



**Braci & Fornaci**

VALMONTONE

# - Menù -



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

ALLERGENI & GLUTENFREE

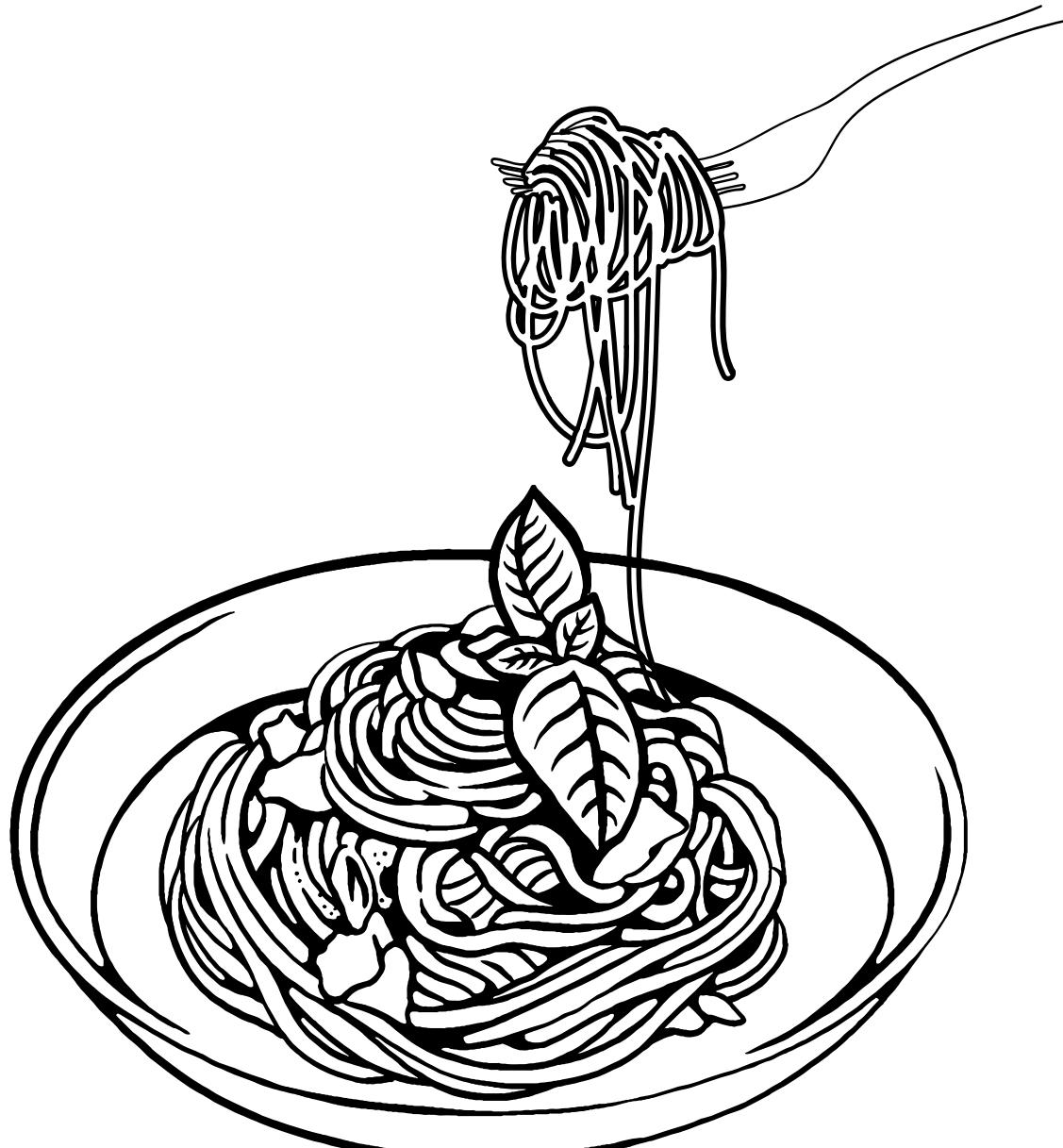
# **ANTIPASTI**

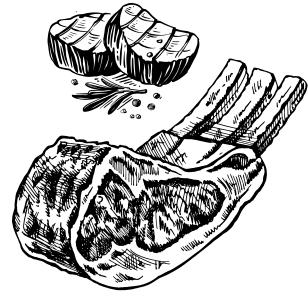
<b>PIZZOTTELLE POMODORO E PARMIGIANO</b>	<b>€.5.00</b>
<b>PIZZOTTELLE RAGÙ BIANCO E PECORINO DI FOSSA</b>	<b>€.6.00</b>
<b>PIZZOTTELLE CIAUSCOLO E STRACCHINO</b>	<b>€.6.00</b>
<b>SUPPLÌ AL RAGÙ</b>	<b>€.2.00</b>
<b>CROCCHETTA DI PATATE</b>	<b>€.2.00</b>
<b>OLIVE ASCOLANE (4PZ)</b>	<b>€.5.00</b>
<b>PULLED PORK (3PZ)</b>	<b>€.7.00</b>
