



**Braci & Fornaci**

VALMONTONE

SITO UFFICIALE

*-Memory-*



**ANTIPASTI  
PRIMI  
BRACE  
BURGER  
CONTORNI  
PASTICCERIA  
PIZZA  
BIRRA E BEVANDE  
VINO  
DIGESTIVI & DISTILLATI**

ALLERGENI & GLUTENFREE

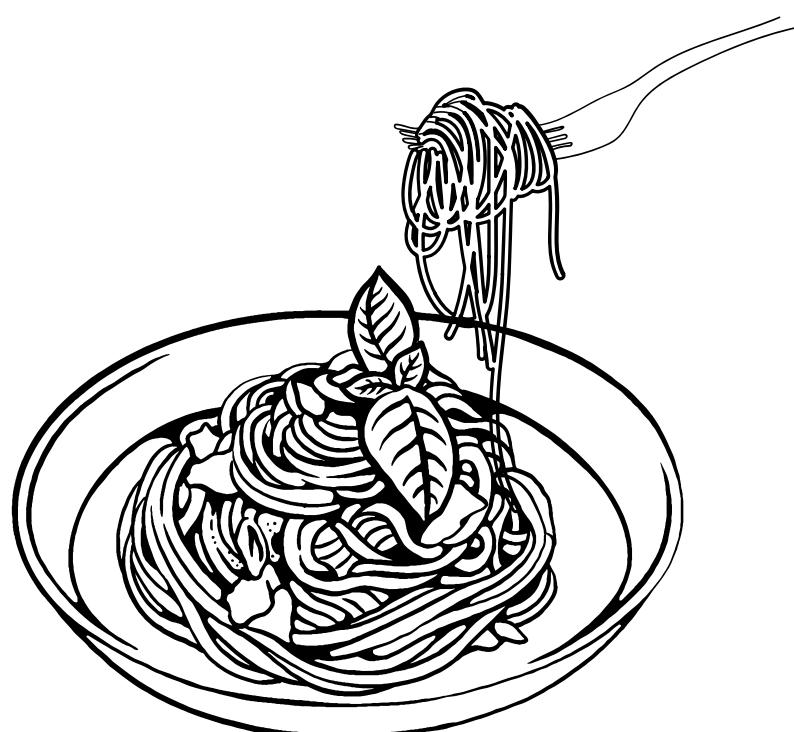
# **ANTIPASTI**

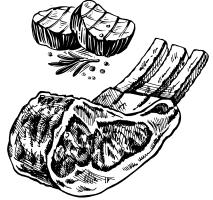
<b>PIZZOTTELLE POMODORO E PARMIGIANO</b>	<b>€.5.00</b>
<b>PIZZOTTELLE RAGÙ BIANCO E PECORINO DI FOSSA</b>	<b>€.6.00</b>
<b>PIZZOTTELLE CIAUSCOLO E STRACCHINO</b>	<b>€.6.00</b>
<b>SUPPLÌ AL RAGÙ</b>	<b>€.2.00</b>
<b>CROCCHETTA DI PATATE</b>	<b>€.2.00</b>
<b>OLIVE ASCOLANE (4PZ)</b>	<b>€.5.00</b>
<b>PULLED PORK (3PZ)</b>	<b>€.7.00</b>
<b>FOIRE DI ZUCCA</b>	<b>€.3.00</b>
<b>CULATELLO</b>	<b>€.14.00</b>
<b>BUFALA 125GR</b>	<b>€.6.00</b>
<b>MILLEFOGLIE DI MELANZANE</b>	<b>€.6.00</b>
<b>POLPETTINE</b> POMODORO O CACIO E PEPE	<b>€.6.00</b>
<b>TARTARE DI MANZO</b> STRACCIALETTA, POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHIO	<b>€.12.00</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> CRUDO DI CARCIOFI E SCAGLIE DI GRANA	<b>€.14.00</b>
<b>BATTUTA DI FASSONA</b> SU QUENELLE DI PANZANELLA	<b>€.12.00</b>



