Per i più Voraci

Costine all you can eat

Baffe di costine del carré al forno servite a volontà con contorno di patatine
CHF 38.-

Dry Age

Soffice focaccia con prosciutto stagionato 16 mesi Scegli il tuo taglio di carne frollata (da 30 a 60 giorni) e accompagnala con il contorno che preferisci
(1) | A partire da CHF 12.- ogni 100 g

Fondue Chinoise

Carpaccio di manzo, da cuocere in infusione in brodo di carne aromatizzato allo zenzero, lemongrass e spezie
Con contorno di patatine, cavolo rosso stufato e riso, accompagnate da salse home made
CHF 39.50 (minimo due persone)

Foundue Bourguignonne

Solo su prenotazione
CHF 49.50 (minimo due persone)

Giro Pizza

Assapora i nostri gustosi impasti speciali e le creazioni fuori carta del nostro pizzaiolo
(1, 7) | CHF 25.- (minimo quattro persone)

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Menù

Per iniziare
Gli arrosticioni La Brace

• Cubi di pancetta croccante (3pz) •

Spiedino di pancetta di maiale impanata, cetriolo in osmosi e salsa katsu
(1, 3, 6,12) | CHF 16.50

• Sovracoscia di pollo (3 pz) •

Spiedino di sovracoscia di pollo arrostito, con maionese e gochujang piccante
(3, 6, 10) | CHF 18.50

• Manzo 2.0 (3pz) •

Spiedino di cubi di manzo marinati con salsa chimichurri
(12) CHF 20.50

• Tentacoli di polpo (3pz) •

Spiedino di polpo arrostito, cremoso al pomodoro in agrodolce
(4, 14) | CHF 22.50

Prova tutti i mix di arrosticioni (8 pz) a soli CHF 45.-

Salumi e formaggi

• Crudo dell'alpe piora •

Prosciutto crudo, pera allo zafferano e miele d'acacia
CHF 28.50

• Bresaola di Wagyu svizzero •

con scaglie di Grana e vinaigrette balsamica
(7) | CHF 36.50

• Formaggi delle valli •

Gruyère, formaggella semistagionata, büsción e marmellata di stagione
(7,8) | CHF 18.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Dry Age

Le nostre carni pregiagrigliate alla Griglia

La carne Dry Aged è il frutto di una maturazione lenta e controllata, che concentra il sapore e ne affina la struttura, esaltandone la tenerezza.
L'espressione più alta della carne rossa.

Carne	*Profilo di gusto e consistenza*	*Ideale se vuoi..*
Charra ES	Sapore delicato, leggermente dolce, carne morbida e fine	Iniziare con una carne elegante, facile e non invasiva
Manzetta IR	Dolcezza, consistenza molto tenera	Massima tenerezza e gusto leggero
Sashi Choco FI	Dolce con note particolari, carne tenera e succosa	Provare qualcosa di diverso dal solito, senza eccessi
Black Angus CH	Saporito, rotondo, con note di carne "classica" e leggermente nocciolata	Una carne equilibrata, tenera e saporita, perfetta per una bistecca classica
Black Angus USA	Sapore intenso, succulento, con forte carattere e aroma	Una carne con carattere deciso, in stile steakhouse o BBQ.
Wagyu JP	Dolce, burroso, molto intenso ed elegante	Equilibrio perfetto tra gusto deciso e succosità
Rubia Gallega ES	Gusto unico e profondo, tenera con grasso che si scioglie	Un'esperienza intensa, matura e riconoscibile
Manzetta PL	Sapore delicato, pulito, leggermente dolce	Una carne leggera, delicata e facile da gustare, senza eccesso di grasso
Wagyu AU	Umami pronunciato, grasso fondente, si scioglie in bocca	Massima morbidezza e avvolgenza al palato

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Tartare

La Nostra Ricetta

Tartara di manzo, con la nostra salsa al Worcester, cetriolini sottaceto, acciughe
(3, 4, 10) | CHF 26.50