<b>FOIORE 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 (300gr circa)</b>	€ 20.00
<b>TAGLIATA (250gr circa)</b>	€ 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 (200gr circa)</b>	€ 24.00
<b>LOMBATA DI VITELLA</b>	€ 16.00
<b>GALLETTO</b>	€ 14.00
<b>PETTO DI POLLO</b>	€ 9.00
<b>ARROSTICINI (8 pz)</b>	€ 10.00
<b>BRACIOLA DI MAIALE</b>	€ 12.00
<b>SALSICCIA (2pz)</b>	€ 9.00
<b>HAMBURGER DI FASSONA (250gr ca.)</b>	€ 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

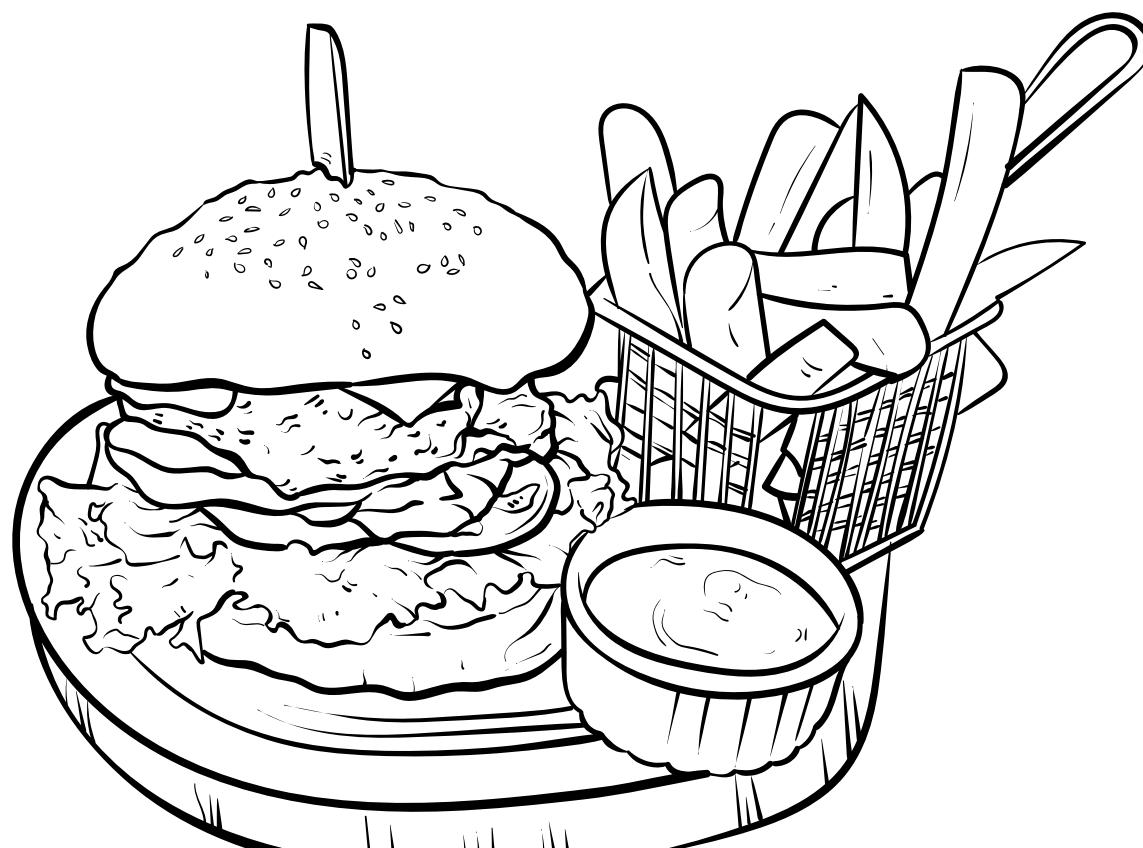
**'NDUJA BURGER DI SPILINGA** €.9.00  
SALSICCIA, 'NDUJA DI SPILINGA, CACIOCAVALLO E PUREA DI PATATE