# PRIMI

<b>FETTUCCINA AL CINGHIALE</b>	<b>€ 14.00</b>
CON STRACOTTO DI CINGHIALE E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA	
<b>TONNARELLO CACIO &amp; PEPE</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>SCRIGNI DI BURRATA</b>	<b>€ 14.00</b>
AI TRE POMODORI E CREMA DI BUFALA	
<b>CARBONARA</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>AMATRICIANA</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>GRICIA</b>	<b>€ 13.00</b>





# BRACE

<b>NAZIONALE</b>	l'etto € 4.50
<b>DANESE</b>	l'etto € 6.00
<b>SASHI</b>	l'etto € 7.00
<b>SIMMENTHAL</b>	l'etto € 7.00
<b>POLONIA</b>	l'etto € 6.50
<b>RUBIA GALLEGA</b>	l'etto € 9.00
<b>TEXAS</b>	l'etto € 9.00
<b>BLACK ANGUS</b>	l'etto € 7.00
<b>BISTECCA</b> (300gr circa)	€ 20.00
<b>TAGLIATA</b> (250gr circa)	€ 20.00
<b>TAGLIATA RUCOLA E GRANA</b>	€ 22.00
<b>TAGLIATA PISTACCIO E BALSAMICO</b>	€ 24.00
<b>TAGLIATA ACETO BALSAMICO</b>	€ 22.00
<b>TAGLIATA PORCINI</b>	€ 24.00
<b>TAGLIATA GORGONZOLA E NOCI</b>	€ 22.00
<b>TAGLIATA AL PEPE ROSA</b>	€ 22.00
<b>FILETTO</b> (200gr circa)	€ 24.00
<b>LOMBATA DI VITELLA</b>	€ 16.00
<b>GALLETTO</b>	€ 14.00
<b>PETTO DI POLLO</b>	€ 9.00
<b>ARROSTICINI</b> (8 pz)	€ 10.00
<b>BRACIOLA DI MAIALE</b>	€ 12.00
<b>SALSICCIA</b> (2pz)	€ 9.00
<b>HAMBURGER DI FASSONA</b> (250gr ca.)	€ 12.00

\*Le tipologie di lombi possono variare a seconda della disponibilità

# BURGER

**HAMBURGER BABY** €.7.00  
HAMBURGER, KETCHUP, MAIONESE

**HAMBURGER CLASSIC** €.8.00  
HAMBURGER, POMODORO E ICEBERG

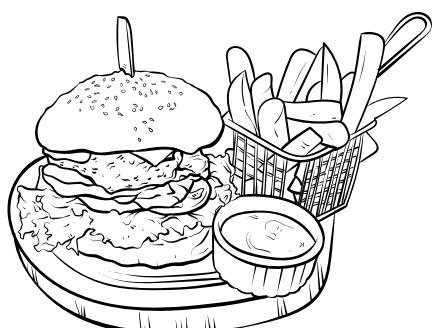
**'NDUJA BURGER DI SPILINGA** €.9.00  
SALSICCIA, 'NDUJA DI SPILINGA, CACIOCavallo e purea di patate

**HAMBURGER PISTACCHIOSO** €.12.00  
HAMBURGER, MORTADELLA IGP, STRACCIALETTA E PESTO DI PISTACCHIO

**PULLED PORK** €.13.00  
PULLED PORK, CAVOLO ROSSO, CIPOLLA CARAMELLATA E SALSA AGRODOLCE

**PULLED CHICKEN** €.13.00  
POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, COLESLAW DI CAVOLO ROSSO E CAPPUCCIO

