

I “CRUDI DI TERRA”

- Carpaccio di scottona 120 g marinato agli agrumi € 9,00
- Battuta di manzo con spuma di grana 🍷 € 10,00
- Battuta di manzo con cipolla caramellata e rucola € 10,00

GLI STAGIONATI BRACILAB

- **Stagionati BraciLab** *(per 2 pers.)* 🌾🍷
Una selezione di salumi stagionati di nostra produzione,
espressione della nostra idea di artigianalità € 15,00

DAL TERRITORIO

- **Pecora alla Callara** (spezzatino di pecora) € 10,00
- **Pallotte cacio e ovo** (4 pz) polpetta di formaggio
misto abruzzese, pomodoro e basilico € 8,00
- **Mazzarelle alla teramana al pz** (involtini di coratella di agnello avvolta
in foglie di indivia legati con budelline dello stesso agnello) € 3,00
- **Formaggio fritto pastellato** (2 pz) € 6,00

LA STUZZICHERIA

- **Chiacchiere** € 5,00
- **Chiacchiere con prosciutto crudo** (per 2 pers.) € 7,00
- **Chiacchiere con mortadella** (per 2 pers.) € 6,00
- **Olive all'ascolana artigianali BraciLAB** (porz. 8 pz) € 6,00
- **Bruschette miste** (4 pz) € 4,50
- **Bruschette con ventricina BraciLAB** € 4,50
- **Anelli di cipolla pastellati** € 5,00



LA TAGLIATA

- **Tagliata di entrecôte** con cipolla caramellata 300 g € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** con funghi porcini* 300 g € 23,00
- **Tagliata di entrecôte** con rucola, grana e ciliegino 300 g  € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** al rosmarino 300 g € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** con radicchio, noci e fonduta 300 g   € 20,00

IL FILETTO

- **Filetto** con cipolla caramellata 250 g € 28,00
- **Filetto** con funghi porcini* 250 g € 32,00
- **Filetto** al rosmarino 250 g € 28,00
- **Filetto** con radicchio, noci e fonduta 250 g   € 29,00

* Occasionalmente possono essere utilizzati prodotti surgelati

LA BISTECCA

- **Selezione BraciLAB** € /etto 7,50
- **Scottona IGP** (Chianina, Romagnola) € /etto 9,50
- **Scottona** Frisona € /etto 6,50
- **Sashi** € /etto 7,50
- **Black Angus** € /etto 7,50

LA TRADIZIONE ALLA BRACE

- **Arrosticini artigianali BraciLAB**
 - Classici da 22g € 1,10
 - Selezione di coscio, lombo e filetto da 36g € 1,80
 - Fegato e cipolla da 36g € 1,50
 - Pollo panato da 30g 🌾 € 1,20
- **Grigliata mista** (Pancetta, salsiccia, manzo, agnello, pollo) € 16,00
- **Grigliata di agnello** € 22,00
- **Salsicce di carne** (3 pz) BraciLAB € 7,00
- **Sovracoscia di pollo alla griglia** € 15,00

DA ABBINARE

*Sfiziosi contorni per accompagnare al meglio
i nostri piatti di carne e le nostre pizze*

 • Chips	€ 5,00
 • Patate fritte*	€ 4,50
 • Patate al forno	€ 5,00
 • Verdure grigliate (melanzane e zucchine)	€ 5,00
• Verdure di stagione in padella	€ 5,00
 • Insalata mista (lattuga, radicchio, carote julienne, ciliegino)	€ 5,00
 • Insalatona della casa (lattuga, radicchio, noci, tonno, mozzarella, mais, ciliegino)   	€ 14,00

* Occasionalmente possono essere utilizzati prodotti surgelati



I PANINI

Produzione propria BraciLAB

• MANZO SFILACCIATO € 10,00

Punta di petto di manzo sfilacciata, insalatina americana, salsa greca alla menta. 🌾 🥚 🌱 🍄 💧



• CAMEL € 11,00

Hamburger di Scottona 180g, rucola, cipolla caramellata, guanciale. 🌾 🌱 🔥



• AGRESTE € 12,00

Hamburger di Scottona 180g, peperoni arrosto, pecorino, friarielli, maionese. 🌾 🍷 🌱 🍄 💧



• BOSCHETTO € 12,00

Hamburger di Scottona 180g, porcini, crema tartufo, rucola, scamorza affumicata. 🌾 💧 🌱 🔥



• PULLED PORK € 10,00

Spalla di maiale sfilacciata, insalata, cipolla rossa, salsa BBQ. 🌾 🔥 🌱 🍄 💧 🍷



• PANINO DEL PASTORE € 12,00

Pecora alla Callara. 🌾 🥚 🌱 🍄 💧



• **FUMÈ**

€ 12,00

Hamburger di Scottona 180g, insalata, speck, scamorza affumicata, fonduta di formaggio, salsa pistacchio.



• **OTELLO**

€ 10,00

Hamburger di Scottona 180g, salsa BBQ, pecorino, cavolo viola, maionese, guanciale BraciLAB



• **FRESCO**

€ 11,00

Tacchino arrosto BraciLAB
uovo sodo, avocado, maionese.



