ilBraciere

Take-away e Servizio di Consegna a Domicilio

chiamate direttamente :339 2051486 oppure 0307254778

Servizio Takeaway (ritirate voi): chiamate, ordinate e concordate l'orario di ritiro a Voi comodo sia per il pranzo sia per la cena.

Consegniamo direttamente a Casa Vostra solo nei comuni limitrofi a Cazzago San Martino .

Consegniamo a Domicilio circa dalle 18.15 alle 19:30 (non garantiamo il servizio essendo legato alle ordinazioni già in essere x quel giorno)

(costo variabile della consegna a partire da €. 3,00 in base alla distanza)

Siamo chiusi il Giovedì se non Festivo .

I menù takeaway sono diversi nelle festività della S. Pasqua, del S. Natale e del 31/12 per questi giorni vi preghiamo di contattarci direttamente al 3392051486.

Ricordiamo che il menù on-line potrebbe non essere aggiornato poiché il menù subisce spesso variazioni

Gli Antipasti di Mare

Antipasto Misto della Casa

Composto da Polpo con Purè di Patate montato all'olio Evo, Insalata di Mare, Carpaccio di Spada, Sopressata di Piovra, Carpaccio di Tonno fresco, Carpaccio di Salmone marinato zucchero e sale €. 19,00

Antipasto del Braciere x 2

per 2 persone (a discrezione degli Chef e orientativamente composto Generalmente dai Nostri Carpacci freschi di Tonno, Salmone, Spada, 2 Capesante Graten, Insalata di Mare, Cocktail di Gamberti con misticanza , Soutè di Cozze Bianco) €. 45,00

Capesante Gratinate. cad. € 4,50

Ostriche Fresche. **cad. €. 4,50**

Tartare di Tonno Fresco

Condita con Capperi, Olive Taggiasche, Olio del Sebino, a parte Salsa alla Senape e Pane Carasau €. 19,00

Cocktail di Gamberi con misticanza e Carta Musica €. 19,00

Insalata di Mare

cotta al Vapore e servita con julien di Sedano e Peperoni servita con Olive taggiasche e Pane Carasau
il tutto condito all'Olio Extravergine €. 19,00

Tentacolo di Polpocon Purè di Patate montato all'Olio d'oliva del Sebino, Pinoli Croccanti, Olive Taggiasche e Panre Carasau
€. 19,00

Gli Antipasti Tradizionali

Tagliere di Salumi Selezionati

Salame Nostrano, Prosciutto Speziato cotto alla Brace, Pancetta La Giovanna Stufata ed Affumicata, Mortadella con Pistacchio, Bresaola di Punta D'Anca , Crudo di Parma il tutto accompagnato da Pane di Segale e Marmellata Bio €. 18,00

Antipasto di Terra del Braciere

per 2 persone (a discrezione degli chef, generalmente:Prosciutto cotto alla Brace , La Giovanna :pancetta selezionata affumicata e stufata Bresaola, Salame, Coppa Stagionata, Salamina , Mortadella con Pinoli, Sfilacci di burrata, marmellata bio e crostino di pane ai semi €.39 ,00

Fagottino di Pasta Filo cotto al Forno ripieno di Verdure Fresche

servito con Pesto Leggero di Verdura a Foglia €. 15,00

La Nostra Caponata di Verdure €. 9,00

I Primi di Pesce

(i Nostri Primi possono contenere Pomodorini anche nel decoro)

I Nostri Scialiatelli di Pasta fresca saltati al Profumo del Mare
serviti con qualche Pachino €. 17,00

I Paccheri di Gragnano (consigliatissimi)
Saltati con Gamberi, Seppie, Calamari, Cozze, Vongole, Asparagi di Mare e qualche Pachino €. 18,00

Lo Spaghettone con Crema di Zucchine e Gamberi
€. 17,00

I Primi Tradizionali

Tagliatelle di Pasta Fresca al Nostro Ragù di Salsiccia
serviti con Scaglie di Pecorino e Ciuffo di Rosmarino €. 17,00

La Nostra Carbonara Sbagliata
Preparata con Tagliolini di Pasta Fresca e Scaglie di Pecorino €. 14,00

(I Risotti: molto delicati per il takeaway e consigliati solo se mangiati subito)

Utilizziamo Solo Riso Riserva invecchiato minimo 48 mesi con Pilatura a Pietra

Risotto con Gamberi, Burrata
Pugliese e Vellutata di Basilico fresco €. 17,00 cadauno

Risotto con Fiori di Zucca, Capesante, Calamari, Seppie, Julien di Zucchine
servito con cialda di Corallo e Bacche di Goji €. 17,00 cadauno

Risotto al Mirtillo Nero con crema di Zola e Speck Croccante €. 15,00

Su prenotazione Paella minimo per 2 persone!!!!