\*Tutti i nostri hamburger sono serviti con contorno di patatine fritte



# CONTORNI

---

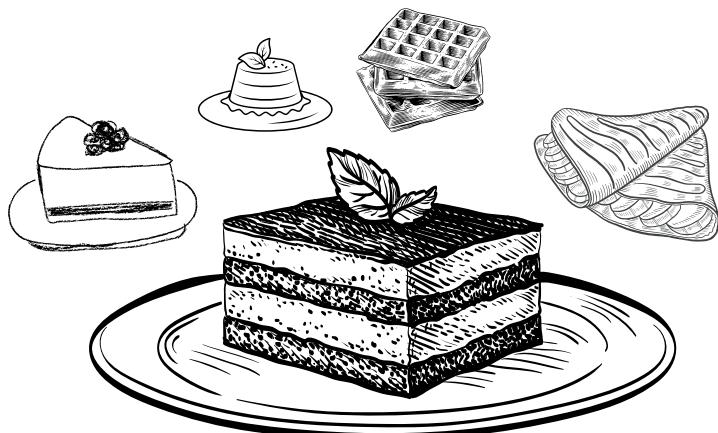
<b>PATATE AL FORNO</b>	€ 5.00
<b>PATATE FRITTE</b>	€ 5.00
<b>CICORIA</b>	€ 5.00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	€ 7.00



# PASTICCERIA

---

<b>TIRAMISÙ</b>	€ 7.00
<b>CHEESECAKE NUTELLA</b>	€ 7.00
<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO</b>	€ 7.00
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO</b>	€ 7.00
<b>CREPES ALLA NUTELLA</b>	€ 7.00
<b>MONT BLANC</b>	€ 8.00
<b>WAFFLE NUTELLA E GRANELLA</b>	€ 7.00
<b>WAFFLE RICOTTA, VISCIOLE E SCAGLIE DI MANDORLE</b>	€ 7.00



## PIZZE - ROSSE

---

MARINARA	€ 6.00
MARGHERITA	€ 7.00
NAPOLI	€ 7.50
FUNGHI	€ 8.00
PARMIGIANA	€ 8.00
CAPRICCIOSA	€ 9.00
DIAVOLA	€ 8.00
TONNO E CIPOLLA DI TROPEA	€ 8.50
BUFALINA	€ 9.00
MARGHERITA CON PORCINI	€ 9.00

## PIZZE - BIANCHE

---

QUATTRO FORMAGGI	€ 8.50
BOSCAIOLA	€ 9.00
CROSTINO	€ 8.00
TIROLESE	€ 8.00
CICORIA E SALSICCIA	€ 8.50
PRIMAVERA	€ 9.00
BUFALA, PACHINO E RUCOLA	€ 9.00
AMERICANA (WURSTEL & PATATINE)	€ 8.00
FIORI DI ZUCCA E ALICI	€ 9.00
RADICCHIO E GORGONZOLA	€ 8.50
ORTOLANA	€ 8.00



## **PIZZE SPECIALI**

<b>TIROLESE DI BOSCO</b> SPECK, PROVOLA, PORCINI E TARTUFO	€ 14.00
<b>AMATRICIANA</b> GUANCIALE DI CINTA SENESE & PECORINO DI FOSSA	€ 12.00
<b>PISTACCHIOSA</b> MORTADELLA, CREMA DI PISTACCHIO & BURRATA	€ 15.00
<b>LA PICANHA</b> CARPACCIO DI PICANHA SOTTO SALE, RUCOLA E ACETO BALSAMICO	€ 15.00

## **FOCACCE**

<b>ROSMARINO</b>	€ 4.00
<b>CRUDO DI PARMA 36 MESI</b>	€ 7.00
<b>BRESAOLA, RUCOLA E GRANA</b>	€ 9.00
<b>PACHINO, BUFALA E BASILICO</b>	€ 9.00



# **BEVANDE**

---

<b>ACQUA NATURALE</b>	€ 2.00
<b>ACQUA FRIZZANTE</b>	€ 2.00
<b>LATTINA COCA COLA</b>	€ 3.00
<b>LATTINA COCA COLA ZERO</b>	€ 3.00
<b>LATTINA SPRITE</b>	€ 3.00
<b>LATTINA FANTA</b>	€ 3.00

# **BIRRERIA**

---

<b>STELLA ARTOIS 0,2</b>	€ 3.50
<b>STELLA ARTOIS 0,4</b>	€ 6.00
<b>LEFFE BLONDE 0,33</b>	€ 7.00
<b>LEFFE ROUGE 0,33</b>	€ 7.00
<b>BIRRA DEL BORGO LISA 0,33</b>	€ 7.00
<b>BIRRA DEL BORGO REALE 0,33</b>	€ 7.00
<b>FRANZISKANER 0,3</b>	€ 4.50
<b>FRANZISKANER 0,5</b>	€ 6.50
<b>TENNENT'S SUPER 0,4</b>	€ 8.00
 <b>BIRRA CORONA CERO 33CL</b>	 € 4.00
(IN BOTTIGLIA)	