• **TARTUFATTO**

€ 14,00

Hamburger di Scottona 180g, uovo all'occhio di bue, tartufo fresco, grana, maionese aromatizzata al tartufo.



• **TARTANINO**

€ 14,00

Battuta di manzo, stracciatella di burrata, guanciale croccante BraciLAB



• **MANZO**

€ 5,00/100g | € 9,00/180g

Hamburger di Scottona, insalata, pomodoro, ketchup & maionese.



• **MANZO BURGER AL PIATTO**

€ 6,50/100g | € 11,00/180g

Hamburger di Scottona BraciLAB servito al piatto senza panino con contorno a scelta tra: *patatine fritte, chips, patate al forno, verdure di stagione in padella e verdure grigliate.*

LA SEZIONE BBQ

Produzione propria **BraciLAB**



BBQ RIBS 🌾

Costine di maiale
in salsa BBQ

€ 20,00



CHICKEN WINGS 🌾

Alette di pollo alla griglia
in salsa BBQ (5 pz)

€ 16,00

Con **BBQ RIBS** e **CHICKEN WINGS** è compreso un contorno a scelta tra *patatine fritte, chips, patate al forno, verdure di stagione in padella e verdure grigliate.*

Food is Life



PIZZERIA • LE SPECIALI

Disponibile anche impasto con farina multicereali ricco di fibre con semi di lino, di sesamo e di soia € 2,50



LE ROSSE

• BRACI & GRANI € 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, tagliata di manzo, rucola, ciliegino, sale affumicato.



• FRUTTI DI MARE € 13,00

Pomodoro, insalata di mare*, scampi, gamberetti*, cozze, vongole.



• PARMIGIANA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, scaglie di grana.



• BALSAMICA € 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, rucola, funghi freschi, ciliegino, glassa di aceto balsamico.



LE BIANCHE

• GUSTOSA € 13,00

Mozzarella, pros. cotto, stracciatella, granella di pistacchio, cipolla caramellata. 🍷 🥛 🌾



• BRONTE € 13,00

Mozzarella, salsa pistacchio, pros. crudo, granella di pistacchio. 🍷 🥛



• CICCIA € 11,00

Mozzarella di bufala campana DOP, friarielli, salsiccia, pancetta. 🥛



• MORTELLA € 13,00

Mozzarella, salsa di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio, stracciatella. 🍷 🥛



• ROTONDA € 11,00

Mozzarella, salsa pistacchio, pancetta arrotolata, pachino confit. 🥛



Correzione crudo - bufala / bufala a basso contenuto di lattosio: € 1,50

Tutte le nostre pizze vengono prodotte con **FARINE SELEZIONATE**.

**Occasionalmente possono essere utilizzati ottimi prodotti surgelati*

PIZZERIA • LE ROSSE 🌾

Disponibile anche impasto con farina multicereali ricco di fibre con
semi di lino, di sesamo e di soia € 2,50



- **Abruzzese** Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola
olio tartufato, funghi freschi 🍷 € 9,00
- **Amatrice** Pomodoro, guanciale **BraciLAB**, pecorino grattugiato 🍷 € 10,00
- **Americana** Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia,
salame piccante, peperoni 🍷 € 9,50
- **Baciami prima** Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla 🍷 🍷 €8,00
- 🌿 • **Bufala** Pomodoro, basilico, mozz. di bufala campana DOP 🍷 €9,00
- **Calzone** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 🍷 €8,50
- **Capricciosa** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere,
funghi e carciofi 🍷 €9,00
- **Cotto** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 🍷 €7,50
- **Cotto & funghi** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 🍷 €8,00
- **Crudo** Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 🍷 €7,50
- **Diavola** Pomodoro, mozzarella, salame piccante 🍷 €7,50
- 🌿 • **Funghi** Pomodoro, mozzarella, funghi 🍷 €7,50
- **Gabri** Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive nere,
speck in cottura, gorgonzola 🍷 €10,00

• Italy Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP dopo cottura, origano, basilico 	€ 9,00
• Margherita Pomodoro, mozzarella 	€ 6,00
• Marinara Pomodoro, olio, aglio, prezzemolo	€ 5,50
• Napoli Pomodoro, mozzarella, alici  	€ 7,50
• Paperino Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte* 	€ 8,00
• Pilone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, würstel 	€ 8,50
• Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini* 	€ 10,00
• Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive nere 	€ 9,00
• Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia 	€ 8,00
• Siciliana Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, capperi, olive nere, pomodori ciliegino  	€ 8,50
• Würstel Pomodoro, mozzarella, würstel 	€ 8,00

Correzione **crudo - bufala** / **bufala a basso contenuto di lattosio**: € 1,50

Tutte le nostre pizze vengono prodotte con **FARINE SELEZIONATE**.

