TERRACOTTA

OSTERIA CON BRACE

M E N Ù

ANTIPASTI

MIDOLLO ALLA BRACE 9€

Midollo di manzo cotto alla brace, servito
con composta di cipolle, zenzero e pere
e pan brioche tostato. (1,3,6,7,8)

FRIED CHICKEN 10€

Bocconcini di sovracoscia di pollo impanata
artigianalmente, fritta e accompagnata da salsa
agrodolce e mix di sesamo. (1,3,6,11)

CARNE SALADA 16€

Girello di manzo marinato sotto sale bilanciato
e vino rosso, servito con salsa chimichurri,
mais tostato e gel di tuorlo. (3,10,12)

SANDO ARICCIA TOKYO (2 pezzi) 12€

Panino in stile giapponese, leggermente tostato,
farcito con lonza di maiale cotta a bassa
temperatura e salsa tonkatsu. (1,6,7)

CONSISTENZE DI POMODORO 10€

Pomodoro in diverse preparazioni: concassé fresco,
pomodoro cotto alla brace, pomodoro marinato,
polvere di pomodoro secco e pomodoro ghiacciato
grattugiato.

LINGOTTO DI MELANZANA 10€

Melanzana cotta a bassa temperatura,
laccata con fondo vegetale al miso, servita
con salsa di pomodoro alla brace, crema
al basilico e fonduta di mozzarella affumicata.
(1,6,7,9)

ANTIPASTI

ARROSTICINI 15€

Dieci arrosticini di pecora cotti alla brace.

TACOS DI CODA (2 pezzi) 12€

Tacos di riso fritto ripieni di coda di manzo brasata, pico de gallo e crema allo yogurt e limone. (1,3,6,7,9,12)

CARAMELLE DI BRIE 10€

Brie avvolto in pasta fillo, fritto e servito con riduzione di vino rosso. (1,7,12)

MIX MINI TARTARE 16€

Quattro mini tartare di manzo condite secondo l'ispirazione dello chef.

MOUSSE DI FEGATINI 13€

Mousse di fegatini di pollo servita con pan brioche tostato, composta di arance e fondo bruno. (1,6,7,8)

SPIEDINO DI MORTADELLA ALLA BRACE 7€

Spiedino di mortadella cotto alla brace, servito con glassa di aceto balsamico. (1,7)

PRIMI

CANNELLONE TERRACOTTA 16€
Cannellone ripieno di carne e ricotta,
con besciamella e salsa di pomodoro cotto
alla brace. (1,3,7,12)

CAPPELLACCIO DEL CACCIATORE 16€
Cappellaccio fatto in casa ripieno di pollo alla
cacciatora affumicato alla brace, mantecato
al burro e maggiorana, con riduzione del fondo di
cottura e crumble di olive nere. (1,3,6,7,12)

BURRO, ALICI E TARTARE 16€
Linguine del Pastificio Benedetto Cavalieri
mantecate al burro affumicato, con alici
e tartare di manzo. (1,4,7,12)

CARBONARA 14€
Mezze maniche del Pastificio Benedetto Cavalieri
con guanciale stagionato, uova, pecorino romano
e pepe nero. (1,3,7)

AMATRICIANA 14€
Bucatini del Pastificio Benedetto Cavalieri
con guanciale, salsa di pomodoro e pecorino
romano. (1,7)

CACIO E PEPE 14€
Pici acqua e farina mantecati con pecorino
romano e pepe nero. (1,7)

GRICIA 14€
Mezze maniche del Pastificio Benedetto Cavalieri
con guanciale croccante,
pecorino romano e pepe nero. (1,7)

SECONDI

POLLO ALLA CACCIATORA 16€

Spezzatino di pollo cotto lentamente con olive, salvia, rosmarino e pomodorini pachino semi-dry. (6,9,12)

POLPETTE AL SUGO 16€

Polpette di manzo cotte in salsa di pomodoro San Marzano, con Parmigiano Reggiano e basilico fresco. (1,3,7,9)

TARTARE DI MANZO (servita al tavolo) 26€

Filetto di manzo battuto al coltello e condito al momento al tavolo.

ANIMELLA 16€

Animella cotta al burro e limone, servita con fondo bruno, concassé di pomodoro, salsa di broccoletti, zest di limone candito e nocciole. (6,7,8,9)

VALDOSTANA 22€

Cotoletta di vitella panata e cotta nel burro chiarificato, farcita con prosciutto cotto e fontina. (1,3,7,12)

BRACE

GALLETTO ALLA BRACE 22€

Galletto marinato e cotto alla brace,
servito al naturale.

TAGLIATA DI MANZO 24€

Tagliata di controfiletto cotta alla brace,
servita con sale Maldon e olio extravergine.

FILETTO DI MANZO 26€

Filetto di manzo cotto alla brace.

T-BONE DI NOSTRA SELEZIONE all'etto 6€

Costata con filetto con osso, proveniente da
selezione accurata, cotta alla brace.

T-BONE "MARBLED" all'etto 8€

Taglio con elevata marezzatura, selezionato per
garantire particolare succosità e morbidezza.

T-BONE "SELEZIONE PREMIUM" all'etto 10€

Taglio di alta qualità proveniente da selezioni
pregiate, caratterizzato da grande tenerezza
e intensità di sapore.

CONTORNI

ASPARAGI ALLA GRIGLIA 7€

Asparagi freschi cotti alla griglia.

CICORIA RIPASSATA 7€

Cicoria saltata in padella con aglio

e olio extravergine.

PATATE AL FORNO 7€

Patate arrosto con erbe aromatiche.

VERDURE GRIGLIATE 7€

Selezione di verdure di stagione cotte

alla griglia.

DOLCI

BAKED CHEESECAKE 8€

Cheesecake cotta servita con dulce de Leche

(1,3,6,7,8)

TIRAMISÙ 7€

Crema al mascarpone con biscuit al caffè

e crumble al cioccolato salato. (1,3,6,7,8)

CREMOSO DI RICOTTA E VISCIOLE 8€

Cremoso di ricotta e cioccolato bianco

con visciolata, crumble alla vaniglia

e timo limone. (1,3,6,7,8)

LEMON TART 8€

Tartelletta con curd al limone e meringa

all'italiana flambata. (1,3,6,7,8)

TOZZETTI 7€

biscotti alle mandorle e cioccolato. (1,3,6,7,8,12)

FRUTTA DI STAGIONE 7€

LISTA ALLERGENI

1. Cereali e derivati
vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei
vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. Uova
considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. Pesce
l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi
le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.

6. Soia
le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte
e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.

8. Frutta a guscio
ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. Sedano
che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. Senape
allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

11.Sesamo
spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

12.Anidride solforosa e solfiti
solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate,aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14. Molluschi
presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.