Paella Mista cad. 24,00
Paella di Pesce cad. €25,00

I Secondi di Pesce

Trancio di Tonno Fresco

Leggermente scottato ed accompagnato da Piccola Caponata di Verdure

accompagnato da Pan di Segale e salsa alla Senape €. 19,00

Calamari alla Griglia

serviti con purè di Patate Su cui appoggiamo un leggero strato di Lardo di Patanegra €. 17,00

Filetto di Branzino Fresco al forno servito con Patate, Carciofi , fiori di cappero e qualche pachino

€. 20,00

Gran Fritto misto della Casa

con Calamari, Gamberi, Verdure Fresche, Ciuffi di Calamari
€. 20,00

Su prenotazione il giorno prima :

Zuppetta di Pesce con Crostini

minimo x 2 persone €. 30,00 cadauna

I Secondi di Carne

Fiorentina di Manzo all'Antica
(Consigliatissima)
cucinata al Forno con Burro di Malga, pomodorini Pachino e Patate al Forno
(serviamo esclusivamente Carne Selezionata e Molto Marezzata)
hg €. 7,90

Pluma di Maialino Iberico (Consigliatissimo)
servito con Purè di Patate e Carta Musica
La Pluma è un Taglio pregiato, morbido e gustoso.
Ii maialini sono lasciati liberi al pascolo e la loro alimentazione è a base di ghiande, frutti, erbe, radici e piante aromatiche che apportano un eccellente sapore e aroma alla carne.
€. 28,00

Tagliata di Manzo

con Rucola e Scaglie di Grana accompagnata da Patate al Forno
usiamo solo roast-beef di Bavarese
€. 19,00

I Piatti Vegani

(Senza Lattosio e Senza Proteine Animali)

Fagottino di Pasta Croccante
ripieno di Verdure Fresche su Pesto Leggero di Lattuga
€. 15, 00

Falafel di Carote Speziato
accompagnato da Pachino e Pesto Leggero di Verdure
€. 14,00

Polpettine di Ceci, Funghi Champignon, Patate

Servito con salsa veg

€. 15,00

La Nostra Hamburgeria:

AMERICAN GOLD

Macinato Fresco di scottona, Lamelle di Pomodoro , insalata Iceberg, Bacon Croccante, Formaggio Cheddar, Cipolle caramellate al Bourbon, Patatine Fritte €. 18,00

L'Hamburger della Valle (Il Più venduto)
Hamburger di Pasteum di Salamina, Friarielli saltati in Padella, Tomino passato alla griglia, Rondelle di Pomodoro Fresco, Patatine Fritte il tutto accompagnato dalla Nostra Salsa Barbecue al Miele affumicato
€. 16,00

Fish Burger (il più richiesto se amate il Pesce)
di Gamberi e Salmone con insalata, Pomodori, Philadelphia, il tutto accompagnato da Patatine Fritte e Salsa sfiziosa allo Yogurt e Capperi

€. 17,00

L'Hamburger Gourmet del Braciere (da comporre)
Macinato Fresco di Manzo, Bacon Croccante, Formaggio Cheddar, e a parte (scomposti) Insalata Fresca, Cipolle Caramellate, Peperoni in Agrodolce, Patatine Fritte

€. 16,00

Vegan Burger
Accompagnato da Insalata, Verdure sott'olio e Patatine Fritte

€. 16,00

P I Z Z E

Le Nostre Specialità:
Pizza Schiacciata:

E' una pizza Grande, Sottile e Croccante. Sceglietela nel Vostro Gusto preferito!!! Supplemento €.3,50 (costo in base alle aggiunte)

Pizza al Tagliere : ***E' una Pizza Alta e Morbida***

Sceglietela in Compagnia o per tutta la Famiglia, è possibile anche in più gusti!

La consigliamo per 4 persone.

Costo base Margherita €.27.00

Costo base Capricciosa o simile minimo €.30,00

Il prezzo è orientativo e può variare in base alle varianti aggiunte (Bufala – Pesce - Mozzarella Senza lattosio + €.7,00- Affettati - ecc.)

Le Pizze Ricercate:

Pizza degli Dei: €.15,00

Impasto di Multicereali e Semi Oleosi, Zucchine Grigliate, condimento a freddo di Sfilacci di Burrata, affettato di Crudo, Piccola Spolverata di Semi di Chia, Semi di Lino Dorati , qualche Bacca di Goji

Pizza I Racconti della Terra: €.15,00

Impasto di Multicereali e Semi oleosi :*servita con Caponata di Verdure Fresche spruzzata in cottura di Grana Padano*

Pizza Stromboli: *€.16,00*
Mozzarella, Pomodoro, con aggiunta nel dopo cottura di: Polpo, Calamari, Gamberi in Salsa di Tropea

Pizza Vesuvio: *€.16,00*
Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodorini Pachino, e ***condimento a freddo*** *Carpaccio di Salmone zucchero e sale , Carpaccio di Spada, Soppressata di Polpo*

Amalfi *€.14,00*
Mozzarella, insalata di mare, Pomodorini Pachino, Rucola

Pescatore *€.13,00*
Pomodoro, mozzarella, insalata di mare

Salmone *€.10,00*
Pomodoro, Mozzarella, Salmone
Tonno *€. 10,00*
Pomodoro, mozzarella, tonno

Le Pizze Sfiziose

Pizza Integrale Vegan:

Impasto Integrale con Pomodoro, Carciofini trifolati, Zucchine e Melanzane Grigliate, e ***condimento a freddo*** ***Formaggio Vegan,*** *Rucola e Pomodorini Pachino €. 15,00*

Pizza Semi Oleosi Vegan 2

Impasto semi oleosi e Multicereali Servita con Friarielli Leggermente Piccanti e Formaggio Vegan a Freddo €. 15,00

Pizza Brie Tartufo:

Pomodoro, Mozzarella, Brie Francese, Tartufo nero e olio di Tartufo €. 15,00

L'autunno:

impasto ai Semi Oleosi e Multicereali, mozzarella, Pancetta, Patate al Forno Rosmarino. €.15,00

Pizza Light:

Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Trevisano Rosso, Pomodorini Pachino

€. 13,00

Pizza Partenopea (bianca):

Mozzarella, Friarielli leggermente Piccanti e Salsiccia €. 11,00

Pizza Turbo:

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Cipolle, Peperoni, acciughe €. 10,00

Pizza Valtellinese:

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Bresaola, Grana, Rucola €. 12.00

Pizza Tirolese:

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Funghi, Speck del Tirolo €. 12,00

Pizza Miramonte:

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Crudo, Rucola €. 13,00

Pizza Mediterranea (Pizza Bianca):

Pomodorini Pachino, Mozzarella, Basilico, Mozzarella di Bufala

€. 11,00

Le Pizze più richieste in autunno ora non disponibili

(anche da condividere in centro tavola mentre Vi preparano la Vostra ordinazione)

La Valdostana: disponibile solo da settembre ad aprile

(la più richiesta anche da stuzzicare in centrotavola in attesa delle pietanze ordinate)

Impasto ai Semi Oleosi e Multicereali, Mozzarella , Lardo, Castagne, Rosmarino e Miele Millefiori. €.15,00

La Zuccosa ***…disponibile solo da settembre ad aprile***

Impasto integrale, Mozzarella, Crema di Zucca, Speck in Cottura
e un pizzico di Cipolla Rossa in Agrodolce €.15,00

Le Pizze tradizionali:

Crudo €.10,00

Pomodoro, mozzarella, Crudo

Braciere (pizza Bianca) *€. 9,00*
Mozzarella, pancetta, scamorza
Margherita *€.7,50*
Pomodoro, mozzarell
Prosciutto *€.9,00*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Prosciutto e Funghi *€.9,20*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Capricciosa *€.10,00*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Gorgonzola *€.9,00*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce
Marinara *€.6,50*
Pomodoro, aglio, origano
Siciliana *€.8,50*
Pomodoro, acciughe, capperi, origano
Romana *€.8,90*
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
Napoli *€.8,90*
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Piccante *€.8,50*
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Carciofi *€.9,50*
Pomodoro, mozzarella, carciofi

Funghi *€.8,50*
Pomodoro, mozzarella, funghi
Patatine *€.8,50*
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Wurstel *€.8,00*
Pomodoro, mozzarella, wurstel
Quattro stagioni *€.9,50*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel

Quattro formaggi *€.9,50*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,taleggio, ementhal
Bufalina €.10,00
Pomodoro, mozzarella, Bufala
Speck *€.10,00*
Pomodoro, mozzarella, Speck
Speck, Zola e Noci *€.12,00*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e noci, speck
Bresaola *€.10,00*
Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina
Porcini *€.10,00*
Pomodoro, mozzarella, porcini
Verdure *€.10,00*
Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni al forno, asparagi
Le Focacce

Focaccia Semioleosi e multicereali con Sale grosso e Rosmarino *€. 7,00*
Focaccia Bianca con olio, aglio, origano €. 6,50
Focaccia Rossa con pomodoro e origano €. 6,50

Supplementi su pizze:
Mozzarella di Bufala €. 3,50
Doppia Mozzarella €. 3,00

Aggiunte di affettati €. 2,00
Aggiunta di tartufo €. 4,50
Aggiunta di insalata di mare €. 4,00
Aggiunta di Calamari €. 4,00

Aggiunta mozzarella vegana a freddo €. 4,00

***In**tollerante lattosio solo su tagliere minimo €. 8,00*/10,00
Aggiunte varie Da €. 0,50 a €. 2,00

Supplemento in base all'impasto base:

***Senza Glutine* €.4,00 *Integrale* €. 1,50 *Semi Oleosi e Milticereali* €. 3,00**

(la farina multicereali e semi oleosi contiene: farina di segale, farina di fiocchi d'orzo, farina d'avena, farina d' orzo maltato, farina di grano tenero maltato, semi di girasole, semi di lino, semi di sesamo,a volte tritati... può contenere tracce di soia, tracce di latte e derivati)

AVVISO IMPORTANTISSIMO:

IN CASO DI ALLERGIE AVVISATE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA (ANCHE QUANDO RICEVETE LA PIETANZA CHIEDETE SEMPRE CONFERMA) ANCHE SE PENSATE CHE IL PIATTO DA VOI ORDINATO NON CONTENGA QUELL'ALLERGENE