**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

---

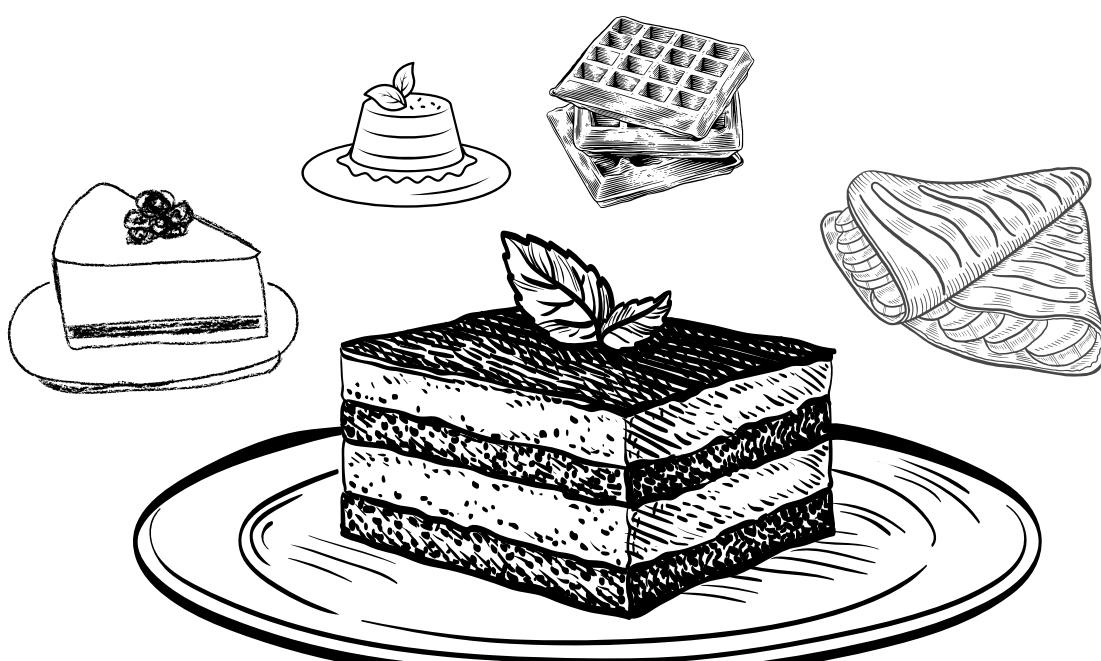
<b>PATATE AL FORNO</b>	€ 5.00
<b>PATATE FRITTE</b>	€ 5.00
<b>CICORIA</b>	€ 5.00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	€ 7.00