Tartufata

Tartara di manzo, stracciatella di burrata, tuorlo d'uovo e caviale al tartufo
(3, 7) | CHF 29.50

Boscaiola

Tartara di manzo, maionese all'erba cipollina e polvere di spugnole
(3, 7) | CHF 28.50

Tris di Tartare

Assaggiale tutte:
LA NOSTRA RICETTA | TARTUFATA | BOSCAIOLA
(1, 3, 4, 7, 10) | CHF 30.50

Primi

Lasagna Bianca ai Carciofi

fonduta allo sbrinz, zafferano e guanciale
(1, 3, 7) | CHF 26.50

Tagliatelle La Brace

ragù bianco di vitello al rosmarino
(1, 3, 7) | CHF 24.50

Paccheri Polpo e Pecorino

cacciatora di polpo al vino rosso e cremoso al pecorino
(1, 4, 7, 12) | CHF 28.50

Ravioli ai Formaggi D'Alpe

salsa al gorgonzola pera al vino rosso e noci
(1, 3, 7) | CHF 22.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Selezioni di Carni Svizzere

La Brace

Controfilette di Manzo

Taglio estremamente tenero e saporito grazie a sottili venature di grasso
(250– 300 gr) CHF 36.50

Filetto di Manzo

Carne magra, tenerissima dal sapore delicato.
(200-250 gr) CHF 46.50

Baffa di Costine del Carre al Forno

Costine di maiale dal sapore ricco e bilanciato
CHF 34.50

Galletto al Mattone

Cotto a bassa temperatura con il suo rub speziato e arrostito
CHF 29.50

Grigliata Mista

Controfiletto, costine, galletto , salamella CHF 59.50 a persona
(min. 2 persone) compreso di contorno

Contorni

Isalata Mista | CHF 4.50
Insalata Verde / CHF 3.50
Patatine / CHF 5.50
Patate Rosolate / CHF 6.50
VerdureGrigliate / CHF 7.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Fritture

Cordon Bleu di Maiale

fonduta di raclette e patate rosolate
(1, 3, 7) | CHF 29.50

Pollo Fritto Super Croccante

maionese al tartufo nero e patate rosolate
(1, 3, 7) | CHF 26.50

Hamburger

Serviti con patatine fritte

Hamburger Classico

pane artigianale, 200 gr di manzo, edamer, pancetta, insalata,
pomodoro e maionese
(1, 3, 7) | CHF 26.50

Hamburger Tricolore

pane artigianale, 200 gr di manzo, burrata di bufala, rucola e pomodoro
(1, 3,7) | CHF 28.50

K. Chicken Burger

pane artigianale, pollo croccante, cetrioli, salsa koreana, insalata di cavolo e sesamo
(1, 7) | CHF 24.50

Veggy Burger

pane artigianale, burger 100% vegetale, formaggio vegetale, peperone arrostito,
maionese vegana e insalata verde
(1, 6) | CHF 24.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Menù Bambini

• Pennette al Pomodoro •
(1,3) | CHF 9.50

• Pollo Impanato e Patatine •
(1, 7) | CHF 12.50

• Hamburge di Manzo e Patatine •
(1, 3) |CHF 12.50

Baby Pizze

• Margherita •
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco
(1, 7) | CHF 12.-

• Patapizza •
(1,3) | CHF 13.50

• Würstel e patatine •
Pomodoro, patatine fritte, würstel
(1, 7) | CHF 14.-

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Pizze Classiche

Marinara
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio extravergine di oliva
(1) | CHF 11.50

Margherita
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco
(1, 7) | CHF 14.50

Napoli
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano
(1, 4, 7) | CHF 14.50

Romana
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi e olive nere
(1, 4, 7) | CHF 15.50

Diavola
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante
(1, 7) | CHF 16.50