# LA VINGERIA

## I GRANDI CLASSICI

**AMARONE MURARI € 58.00**

**VALPOLICELLA DOCG SARTORI ITALIA**

Colore rosso rubino intenso e quasi cupo. All'olfatto frutta matura, ciliegie sotto spirito, aromi di cioccolato, note leggermente tostate, grafite e cenni balsamici. Al palato è caldo, ampio e complesso, con sorso ricco e profondo e un finale persistente, armonioso ed equilibrato.

**BAROLO AUGUSTO DE NARDIS € 70.00**

**DOCG COZZO MARIO ITALIA**

Colore rosso granato con riflessi aranciati. Nel bicchiere vengono esaltate sensazioni complesse, di frutta sotto spirito, eleganti, intense, speziate e eteree. Un vino secco, di pieno corpo, austero, bilanciato e estremamente persistente con importanti sensazioni tanniche.

**BRUNELLO DI MONTALCINO € 100.00**

**LA FORNACE DOCG ITALIA**

Colore rubino con lievi sfumature granate. Profumo penetrante di frutta matura e spezie dolci che avvolgono i sensi. Di corpo pieno, con una struttura robusta ed equilibrata che lascia un sorso ampio e caldo, con un finale lungo e persistente.

## VINI ROSATI

**ROSATO VENEZIA BIO IGT € 20.00**

**EDOARDO ROTA VENETO**

Rosé elegante e delicato. Sentori di agrumi, come pompelmo e arancia rossa, seguito da delicate note minerali e speziate. Sapore fresco, ma mantiene sempre un ottimo equilibrio. Finale persistente e saporito.

**CABITZA PUGLIA ROSATO € 24.00**

**IGP BIO TENUTE VIGLIONE VENETO**

Colore rosa, luminoso e brillante. Al naso richiami alla piccola frutta di bosco e tocchi più floreali e leggere note che riportano alla macchia mediterranea. Al palato è di corpo leggero, snello e beverino grazie a un sorso dove la trama fresca offre una beva ancora più succosa.

## BOLLICINE

**PROSECCO KREVIS DOC € 24.00**

**Colli Del Soligo Veneto**

Colore giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Al naso nota pronunciata di frutta candita. Al gusto pulito, aromatico grazie ad un residuo zuccherino naturale.

**IL ROGGIO CUVÈE € 18.00**

**CORVEZZO VENETO**

Colore giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Al naso molto profumato, con sentori intensi di mela e pera. Al gusto fresco, armonico, leggermente abboccato con un finale mediamente persistente.

## VINI BIANCHI

**BIANCO BRACI & FORNACI € 12.00**

**PALATIUS IGT Lazio**

Colore giallo paglierino. Bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche.

**FRASCATI SAN MARCO € 14.00**

**92 DOC SAN MARCO Lazio**

Colore giallo paglierino chiaro. Al naso i profumi sono delicati, fruttati e persistenti. Al gusto è secco, elegantemente armonico e ben equilibrato.

**SAUVIGNON BLANC € 25.00**

**ARLANCH DOC LORENZON FRIULI VENEZIA GIULIA**

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Ha un profumo che ricorda la frutta esotica e la foglia del pomodoro. Il sapore è grasso, invitante.

**PECORINO JU ZIRÈ IGT BIO € 22.00**

**ORSOGNA ABRUZZO**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentore di fiori e frutta gialla matura. Struttura ben equilibrata grazie alla freschezza e sapidità che ne sostengono la lunga persistenza.

**GEWURTZTRAMINER GRIES € 40.00**

**MURI ALTO ADIGE**

Il profumo è elegante e caratteristico, con petali di rose e garofani, leggermente affumicato grazie ai sentori di speck. In bocca rivela una struttura invitante, raffinata e piena. Fresco e giovane, di pronta beva, aromatico e delicato nel retrogusto.

