buffalo mozzarella D.O.P. on small tomatoes and oregano salad)

PRIMI PIATTI

(First course)

La pasta utilizzata per i nostri primi piatti è un prodotto artigianale italiano realizzato dallo storico pastificio "L'arte della pasta di Luigi Cuomo" di Torre Annunziata, pastai dal 1959.

(The pasta used for our first courses is an Italian artisan product made by the historic pasta maker "Luigi Cuomo's pasta art" from Torre Annunziata, pasta makers since 1959)

Ravioli di bufala € 13,00

Ravioli di ricotta e mozzarella di bufala con porcini, noci e polvere di peperoni cruschi.*

(Ravioli with ricotta and buffalo mozzarella, porcini mushrooms, walnuts and powdered peppers)

Pasta, piselli e... € 11,00

Tubettone mantecato al guanciale su passatina di piselli, stracciata di bufala D.O.P. e cipolla di Tropea.

(spaghetti with peas, onion, bacon and mozzarella cream)

Pasta e patate a modo nostro € 12,00

Pasta e patate fritto su passatina di pomodorini gialli, fuso di provolone del Monaco e briciole di pancetta croccante.

(fried pasta with potatoes, yellow tomato, provolone fondue, bacon crumbs)

Tagliatelle al ragù di cinghiale € 12,00

Tagliatelle all'uovo con ragù di cinghiale a lunga cottura.

(Egg tagliatelle with long-cooked wild boar sauce)

SECONDI PIATTI

(Second dish)

Filetto di maialino nero cotto a bassa temperatura € 15,00

Filetto di maialino nero DOP cotto a bassa temperatura, friarielli e castagne in variazione.

(Pork fillet cooked at low temperature, chestnuts and broccoli)

Rivisitazione di Entrecote alla pizzaiola € 14,00

Cubi di entrecote padellati con crema all'aglio dolce e maionese di pomodoro all'origano.

(Cubes of entrecote pan-fried with tuna mayonnaise and tomato confit)

Cinghiale brasato € 16,00

Cinghiale al vino rosso a cottura lenta, patate e porcini.

(braised wild boar in red wine, potatoes and porcini mushrooms)

Chateaubriand (per 2 persone) € 40,00

Doppio filetto di manzo alla brace con salsa bernese e contorni di stagione.

(Grilled double fillet of beef with Bernese sauce and seasonal side dishes)

CONTORNI

(Side dishes)

Insalata verde o mista € 4,00

(Lettuce/mixed salad)

Patate al forno (prodotto fresco) € 4,00

(Baked potatoes – fresh product)

Patatine fritte (prodotto fresco) € 4,00

(Chips – fresh product)

Verdure grigliate (prodotto fresco secondo stagione).. € 4,00

(grilled vegetables – fresh product)

Friarielli (prodotto fresco secondo stagione)..... € 4,00

(broccoli – fresh seasonal product)

Funghi porcini* € 5,00

(porcini mushrooms)

BISTECHE ALLA BRACE SELEZIONE

(Grilled steak)



***La nostra selezione delle migliori razze di bovini
con frollatura minima di 30 giorni***
*(Our selection of the best breeds of cattle with
a minimum maturity of 30 days)*

Taglio Fiorentina (minimo 1,00 kg)
(T- Bone steak - minimum one kilogram)

Manzetta dei laghi (minimo 1,00 kg)	€ 4,00 (l'etto)
Frisona Italiana (minimo 1,00 Kg)	€ 4,50 (l'etto)
Scottona Irlandese (minimo 1,00 Kg)	€ 5,00 (l'etto)
Rossa Danese Danish Crown (minimo 1,00 Kg)	€ 5,00 (l'etto)
Marchigiana (minimo 1,00 Kg)	€ 5,00 (l'etto)
Chianina (minimo 1,00 Kg)	€ 6,50 (l'etto)
Wagyu bovino giapponese (minimo 1,00 kg) ...	€ 7,00 (l'etto)

Costata (circa 600 gr.)
(beef rib - about 600 grams)

Manzetta dei laghi (circa 600 gr.)	€ 24,00
Frisona Italiana (circa 600 gr.)	€ 27,00
Scottona Irlandese circa 600 gr.)	€ 30,00
Rossa Danese Danish Crown (circa 600 gr.)	€ 30,00
Marchigiana (circa 600 gr.)	€ 30,00
Chianina (circa 600 gr.)	€ 39,00
Wagyu bovino giapponese (circa 600 gr.)	€ 42,00

Arrosto di quarto (circa 500 gr.)