Prosciutto Cotto e Mascarpone
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mascarpone
(1, 7) | CHF 17.50

Prosciutto e Funghi
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi
(1, 7) | CHF 17.50

Capricciosa
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive
(1, 7) | CHF 19.50

Quattro Stagioni
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
(1, 7) | CHF 19.50

Quattro Formaggi
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana
(1, 7) | CHF 18.50

Tonno e Cipolla
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa
(1, 4, 7) | CHF 18.50

Würstel
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel
(1, 7) | CHF 15.50

Salsiccia
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia
(1, 7) | CHF 16.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Pizze Classiche

Funghi
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon
(1, 7) | CHF 15.50

Vegetariana
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate di stagione
(1, 7) | CHF 17.50

Sfizzica
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salsiccia e peperoncino
(1, 7) | CHF 18.50

Bufacrudo
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco
(1, 7) | CHF 21.50

Malafemmina
Mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli
(1, 7) | CHF 22.50

Pizze Speciali

La Tartufata
Pomodoro, fior di latte, crudo, burrata e tartufo
(1, 7) | CHF 23.50

Aspromonte
Mozzarella fior di latte, 'nduja, porcini e pancetta
(1, 7) | CHF 21.50

Bufaspeck
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck croccante, porcini e bufala
(1, 7) | CHF 24.50

Del Giò
Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata e granella di pistacchio
(1, 7, 8) | CHF 23.50

La Tartare
Mozzarella fior di latte, tartara di manzo, tuorlo d'uovo e pomodorini
(1, 3, 7) | CHF 24.50

La Brace
Mozzarella fior di latte, sfilacciato di puntine, cipolla caramellata e grana
(1, 7) | CHF 22.50

Wagyu
Mozzarella fior di latte, bresaola di wagyu, pomodorini, limone e grana 36 mesi
(1, 7) | CHF 32.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Calzoni

Calzone Classico
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
(1, 7) | CHF 17.50

Calzone Farcito
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, uova
(1, 3, 7) | CHF 19.50

Calzone Diavolo
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, scamorza
(1, 7) | CHF 18.50

Calzone Vegetariano
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate
(1, 7) | CHF 18.50

Focacce

Focaccia Bianca
Olio extravergine di oliva, sale e aglio
(1) | CHF 9.50

Focaccia Aglio Olio e Rosmarino
Olio extravergine di oliva, sale, aglio e rosmarino
(1) | CHF 9.50

Focaccia Crudo
Prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana
(1, 7) | CHF 18.50

Focaccia Caprese
Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
(1, 7) | CHF 16.50

Impasti Speciali

Multi Cereali 3.50
Cereali 96% (farina di grano tenero tipo "1", farina di segale, farro, orzo, fiocchi di avena integrale, mais, riso), semi di sesamo, girasole, zucchero di canna.
Può contenere soia, latte, senape, lupini.
(1, 11. Può contenere: 6, 7, 10, 14)

Al Carbone 3.50
Impasto di farina tipo 0 al carbone vegetale. (1)

Gluten Free 5.50
Farina di riso, amido di tapioca e mais, fecola di patate e lievito di birra.
Può contenere: 1

Tupplementi

Mozzarella vegana CHF 3.50

Acciughe, capperi, rucola, cipolla, carciofi, funghi, spinaci, radicchio, wurstel, uova, doppia mozzarella, grana, mascarpone
(1, 3, 4, 7) | CHF 2.50

Mozzarella senza lattosio
(7) | CHF 2.50

Verdure grigliate, friarielli, cherry, mozzarella di bufala, porcini
(1, 2, 4, 7, 14) | CHF 4.50

Crudo, carpaccio di manzo, bresaola, speck, mortadella, burrata
(1, 7) | CHF 5.50

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Bevande

Caffetteria

Caffè liscio 2.20/4
Caffè macchiato 2.50
Caffè corretto 3/3.60
Cappuccino 4
Decaffeinato 2.60
Orzo piccolo 2.80
Orzo tazza grande 4.20
The caldo 3.30
Doppio espresso 4