**RIBOLLA GIALLA € 25.00**

**IGT ARLANCH FEUDI DI ROMANS FRIULI VENEZIA**

Colore giallo paglierino. Bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche.

**VERMENTINO DI SARDEGNA € 22.00**

**ELIGHE SELLA & MOSCA SARDEGNA**

In bocca è piacevolmente fresco, armonico e morbido. Fine ed elegante, al naso è fresco con note vegetali e di frutti a polpa bianca.

**MURARI LUGANA DOC € 35.00**

**SARTORI VENETO**

Colore giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Al naso nota pronunciata di frutta candita. Al gusto pulito, aromatico grazie ad un residuo zuccherino naturale.

**VERMENTINO GALLURA € 58.00**

**CAPICHERA VIGN'ANGENA DOC SARDEGNA**

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Il naso è dominato da profumi floreali e fruttati, dove si distinguono biancospino, fiori d'arancio, pera e pesca. In bocca è vivace e pulito, saporito, con un'ottima acidità che allunga il sorso.

# LA Vineria

## VINI ROSSI

### **ROSSO BRACI & FORNACI** € 12.00

PALATIUS IGT LAZIO

Colore giallo paglierino. Bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche.

### **PRIMITIVO PUGLIA BIO IGP** € 28.00

TENUTA VIGLIONE PUGLIA

Color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso prugne mature, confettura di ciliegie, piccoli frutti a bacca scura, dolci note di spezie orientali, sfumature di cacao, cioccolato amaro e vaniglia. Il sorso è denso e ricco. Finale equilibrato e persistente, che ritorna su note speziate.

### **NEGROAMARO PUGLIA** € 28.00

BIO IGP TENUTA VIGLIONE PUGLIA

Colore rubino chiaro con riflessi violacei. Sentore intenso e complesso di frutti rossi, frutti di bosco e sottobosco. Sapore secco, equilibrato, di corpo. Bella acidità e morbidi tannini. Piuttosto persistente.

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** € 22.00

JU ZIRÈ RIS DOP BIO ORSOGNA ABRUZZO

Colore rosso rubino impenetrabile, al naso frutta rossa e confettura di amarena su tutto, lievi note di cacao e tostature ne completano il bouquet. In bocca è caldo, giustamente tannico e quindi morbido, intenso, e con il tipico finale ammandorlato.

### **MERLOT BIO** € 20.00

EDOARDO ROTA VENETO

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso esprime profumi eterei con sentori boisè di vaniglia. Al palato ha un buon corpo, è ampio, caldo, persistente, con giusto equilibrio tra le componenti, aromatiche, tanniche e acide.

### **CESANESE SAN MARCO** € 16.00

92 IGT SAN MARCO LAZIO

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso esprime profumi eterei con sentori boisè di vaniglia. Al palato ha un buon corpo, è ampio, caldo, persistente, con giusto equilibrio tra le componenti, aromatiche, tanniche e acide.

### **CHIANTI CAMPO ALL'OLMO** € 16.00

DOCAGRICOLE SELVI TOSCANA

Colore rosso rubino brillante. Il profumo è intenso con un caratteristico bouquet, fruttato con fragranze di violetta. Al palato è secco e armonico con note di cioccolato fondente e amarena.

### **MORELLINO DOCG** € 24.00

CAMPAGNO AGRICOLE SELVI TOSCANA

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, vinoso, fruttato con note di ciliegie, more e violetta. Al palato grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi e finale persistente.

### **CANNONAU ELIGHE SARDEGNA** € 22.00

DOC SELLA & MOSCA SARDEGNA

Colore rubino brillante. Profumi intensi di confettura rossa accompagnati da lievi note balsamiche. Gusto fresco, sapido, con tannini leggeri, morbidi e avvolgenti. Vino pieno, robusto, caldo, equilibrato e di buona freschezza e profondità. Il finale è lungo e dalla trama setosa.

### **PINOT NERO PLAZZER DOC** € 38.00

ENDRIZZI TRENTO ALTO ADIGE

Colore rosso rubino, con un profumo finemente fruttato che ricorda ribes rosso e ciliegie. Si distingue per il suo gusto secco, speziato, rotondo e persistente.