## 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

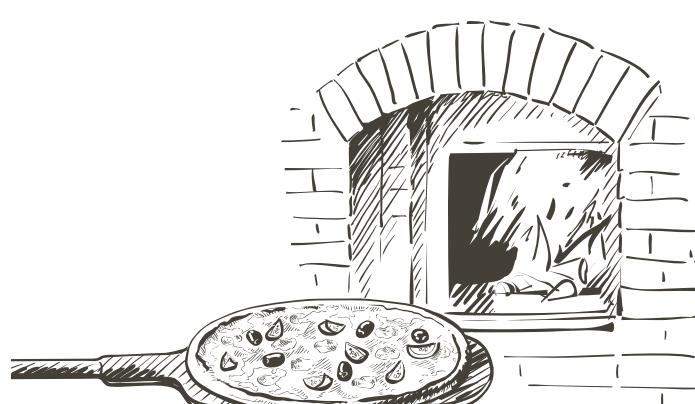


# **PIZZE SPECIALI**

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

# **FOCACCE**

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





# 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 VINERIA

## 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 sapido.

### CABITZA PUGLIA ROSATO € 24.00

IGP BIO TENUTE VIGLIONE VENETO

Colore rosa, luminoso e brillante. Ai 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.

# LA VINERIA

## 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 VENERIA

## 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

**DOCG** 🏠 **AGRICOLE 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

**CAMPOL'OLMO** 🏠 **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.

# LA VINERIA

## VINI ROSSI

**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 speziature. Rotondi i tannini ed ottima la persistenza.

**CLON 98 TEMPRANILLO € 48.00**

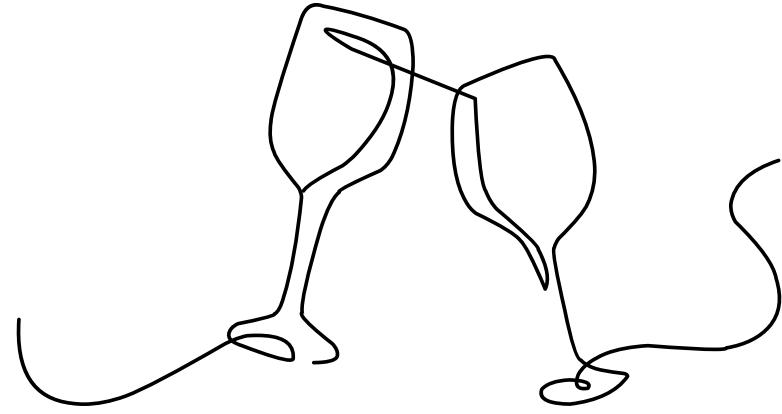
**CASA ROJO SPAGNA**

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**

**LADOUCEUTE SANCERRE LA POUSSIE 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 nocciole 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
<b>AMARO TRADIZIONALE RUPES</b>	€ 5.00
WORLD LIQUEUR AWARDS 2020	
<b>AMARO GOLD BARRICATA RUPES</b>	€ 7.00
WORLD LIQUEUR AWARDS 2021 & 2022	
LIMONCELLO	€ 5.00
GRAPPA BIANCA	€ 5.00
GRAPPA BARRICATA	€ 5.00
<b>GRAPPA HIBERNA - RUPES</b>	€ 7.00
STRAVECCHIA - WORLD GRAPPA AWARDS 2022	
SAMBUCA	€ 5.00
FORMIDABILE	€ 7.00
APEROL SPRITZ	€ 7.00
CAMPARI SPRITZ	€ 7.00
<b>GIN TONIC - GORDON GIN</b>	€ 7.00
<b>GIN TONIC - GIN MARE</b>	€ 10.00
WHISKY - JACK DANIELS	€ 8.00
WHISKY - LAGAVULIN	€ 10.00
RUM - ZACAPA 23	€ 10.00
<b>BRANDY - COURVOISIER</b>	€ 10.00