(beef steak - about 500 grams)

Manzetta dei laghi (circa 500 gr.)	€ 20,00
Frisona Italiana (circa 500 gr.)	€ 22,50
Scottona Irlandese circa 500 gr.)	€ 25,00
Rossa Danese Danish Crown (circa 500 gr.)	€ 25,00
Marchigiana (circa 500 gr.)	€ 25,00
Chianina (circa 500 gr.)	€ 32,50
Wagyu - bovino giapponese (circa 500 gr.)	€ 35,00

Tomahawk (minimo 1,00 kg)

(tomahawk - minimum one kilogram)

Manzetta dei laghi (minimo 1Kg.)	€ 5,00 (l'etto)
--	-----------------



Gran Riserva

***Una riserva speciale della nostra selezione
con una frollatura minima di 90 giorni***

*(A special reserve of our selection with
a minimum maturation of 90 days)*

Taglio fiorentina, costata e arrosto di quarto (minimo 1,00 kg.)

*(T- Bone steak, beef rib, beef steak -
minimum one kilogram)*

Manzetta dei laghi (minimo 1,00 kg)	€ 5,00 (l'etto)
Frisona Italiana (minimo 1,00 Kg)	€ 5,50 (l'etto)
Scottona Irlandese (minimo 1,00 Kg)	€ 6,00 (l'etto)
Rossa Danese Danish Crown (minimo 1,00 Kg)	€ 6,00 (l'etto)
Marchigiana (minimo 1,00 Kg)	€ 6,00 (l'etto)
Chianina (minimo 1,00 Kg)	€ 7,50 (l'etto)
Wagyu bovino giapponese (minimo 1,00 kg) ...	€ 8,00 (l'etto)

PIATTI ALLA BRACE

(Grilled dishes)

Picanha, servita su spada, con salsa guacamole
(per due persone) € 38,00
Picanha with guacamole sauce (for two people)

Tagliata di entrecôte con rucola, pomodorini
e parmigiano € 16,00
(Entrecôte with tomato, rocket salad and parmigiano)

Tagliata di entrecôte con porcini*, noci e provolone € 17,00
(Entrecôte with porcini mushrooms, walnuts and cheese)

Filetto alla brace € 19,00
(Grilled fillet steak)

Tagliata di pollo campese con rucola, pomodorini e
parmigiano € 13,00
(Grilled chicken, rocket salad and parmigiano)

Costine di cervo € 16,00
(Deer ribs)

Costine di cinghiale € 15,00
(Boar ribs)

Misto Bracery con salsa allo yogurt
(maialino nero, bovino, agnello) € 16,00
(Mixed grilled meat – beef, black swine, lamb)

Salsiccia di cinghiale alla brace € 10,00
(Grilled wild boar sausage)

Tris di salsicce Bracery (3 pezzi) € 13,00
Salsiccia di cinghiale, salsiccia di maialino nero, salsiccia classica.
(Wild boar sausage, black pig sausage, classic sausage)

Agnello alla brace con salsa alla menta € 12,00
(Grilled lamb with mint sauce)

Bombette pugliesi con provolone e pancetta (4 pz) .. € 12,00
(Grilled bacon roll with minced meat and provolone)

DESSERT



*Un assaggio della grande pasticceria partenopea
firmato dal Maestro Salvatore Gabbiano.
(A taste of the great Neapolitan pastry signed
by pastry chef Salvatore Gabbiano)*

Tiramisù € 5,00

Cheesecake ai frutti di bosco € 5,00

Delizia al limone € 5,00

Mousse sette veli € 5,00

Coperto € 2,00 (Seat)

Menù degustazione

(per due persone)

(Tasting menù for two people)

Fiori di zucca in pastella

Fiore di zucca ripieno di ricotta e mozzarella di bufala D.O.P.

su insalatina di pomodorini e origano.

