



# Le nostre Focacce

lievitate 24 ore con farina Pedra tipo 1/3

## BIANCA <sup>[1]</sup>

5,00

## TRANQUILLA <sup>[1,5,12]</sup>

CON PANCETTA DI MAIALE TRANQUILLO – CREMA DI POMODORO ARROSTO – PROVOLONE DEL MONACO

15,00

## ROSEBERY <sup>[1,7]</sup>

CON STRACCETTI DI CARNE AGLIO E OLIO – CREMA DI PEPERONCINI VERDI E PROVOLA AFFUMICATA

15,00

## LA DELICATA <sup>[1,5]</sup>

CON CIANFOTTA E FONDUTA DI GRANA

10,00





## I nostri Antipasti

### POLPETTINE ALLA GRICIA <sup>[1,3,5]</sup>

POLPETTINE DI MANZETTA CON GUANCIALE CROCCANTE E CREMA CACIO E PEPE – 4PZ

9,00

### COMTE' <sup>[1,5]</sup>

CROCCHETTA DI FORMAGGIO COMTE' CON SALSA AI FRUTTI ROSSI

20,00

### SPIEDINO ROSEBERY <sup>[1]</sup>

BOMBETTE DI STRIPLOIN CANADA RIPIENE DI FORMAGGIO, CREMA DI FRIARIELLI SERVITE CON PANE AROMATIZZATO

14,00

### ROSA DI VITELLO <sup>[3,4,9,12]</sup>

MAGATELLO DI VITELLO CON SALSA TONNATA

14,00

### PANCIA DI MAIALE <sup>[7,12]</sup>

PANCIA DI MAIALE CBT LACCATA AL MIELE E CUTNEY DI ANANAS

12,00

### TURKISH ADANA <sup>[4]</sup>

SPIEDO DI CARNE TRITATA AROMATIZZATA – SALSA ALLO YOGURT

14,00





# La nostra Cruderia

## GRAN CRUDO IN 5 CONSISTENZE <sup>250gr</sup>

CARPACCIO – TARTARE – STRACCETTI – MOUSSE – CUBO

35,00

## CARPACCIO DI GALIZIA <sup>[1,4,12]</sup>

PICANHA DI RUBIA - TUILE DI PANE - DRESSING DI COLATURA DI ALICI

18,00

## CARPACCIO ROSEBERY <sup>[5]</sup>

CARPACCIO DI FILETTO – STRACCIATA DI BUFALA – LIME - DRESSING DI BASILICO – MAIONESE DI OLIO EVO

25,00

## CARPACCIO DI WAGYU JAPPONE <sup>[5]</sup>

CATEGORIA “A5” – SCALA MAREZZATURA “10/12”

35,00

## TARTARE AL NATURALE

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE CON GIARDINIERA DI VERDURE