### **MALBEC RESERVA** € 50.00

ALTA VISTA ARGENTINA

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso intense note di frutti rossi e prugne, è impreziosito da piacevoli sfumature di caffè in polvere e vaniglia. Al gusto si ripete l'olfattiva, con molto frutto e gradevoli speziazture. Rotondi i tannini ed ottima la persistenza.

### **CLON 98 TEMPRANILLO** € 48.00

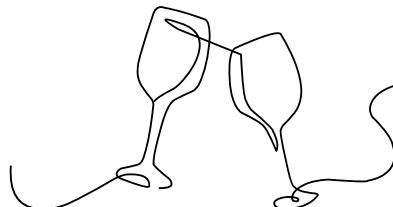
CASA ROJO SPAGNA

Colore rosso ciliegia intenso con riflessi violacei. Al naso note di frutti di bosco e frutta matura, con sentori di vaniglia e spezie dolci. In bocca robusto e pieno, con un tannino deciso e una buona struttura.

### **PINOT NOIR SANCERRE** € 75.00

LADOUCKETTE SANCERRE LA POUSSE AOC FRANCIA

Colore rosso brillante ed elegante. Al naso il bouquet evoca frutti neri cotti e humus. Al gusto è concentrato e fruttato, armonico nell'insieme e dotato di una bella struttura.



## CHAMPAGNE

### **POMMERY** € 110.00

CHAMPAGNE RESERVE IMPERIAL FRANCIA

Alla vista il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi e vivace perlage. Bouquet delicato e fruttato, con note di frutta fresca, miele, agrumi e leggere sfumature di nocciola tostate. Al palato è elegante, fresco, brioso, vivace e minerale, di ottimo equilibrio.

### **FERRARI** € 45.00

FERRARI TRENTO

un grado zuccherino ideale per concludere un pasto. Un Trento DOC di grande freschezza e morbidezza che in tutte le sue sfaccettature organolettiche richiama il savoir-faire vinicolo della cantina Ferrari.

# DIGESTIVI & DISTILLATI

<b>AMARO LUCANO</b>	€ 5.00
<b>AMARO DEL CAPO</b>	€ 5.00
<b>JAGERMEISTER</b>	€ 5.00
<b>AVERNA</b>	€ 5.00
<b>MONTENEGRO</b>	€ 5.00
<b>FERNET BRANCA</b>	€ 5.00
<b>UNICUM</b>	€ 5.00
<b>AMARO TRADIZIONALE RUPES</b>	€ 5.00
WORLD LIQUEUR AWARDS 2020	
<b>AMARO GOLD BARRICATA RUPES</b>	€ 7.00
WORLD LIQUEUR AWARDS 2021 & 2022	
<b>LIMONCELLO</b>	€ 5.00
<b>GRAPPA BIANCA</b>	€ 5.00
<b>GRAPPA BARRICATA</b>	€ 5.00
<b>GRAPPA HIBERNA - RUPES</b>	€ 7.00
STRAVECCHIA - WORLD GRAPPA AWARDS 2022	
<b>SAMBUCA</b>	€ 5.00
<b>FORMIDABILE</b>	€ 7.00
<b>APEROL SPRITZ</b>	€ 7.00
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	€ 7.00
<b>GIN TONIC - GORDON GIN</b>	€ 7.00
<b>GIN TONIC - GIN MARE</b>	€ 10.00
<b>WHISKY - JACK DANIELS</b>	€ 8.00
<b>WHISKY - LAGAVULIN</b>	€ 10.00
<b>RUM - ZACAPA 23</b>	€ 10.00
<b>BRANDY - COURVOISIER</b>	€ 10.00



# ALLERGENI

---

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

# GLUTENFREE

---

Per chi ha intolleranze alimentari, abbiamo creato un menu dedicato, ricco di sapori e varietà. Tutte le nostre preparazioni senza glutine e lattosio sono realizzate in un ambiente separato e con ingredienti certificati, per una degustazione sicura e gustosa.

