

**Il Fornello pugliese,  
capolavoro di una vita**



**[bracerialatradizione.it](http://bracerialatradizione.it)**

## CRUDO

da primo taglio di scottona €

L'immane Sammichelino 4.5

(Zampina cruda con peperone crusco e fonduta)

Carpaccio Tradizione 8

(con scaglie di caciocavallo, rucola e gocce di vincotto)

Carpaccio di pancetta e taralli al sesamo 5

Carpaccio in straccetti sfizioso 7

(con elementi di stagione, stracciatella fresca e pistacchio)

Tartare Classica e i suoi condimenti 9

Tartare golosa 9

(con mousse di erborinato pugliese, sedano e noci)

Tartare di Stagione 9

Tartare al tartufo fresco 10



## SFIZI E COMPOSTE

nell'attesa €

Polpette caserecce 5

(con salsa al datterino e basilico)

Pupi fritti 4.5

(con ricotta forte e salsa piccante)

Il nostro guanciale su crostino 4.5

Chips di zuccina alla mentuccia 5

Roast-Beef di scottona a 58 gradi 8

(con maionese al finocchietto e la nostra giardiniera)

Crostini con la nostra porchetta 8

(e salsa di mele)

Bontà di latte 7.5

(composizione di latticini freschi)

Composta di formaggi riserva 10



## RICETTE TRADIZIONALI €

Brasciole di scottona 7.5

al Ragù lento del macellaio

Involtini di Trippa di agnello 6



## IL TAGLIERE

"LA TRADIZIONE" €

Assaggi misti dei salumi prodotti in macelleria 11

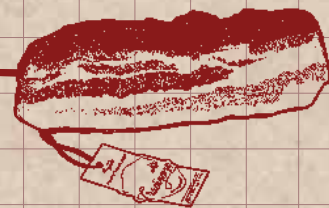
Pancia tesa al pepe 5

Capocollo 5.5

Salame sottile 5

Salame Curvo al finocchio 5

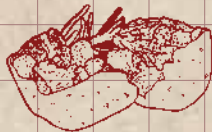
Lonzino al ginepro 5.5





## CONTORNI

	€
Patate sotto cenere	4
Cipolla rossa alla brace	3
Chips di patate	4
Patate fritte Homemade	3.5
La patata al forno del macellaio <i>(con pancetta sbriciolata e cipolla rossa)</i>	4
Composta di verdure di stagione	5
Insalata mista	4
Cruditè con pinzimonio al vincotto	4.5



## DOLCI DELLA CASA

	€
Sporcamuss	4
Coppa tiramisù	4
Ricotta agli agrumi, cialda al marsala e gelèe all'alloro	4
Parfait alle mandorle torronate	5
Mousse al cioccolato bianco e frutta di stagione	4
Cupolotto alla nocciola, mou salato e caffè	4,5
Torta caprese, gelato al mandarino e olio EVO	4
Crema sorbetto artigianale	3.5



## BEVANDE

	€
Acqua	1.5
Coca Cola e Fanta 33cl	2
Coca Cola 1l	3.5
<b>Primitivo "La Tradizione"</b>	<b>7-4-2.5</b>
<b>Primitivo "La Tradizione" amabile</b>	<b>8-5-3</b>



## DIGESTIVI

	€
Amari e rosoli della casa	2
Grappa	3
Caffè	1

*distillati invecchiati chiedere al personale*

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

CEREALI CONTENENTE GLUTINE E I SUOI DERIVATI, UOVA E PRODOTTI A BASE UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI, SENAPE, SEDANO

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarvi della eventuale presenza di allergeni





## BIRRE

### ALLA SPINA

€

#### Menabrea

150° Bionda Premium Lager  
bassa fermentazione 4.8 % vol.

0.20 cl

2.5

0.40 cl

4

1.50 l

13

### IN BOTTIGLIA

€

Peroni Cruda 33 cl

2

Nastro Azzurro 66 cl

4

Peroni rossa 50 cl

4.5

Vitus Weihenstephaner 50 cl

5

Peroni Senza glutine 33 cl

2.5

### ARTIGIANALI

€

#### Birrificio Viola

Cattolica (RN)

Rossa 0.75 - 6.6% Vol

12

Numero tre - bionda

13

doppio Malto 0.75 - 6.9% Vol



**Il costo del coperto è di 2 euro**  
comprensivo di pane di semola e olive