(Fried pumpkin flower stuffed with ricotta

and buffalo mozzarella D.O.P.

on small tomatoes and oregano salad)

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Tagliatelle all'uovo con ragù di cinghiale a lunga cottura

(Egg tagliatelle with long-cooked wild boar sauce)

Filetto alla brace con contorni di stagione

(grilled fillet steak with seasonal side dishes)

Dolce del giorno pasticceria Gabbiano Pompei

1 calice di vino

€ 50,00

(Per due persone)

*(Il presente menù può essere abbinato
ad una selezione di vini al costo di € 20,00)*

non cumulabile con altre promozioni

MENÙ DEGUSTAZIONE

(per due persone)

(Tasting menù for two people)

Fiori di zucca in pastella

*Fiore di zucca ripieno di ricotta e mozzarella di bufala D.O.P.
su insalatina di pomodorini e origano.*

*(Fried pumpkin flower stuffed with ricotta and buffalo
mozzarella D.O.P.*

on small tomatoes and oregano salad)

Filetto di maialino nero affumicato

*Filetto di maialino nero DOP in affumicatura homemade
su sgaglio di polenta, scarola scamazzata e cremoso di
acciughe.*

*(Homemade smoked black pork fillet on polenta,
fried escarole and anchovy cream)*

Ravioli di bufala

Ravioli di ricotta e mozzarella di bufala con porcini,
noci e polvere di peperoni cruschi*

*(Ravioli with ricotta and buffalo mozzarella, porcini
mushrooms,*

walnuts and powdered peppers)

Tagliatelle al ragù di cinghiale

*Tagliatelle all'uovo con ragù di cinghiale a lunga cottura
(Egg tagliatelle with long-cooked wild boar sauce)*

Filetto alla brace con contorni di stagione

(grilled fillet steak with seasonal side dishes)

Dolce del giorno pasticceria Gabbiano Pompei

1 calice di vino

€ 70,00

(Per due persone)

*(Il presente menù può essere abbinato
ad una selezione di vini al costo di € 20,00)*

non cumulabile con altre promozioni

BIRRE IN BOTTIGLIA

(bottled beers)

Moretti Grani Antichi (ambrata 8°) 0,75 cl	€ 10,00
Moretti Grand Cru (ambrata 6,8°) 0,75 cl	€ 10,00
Fravort fresh beer (chiara 4,9°) 0,33 cl	€ 5,00
Kwak (rossa 8,4°) 0,33 cl	€ 5,00

BIBITE

(sodas)

Coca cola zero 0,33 cl	€ 3,00
Coca cola 0,33 cl	€ 3,00
Fanta 0,33 cl	€ 3,00
Acqua Ferrarelle 0,75 cl	€ 2,00
Acqua Natia 0,75 cl	€ 2,00

AMARI/LIQUORI

(liquor)

Amaro del Capo	€ 2,00
Amaro Jagermeister	€ 2,00
Amaro Lucano	€ 2,00
Amaro Averna	€ 2,00
Amaro Unicum	€ 2,00
Amaro Petrus	€ 2,00
Dewar's scotch whisky 12 years	€ 4,00
Brandy Cardenal Mendoza	€ 4,00
Grappa cavallina 4 blend bianca giovane Zanin	€ 3,00
Grappa cavallina 18 blend stravecchia Zanin	€ 3,00
Grappa Chardonnay 1949 distilleria Marzadro	€ 4,00
Grappa Amarone 1949 distilleria Marzadro	€ 4,00
Ron Zacapa Rum centenario sistema 23 solera	€ 5,00
The Kraken Rum	€ 4,00

*Il prodotto potrebbe essere surgelato (frozen product)

**Prodotto abbattuto

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti che provocano allergie o intolleranze. **1)** Cereali contenenti glutine; **2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei; **3)** Uova e prodotti a base di uova; **4)** Pesce e prodotti a base di pesce; **5)** Arachidi e prodotti a base di arachidi; **6)** Soia a prodotti a base di soia; **7)** Latte e prodotti a base di latte; **8)** Frutta a guscio; **9)** Sedano e prodotti a base di sedano; **10)** Senape e prodotti a base di senape; **11)** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; **12)** Anidride solforosa e solfiti; **13)** Lupini e prodotti a base di lupini; **14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi. Per informazioni dettagliate, la clientela può rivolgersi al personale qualificato di sala che, su richiesta, fornirà l'apposita documentazione. (We kindly inform our customers that in the dishes prepared and administered in this exercise, and in the drinks, there may be ingredients or adjuvants that cause allergies or intolerances. **1)** Cereals containing gluten; **2)** Crustaceans and shellfish products; **3)** Eggs and egg products; **4)** Fish and fish products; **5)** Peanuts and peanut products; **6)** Soy with soy-based products; **7)** Milk and milk-based products; **8)** Nuts; **9)** Celery and celery products; **10)** Mustard and mustard-based products; **11)** Sesame seeds and products based on sesame seeds; **12)** Sulfur dioxide and sulphites; **13)** Lupins and products based on lupins; **14)** Mollusks and shellfish products. For detailed information, customers can contact the qualified staff in the room who, upon request, will provide the appropriate documentation.)