20,00

## TARTARE ROSEBERY <sup>[1,3,6,12]</sup>

TARTARE DI MANZO – COUS COUS DI VERDURE – LATTE DI ARACHIDI – SALSA ALL’UOVO

22,00





## Prosciutti al taglio

### PROSCIUTTO DI PATANEGRA <sup>[12]</sup>

100% BELOTA

35,00

### PROSCIUTTO DI NERO CASERTANO <sup>[12]</sup>

FAMIGLIA TOMASO SALUMI

16,00

### FRIULANO PESANTE <sup>[12]</sup>

14,00

## Salumi e Formaggi

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI TOMASO SALUMI E FORMAGGI DEL NOSTRO TERRITORIO

28,00

### TAGLIERE DI FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI

35,00

### FORMAGGI AL Pz

6,00

### CULATELLO DEL MATESE

TOMASO SALUMI – ZONA FAICCHIO

12,00

### CULATTA DI MAIALE TRANQUILLO

FAMIGLIA BETTELLA

16,00

### CHORIZO

CARNE 100% BELLOTA – LAVORATO CON PAPRIKA DOLCE

14,00

### SPECK DI MAIALE TRANQUILLO

FAMIGLIA BETTELLA

12,00

### PANCETTA DI MAIALE TRANQUILLO

FAMIGLIA BETTELLA

10,00





## I nostri Primi Piatti

### **PACCHERI IN VINO COTTURA** [1,5,8,9,12]

PASTA COTTA AL VINO – RAGU' DI VERDURE – LATTE ALLE MANDORLE

18,00

### **NERANO** [1,5]

SPAGHETTI CON ZUCCHINE E PROVOLONE DEL MONACO – SERVITI AL CARRELLO

22,00

### **RAVIOLI ROSEBERY** [1,5,9,12]

RAVIOLI RIPIENI DI RAGU' DI VITELLO – FONDO BRUNO – CIPOLLA BRUCIATA – CREMA AL LATTE

22,00

### **MILLE FOGLIE DI VERDURE** [1,5,9]

SFOGLIA DI PASTA FRESCA CROCCANTE CON VERDURE DELL'ORTO

18,00

## I nostri Secondi Piatti

### **ROLLE' DI POLLO ALL'ISCHITANA** [7,12]

RIPIENO DI PATE' DI OLIVE – POMODORO – DRAGONCELLO – VINO BIANCO

18,00

### **FILETTO AL PEPE VERDE** [5,12]

FILETTO DI MANZO FLAMBE' - SENAPE DI JONE - PEPE VERDE - CREME FRESH - COGNAC – WORCESTER JUICE

35,00

### **'O'RUOT' 'O FURN'** [8,9,10,12]

CARRE' DI AGNELLO PANATO ALLE NOCCIOLE CON SALSA DI PATATE, PISELLI E POMODORINI

25,00

### **CAPOCOLLO DI MAIALE**

MAIALE BIANCO DEL TIGRINTO COTTO IN PADELLA CON CREMA DI PAPACELLE

18,00





## Dalla Brace (carni con osso)

### TOMAHAWK SELEZIONE CASA ROSEBERY 850 gr.

IN REVERSE SEARING – AFFUMICATA AL FIENO D'ALPEGGIO

85,00

### MARCHIGIANA BIO

INCROCIO TRA CHIANINA E ROMAGNOLA

8,00 l'etto

### PEZZATA NERA

FRISONA ITALIANA PIEMONTESE

9,00 l'etto

### TRONCHETTO AMERICA

BLACK ANGUS AMERICA

12,00 l'etto

### MANZETTA

SCOTTONA MANZA POLACCA

6,50 l'etto

### KOBIETA MARMUR

VACCA BALTICA EXTRAMAREZZATA

8,00 l'etto

### RED HEREFORD

RAZZA AUTOCTONA IRLANDESE

7,00 l'etto

### RED DAN

DARK RED TOMACO BARCELLONA

13,00 l'etto

### SIMMENTAL SVIZZERA

DISCARLUX PREMIUM

13,00 l'etto

### T-BON CANADA

BLACK ANGUS CANADESE

14,00 l'etto

### SCOTTONA BAVARESE

SCOTTONA TEDESCA

7,50 l'etto

### GALIZIANA 5/6 ANNI

RUBIA GALLEGA TOP QUALITY

15,00 l'etto

### TOMAHAWK BLACK ANGUS AMERICA

CREEKSTONE FARM CHOICE

14,00 l'etto





## Dalla Brace (carni senza osso)

### ENTRECÔTE ARGENTINA

RIOPLATENSE 1920

9,50 l'etto

### RIBEYE CANADESE

SELEZIONE EXTRAMAREZZATA

13,00 l'etto

### STRIPLOIN CANADESE

BLACK ANGUS RIOPLATENSE 1920

10,00 l'etto

### PICANHA BLACK ANGUS

OCEAN BEEF AUSTRALIA

8,50 l'etto

### PLUMA DI PATANEGRA

SELEZIONE BLASQUEZ 100% IBERICO

8,50 l'etto

### STRIPLOIN WAGYU

WX 9+ WAGYU AUSTRALIA

30,00 l'etto

### WAGYU GIAPPONE

WAGYU KAGOSHIMA A5

40,00 l'etto

## Dalla Brace

### Maiale Bianco del Tigrinto

### COSTATA TIGRINTO

SELEZIONE ROSEBERY

5,00 l'etto

### SALSICCIA TIGRINTO

PUNTA DI COLTELLO SELEZIONE ROSEBERY

13,00





## I nostri contorni

**PATATE FRITTE**

5,00

**PATATE AL FORNO**

5,00

**VERDURE GRIGLIATE**

7,00

**CONTORNO DI STAGIONE**

7,00

**PURÈ** <sup>[5]</sup>

7,00

## I Nostri Dolci

**CALDO FONDENTE** <sup>[1,3,5,8]</sup>

FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE RIPIENO DI CIOCCOLATO BIANCO

8,00

**TARTELLETTA ALLE MELE** <sup>[1,3,5]</sup>

SERVITA CON SALSA INGLESE

8,00

**PRALINATO ALL'AMARENA** <sup>[3,5,8]</sup>

SEMIFREDDO CON PANNA, VANIGLIA E AMARENA CON COPERTURA DI CIOCCOLATO RUBY E NOCCIOLE

8,00

**TIRAMISU'** <sup>[1,3,5,8,12]</sup>

10,00

**RICOTTA E PERA FLAMBE'** <sup>[1,3,8,12]</sup>

PERA COTTA ALLO CHARDONNAY CON MOUSSE DI RICOTTA DI PECORA E CRUMBLE DI CIOCCOLATO

10,00

**CARPACCIO DI ANANAS**

8,00

8







# Bibite

|                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ACQUA NATURALE                                                                                                                          | 3,00  |
| ACQUA EFFERVESCENTE 0,75                                                                                                                | 3,00  |
| ACQUA MAXIMA GASSATA 0,75                                                                                                               | 3,00  |
| ACQUA VOSS NATURALE 0,75<br>DA FILTRAGGIO NATURALE DELLA STESSA FALDA – POVERA DI SODIO<br>TRA LE ACQUE PIÙ PURE E CRISTALLINE AL MONDO | 13,50 |
| COCA-COLA<br>ORIGINAL TASTE – ZERO ZUCCHERI – SENZA CAFFEINA                                                                            | 4,00  |
| BIRRA “STA TIPÀ”<br>BIRRIFICIO STIMALTI – PALE ALE – GRADO ALCOLICO 5,2%                                                                | 8,00  |
| COPERTO                                                                                                                                 | 4,00  |





# Allergeni

Ai sensi dell'Allegato 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, riportiamo la lista dei 14 allergeni, i quali possono essere responsabili di intolleranze ed allergie nei soggetti sensibili.

- [1] Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro Kamut e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);
- [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- [3] Uova e prodotti a base di uova;
- [4] Pesce e prodotti a base di pesce;
- [5] Latte e prodotti a base di latte;
- [6] Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- [7] Soia e prodotti a base di soia;
- [8] Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi loro prodotti;
- [9] Sedano e prodotti con presenza di sedano;
- [10] Senape e prodotti con presenza di senape;
- [11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- [13] Lupini e prodotti a base di lupini;
- [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Al momento dell'ordinazione, si prega in ogni caso di portare a conoscenza il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie a uno o più dei seguenti prodotti, al fine di prendere tutti i dovuti accorgimenti durante la preparazione delle pietanze.

Grazie

La direzione