



Braci & Fornaci

VALMONTONE

SITO UFFICIALE

-Memory-



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

ALLERGENI & GLUTENFREE

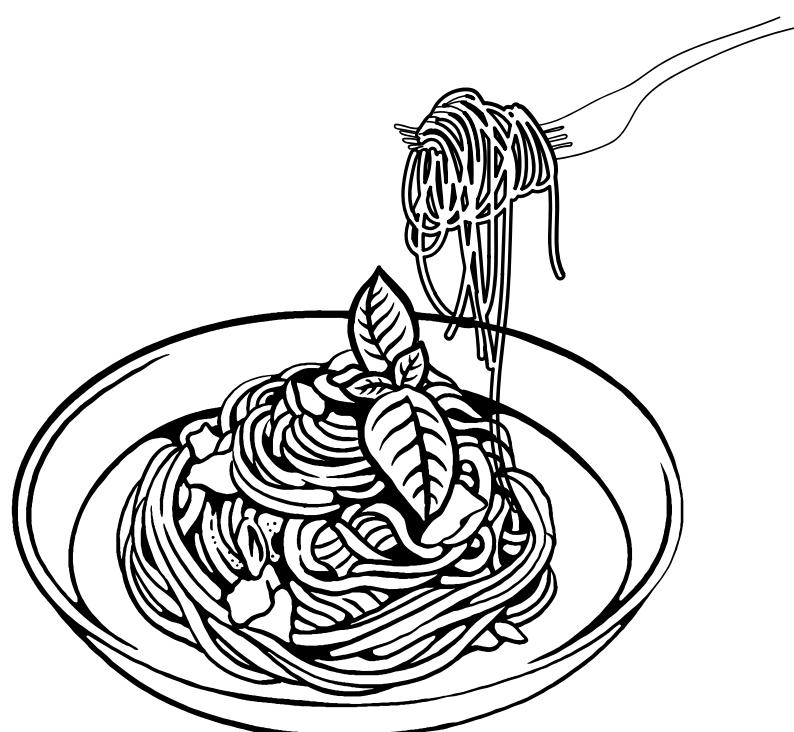
ANTIPASTI

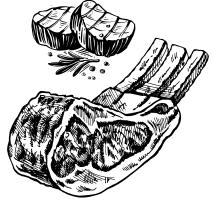
PIZZOTTELLE POMODORO E PARMIGIANO	€.5.00
PIZZOTTELLE RAGÙ BIANCO E PECORINO DI FOSSA	€.6.00
PIZZOTTELLE CIAUSCOLO E STRACCHINO	€.6.00
SUPPLÌ AL RAGÙ	€.2.00
CROCCHETTA DI PATATE	€.2.00
OLIVE ASCOLANE (4PZ)	€.5.00
PULLED PORK (3PZ)	€.7.00
FOIRE DI ZUCCA	€.3.00
CULATELLO	€.14.00
BUFALA 125GR	€.6.00
MILLEFOGLIE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



PRIMI

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





BRACE

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

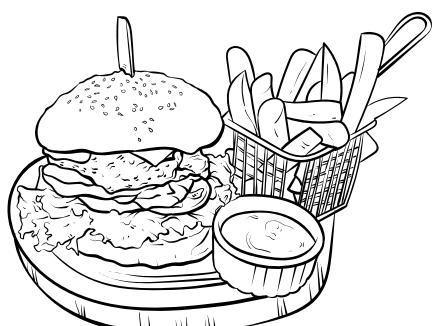
'NDUJA BURGER DI SPILINGA €.9.00
SALSICCIA, 'NDUJA DI SPILINGA, CACIOCavallo e purea di patate

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



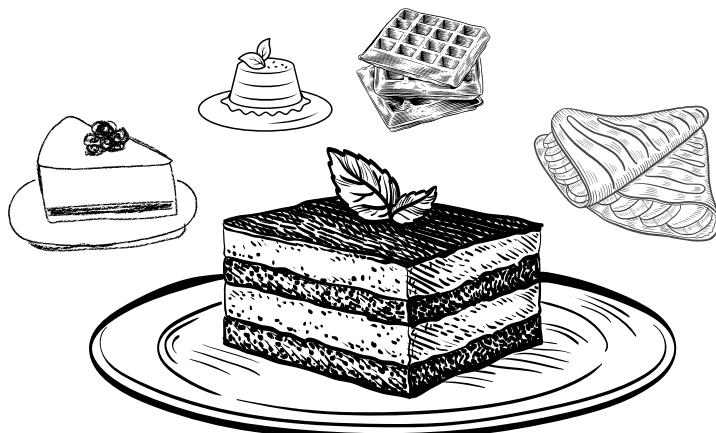
CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 5.00
PATATE FRITTE	€ 5.00
CICORIA	€ 5.00
VERDURE GRIGLIATE	€ 7.00



PASTICCERIA

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

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

FOCACCE

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



BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 2.00
ACQUA FRIZZANTE	€ 2.00
LATTINA COCA COLA	€ 3.00
LATTINA COCA COLA ZERO	€ 3.00
LATTINA SPRITE	€ 3.00
LATTINA FANTA	€ 3.00

BIRRERIA

STELLA ARTOIS 0,2	€ 3.50
STELLA ARTOIS 0,4	€ 6.00
LEFFE BLONDE 0,33	€ 7.00
LEFFE ROUGE 0,33	€ 7.00
BIRRA DEL BORGO LISA 0,33	€ 7.00
BIRRA DEL BORGO REALE 0,33	€ 7.00
FRANZISKANER 0,3	€ 4.50
FRANZISKANER 0,5	€ 6.50
TENNENT'S SUPER 0,4	€ 8.00
 BIRRA CORONA CERO 33CL	 € 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

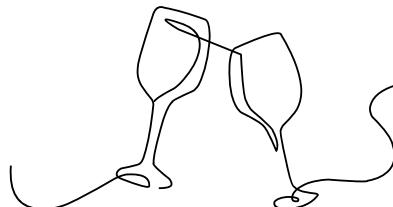
CASA ROJO SPAGNA

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

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