Aperitivi

Analcolico bianco 5
Analcolico rosso 5
Martini bianco 8
Campari soda 6
Crodino 5
Calice Prosecco 8
Calice Franciacorta 10
Vino al calice 8/10
Aperol spritz 10
Campari spritz 10
Hugo 10
Cocktail 12/15

Birre

Ichnusa Non Filtrata 33 dl 6
Moretti Sale di Mare 33 dl 6
Moretti 0,0 (analcolica) 33 dl 6
IPA Lagunitas 35 dl 7
Erdinger Weiss 33 dl 5.50
Finsterer Hubertus 33 dl 5
Heiteres Kloster 33 dl 5.50
Legendäres Bügel 40 dl 7
Ittinger Amber 33 dl 7

Spina

Eichhof Lager 2 dl 4.0
Eichhof Lager 3 dl 4.50
Eichhof Lager 5 dl 6.50
Panaché 2 dl 4.0
Panaché 3 dl 4.50
Panaché 5 dl 6.50

Gin Tonic

Gin Mare 14
Bombay 14
Gordon 12
Speciale 18
Roku 15

Bibite Analcoliche

Coca cola 33cl 4.5
Coca cola 5dl 5
Coca cola 2dl 3.5
Coca cola zero 33cl 4.5
Fanta 33cl 4.5
Gazzosa limone 35cl 4.5
Gazzosa mandarino 35cl 4.5
Rivella rossa 33cl 4.5
The pesca/ limone 33cl 4.5
The pesca/ limone 5dl 5
The pesca/ limone 2dl 3.5
Acqua Lurisia naturale 5dl 4
Acqua Lurisia frizzante 5dl 4
Acqua Lurisia naturale 7.5dl 6.50
Acqua Lurisia frizzante 7.5dl 6.50

Amari

Montenegro 4cl 6
Averna 4cl 6
Jegermeister 4cl 6
Braulio riserva 4cl 6
Ramazzotti 4cl 6
Amaro del capo 4cl 6
Appenzeller 4cl 6
Cynar 4cl 6
Generoso 4cl 6
Di Sarono 4cl 6
Fernet branca 4cl 6
Cointreau 4cl 8
Whiskey 4cl 10/12
Rum 4cl 9
Limoncello 2cl 5
Nocino 2cl 5
Sambuca 2cl 5
Jefferson 2cl 7
Baileys 2cl 6
Cognac 2cl 10/12
Grappa 2cl 8/15

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.

Allergeni

Tabella (numerazione standard UE/CH)

Sotto ogni piatto sono indicati i numeri corrispondenti agli allergeni presenti.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut)
2.Crostacei
3.Uova
4.Pesce
5.Arachidi
6.Soia
7.Latte e derivati (lattosio compreso)
8.Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi, ecc.)
9.Sedano
10.Senape
11.Sesamo
12.Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini
14.Molluschi

Origini delle Carni

Manzo: Svizzera, Italia, Argentina, Paraguay, Uruguay, Spagna, Finlandia, Polonia, Portogallo
Maiale: Svizzera, Italia, Spagna
Pollo / Tacchino: Brasile, Italia, Germania, Thailandia
Salumi: Svizzera, Italia

Origini del Pesce

Polpo: pescato – FAO 34 / 37 / 27 (Atlantico Nord-Orientale, Atlantico Centro-Orientale, Mar Mediterraneo)
Salmone: allevato – Norvegia, Regno Unito; pescato – FAO 37 (Mar Mediterraneo)
Gamberi: allevati – Argentina, FAO 41 (Atlantico Sud-Occidentale)

Prodotti Lievitati

I prodotti di panetteria fine sono di produzione svizzera o italiana.

I numeri indicati sotto ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti, come da normativa vigente.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale.