

ANTIPASTI

Appetizers

Tagliere del Bracere con salumi e formaggi

Mixed board of italian antipasti with meat and cheese

Small (1/2pers) 14€

Medium (2/3pers) 18€

Big (4/5pers) 25€

Selezione di salami

Selection of salami of the house

Finocchiona BIO – salame del nonno – corallina e salame del contadino
€ 12

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

24 months seasoned raw Parma ham

12€

Selezione di Mozzarelle di Bufala del Caseificio La Baronía - Campania

Selection of buffalo mozzarella of the cheese factory La Baronía – Campania

14€

Tris di crostini vegetariani

Vegetarian bruschette

10€

Battuta di fassona con i suoi condimenti

Beef tartare with condiments

12€

Carne salà di cavallo con rucola e grana

Salted horse meat carpaccio with rucola and parmesan cheese slices

12€

Tartare di cavallo

Horse meat tartare

12€

Tortino di asparagi con fonduta di Monte Veronese DOP

Asparagus cupcake with Monte Veronese cheese fondue

10€

PRIMI

First plates

Vellutata tiepida del giorno

Soup of the day

8€

Bigoli al pomodoro e Pecorino

Bigoli (fresh made long-egg pasta) with tomato sauce and Pecorino cheese

10€

Tortellini di Valeggio al burro e salvia

Filled meat tortellini with butter and sage

10€

Gnocchi di patate con la “pastissada de caval”

Potato gnocchi with “pastissada” (stewed horse meat)

12€

Tagliolino al ragù d'anatra

Tagliolini pasta with duck ragout

10€

Bigoli con ragù di asino

Bigoli (fresh made long-egg pasta) with donkey ragout

10€

Maccheroncini alla carbonara

Pasta carbonara with bacon and egg

8€

Risotto all'Amarone della Valpolicella DOCG (min 2 pers.)

Risotto with Amarone wine (min 2 pers.)

12€

SECONDI

main courses

Filetto di manzo alla griglia
Grilled beef steak
20€

Filetto di manzo all'Amarone
Beef steak with Amarone wine sauce
22€

Costata di manzo
Beef Rib-eye steak
14€

Tagliata di manzo agli aromi
Beef **entrecôte** with herbs
14€

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana
Beef **entrecôte** with rocker and Parmesan slices
16€

Bistecca alla Fiorentina
(consigliata per due pers. ca. 1kg)
T-bone beef steak
4,5€/hg

Tagliata di pollo agli aromi
Chicken breast slices
10€

Costata di cavallo disossata
Horse Rib-eye steak
14€

Pastissada di cavallo con la sua polenta
Stewed horse meat with polenta
16€

INSALATE

salads

Regina

Insalata verde, carote, pomodori, mais, formaggio fresco,
tonno fresco scottato

Green salad, carrot, tomatoes, corn, fresh cheese and cooked tuna
10€

Frau

Insalata verde, radicchio, funghi scottati, bresaola, brie
Green salad, red chicory, mushrooms, Italian dried beef carpaccio, brie cheese
10€

Cesar

Insalata verde, mais, germogli di soia, scaglie di grana, bocconcini di pollo,
dadini di pane, salsa Cesar

Green salad, corn, bean sprouts, parmesan cheese, chickens, bread dices, Cesar sauce
10€

Fucci

Insalata mista con pomodori carote, zucchine, mais e
mozzarella di bufala

Mixed salad with tomatoes, carrots, zucchinis, corn and buffalo mozzarella cheese
10€

Piatto Vegetariano con tomino ai ferri e verdure di stagione
Vegetarian dish with tomato cheese and seasonal vegetables
10€

Piatto di insalata ridotto
Smaller plate of salad
5€

CONTORNI DI VERDURE – VEGETABLE SIDES

Insalatina mista – Verdure cotte – Verdure Grigliate – Patate spadellate
Mixed salad – Boiled vegetables – Grilled vegetables - Potatoes
4€

LA PIZZA

LE CLASSICHE - TRADITIONAL PIZZAS

Ogni pizza può essere preparata con gli impasti delle farine di:
kamut – integrale – 5 cereali

Our pizzas can also be prepared with wholemeal flour or multigrain flour
+1€

Margherita di Bufala Fiordilatte: pomodoro, mozzarella di bufala Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese	8.00€
Prosciutto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, ham	7.00€
Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham	9.00€
Würstel: pomodoro, mozzarella, würstel Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel	7.00€
Salamino: pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami	7.00€
Salsiccia dolce: pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce Tomato sauce, mozzarella cheese, pork sausage	7.00€
Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, origan	7.00€
Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, origan	7.00€
Pugliese: pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea Tomato sauce, mozzarella cheese, red onions	7.00€
Melanzane: pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, slices of parmigiano cheese	7.00€
Quattro stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons, artichokes	8.00€
Spinaci e ricotta: pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta Tomato sauce, mozzarella cheese , spinach, ricotta cheese	7.00€
Prosciutto funghi: pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, fresh champignons	8.00€
Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions	8.00€

Quattro formaggi: mozzarella, gorgonzola, Brie, ricotta, grana 8.00€
Mozzarella cheese, blue cheese, brie cheese, ricotta cheese, parmigiano cheese

Capricciosa: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, 7.00€
carciofi, origano, capperi, olive
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons, artichokes, organ, capers, olives

Stracchino e crudo: pomodoro, mozzarella, stracchino, crudo 9.00€
Tomato sauce, mozzarella and starcchino cheese, Parma ham

Mascarpone e crudo: pomodoro, mozzarella, mascarpone, crudo 9.00€
Tomato sauce, mozzarella and mascarpone cheese, Parma ham

Verde e crudo: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo 9.00€
Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, Parma ham

Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi freschi, ricotta 7.00€
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, ricotta cheese, fresh champignons

LE SFIZIOSE – OUR SPECIALITIES

Carbonara: pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo 8.00€
Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, eggs

Estate: pomodoro mozzarella di bufala, concassè di pomodori, basilico 8.50€
Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomato, basil

Bomba: pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola, Salamino 9.00€
Tomato sauce, mozzarella and blue cheese, ham, spicy salami

Contadina: pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, grana 8.50€
Tomato sauce, mozzarella, vegetables, parmigiano

Delicata: pomodoro, mozzarella, zucchine, brie 8.50€
Tomato sauce, mozzarella, Brie cheese, zucchini

Valtellina: pomodoro, mozzarella, patate, bresaola, Philadelphia, rucola 9.50€
Tomato sauce, mozzarella and fresh cheese, potatoes, Bresaola (Italian dried beef), rocket

Boscaiola: pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, speck 9.00€
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, mushrooms, smoked ham

Piazza erbe: pomodoro, mozzarella di bufala, concasse di pomodori, rucola, funghi 9.00€
Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomato, rocket, champignons

Piazza Bra: pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi misto bosco, brie 9.00€
Tomato sauce, mozzarella and brie cheese, chicory, mushrooms

Piazza Cittadella: mozzarella, concassè di pomodori, prosciutto, salamino, grana, origano, basilico 9.00€
Mozzarella cheese, fresh tomato, ham, spicy salami, parmigiano, origan, basil

Dolomitica: pomodoro, mozzarella, brie, cipolla, funghi, salsiccia dolce, speck 10.00€
Tomato sauce, mozzarella and brie cheese, champignons, sausage, smoked ham

Del Pontiere: pomodoro, mozzarella, asiago, misto bosco, prosciutto cotto alla Brice in uscita 9.00€
Tomato sauce, mozzarella and asiago cheese, mushrooms, cooked ham over embers

Tartufata: pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, grana, speck 10.00€
Tomato sauce, mozzarella cheese, truffle sauce, parmigiano, smoked ham

Adigetto: pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, scamorza 9.00€
Tomato sauce, mozzarella and scamorza cheese, red chicory, sausage

Bracere: schiacciata con mozzarella di bufala, concassè di pomodori, prosciutto crudo, insalata (tutto in uscita) 9.00€
Flat bread whit salad, fresh tomato, buffalo cheese, Parma ham (ingredients served cold)

Operaprima: pizza quadrata mozzarella di bufala, crudo 9.00€
Square pizza with buffalo mozzarella cheese, Parma ham

Poiano 28: pizza quadrata mozzarella , zucchine, melanzane, spinaci 8.00€
Square pizza with mozzarella cheese, zucchini, aubergines, spinach

Deliziosa: pizza quadrata, mozzarella di bufala, stracchino, gorgonzola, prosciutto, salsiccia dolce, Salamino, rosmarino 9.00€
Square pizza with buffalo mozzarella cheese, stracchino and blue cheese, ham, sausage, spicy salami, rosemary

LE VEGANE – VEGAN PIZZA

Calzone Vegano: pomodoro, mozzarella vegana, melanzane, zucchine 9.00€
Tomato sauce, vegan mozzarella cheese, aubergines, zucchini

Filippini: Quadrata, pomodoro, cipolla rossa di Tropea, patate, peperoni 9.00€
Square pizza with tomato sauce, red onion, potatoes, peppers

Strachicco: pomodoro, mozzarella vegana, strachicco, zucchine 9.00€
Tomato sauce, vegan mozzarella cheese, strachicco fresh vegan cheese, zucchini

I salumi usati per condire le nostre pizze sono selezionati dal
Salumificio Pedrazzoli – San Giovanni del Dosso – Mantova



I DOLCI

Desserts

Sfogliatina con crema al mascarpone
Sfogliatina pastry with mascarpone cream
6€

Lingotto al cioccolato
Cold chocolate ingot
6€

Tiramisù della casa
Tiramisù
6€

Cheese cake
6€

Meringata
Meringue Cake
6€

Sbrisolona mantovana con la sua grappa
Sbrisolona (typical Mantua almond biscuit cake) with grappa
6€

Tortino al cioccolato con crema al mascarpone
Chocolate cake with mascarpone cream
6€

Salame al cioccolato
Chocolate salami cake
5€

Semifreddo al torroncino
Nougat semifreddo ice
6€

Carpaccio d'ananas con gelato
Ananas carpaccio with ice cream
6€