**Occasionalmente possono essere utilizzati ottimi prodotti surgelati*

LA FOCACCERIA 🌾

Disponibile anche impasto con farina multicereali ricco di fibre con semi di lino, di sesamo e di soia € 2,50



- **Borbone** Focaccia, lonza di capocollo **BraciLAB**, rosmarino, sale maldon, olio EVO € 8,00
- **Bresaola** Focaccia, bresaola, rucola pomodori freschi, scaglie di grana 🍷 € 8,50
- 🌿 • **Caprese** Focaccia, mozzarella Fior di latte, pomodori di stagione a fette 🍷 €7,00
- **Estiva** Focaccia, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana 🍷 €8,50
- **Porkotto** Focaccia, porchetta **BraciLAB**, rosmarino, olio EVO €8,00

PIZZERIA • LE BIANCHE 🌾

Disponibile anche impasto con farina multicereali ricco di fibre con semi di lino, di sesamo e di soia € 2,50



- **Adamo ed Eva** Mozzarella, patate, salsiccia 🍷 € 8,00
- **Bigusto** Mozzarella, purè di patate, salsa tartufata, prosciutto cotto, salsiccia 🍷 €9,00
- 🌿 • **Bosco Ceppo** Mozzarella, funghi porcini*, pomodoro ciliegino passato al forno 🍷 €9,00

🌿 • Campana	Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico 🍷	€ 9,00
• Cotto & mais	Mozzarella, prosciutto cotto, mais 🍷	€ 7,50
🌿 • Dei Monti	Mozzarella, Emmenthal, gorgonzola, fontina scaglie di grana, funghi porcini*, speck 🍷	€ 10,00
• Delicata	Mozzarella, crema di ricotta agli spinaci, prosciutto cotto 🍷	€9,00
🌿 • Leggera	Mozzarella, rucola, stracchino, noci 🍷	€8,50
• Nocina	Mozzarella, crema di noci, prosciutto cotto, zucchine julienne, noci 🍷 🍷	€9,00
🌿 • Quattro Formaggi	Mozzarella, Emmenthal, fontina gorgonzola, scaglie di grana 🍷	€8,00
🌿 • Rustica	Mozzarella, provola affumicata, patate al forno, pancetta 🍷	€9,00
• Sfiziosa	Mozzarella, zucchine, gamberetti* 🍷 🍷	€8,50
🌿 • Tartufata	Mozzarella, funghi porcini*, salsa tartufata, prezzemolo 🍷	€10,00
• Tirolese	Mozzarella, provola affumicata, speck 🍷	€8,50
• Trevigiana	Mozzarella, radicchio, speck in cottura, stracchino 🍷	€9,00
• Verdure	Mozzarella, spinaci*, melanzane, zucchine, peperoni 🍷	€8,50

* Occasionalmente possono essere utilizzati prodotti surgelati



LE BEVANDE

• Acqua da 0,75 lt	€ 2,50
• Pepsi Cola 1 lt	€ 8,00
• Pepsi Cola 0,3 lt	€ 3,00
• Pepsi Cola 0,4 lt	€ 4,00
• Gassosa 0,2 lt	€ 2,50
• Coca Cola 0,33 lt bottiglietta vetro	€ 3,00
• Coca Cola zero 0,33 lt bottiglietta vetro	€ 3,00
• Fanta 0,33 lt bottiglietta vetro	€ 3,00

COPERTO € 2,50

Food is Life

LE BIRRE ALLA SPINA

BENEDIKTINER HELL



La Benediktiner Hell si presenta di un bel colore giallo dorato, con un'ottima schiuma. L'olfatto è pulito, esile, ma ben costruito, di piacevole ampiezza sul mielato e sull'erbaceo del luppolo. In bocca è caratterizzata da un buon percorso, ingresso maltato, sensibilmente dolce e finale adeguatamente luppolato. Una birra semplice ed equilibrata. Prodotta senza interruzione da oltre 400 anni, può contare su una solida tradizione secolare.

Stile: **Hell**

Tipologia: **Bassa fermentazione**

Birificio: **Benediktner Brauerei**

Gradazione alcolica: **5,0%**



0,3 lt
€ 4,00



0,5 lt
€ 6,00



1 lt
€ 11,00

ST. BERNARDUS WIT



Birra dal colore dorato con schiuma bianca, fine e persistente. Al naso e al gusto i sentori sono agrumati, limone ed arancio in particolare, con sentori floreali ed appena speziati. Dal corpo leggero e dalla carbonatazione vivace ma non eccessiva,

Stile: **Blanche**

Tipologia: **Alta fermentazione**

Birificio: **Saint Bernardus**

Gradazione alcolica: **5,5%**



0,3 lt
€ 4,50



0,5 lt
€ 6,50



1 lt
€ 12,50



OPPERBACCO 4 PUNTO 7

È una birra che non ti stanca mai. Color oro carico, è caratterizzata dall'impiego del malto monaco e dei luppoli aromatici americani ed europei. Il loro utilizzo è mirato ad esaltarne l'aroma, mantenendo basso l'amaro. Estremamente beverina, regala al suo assaggio numerose sfumature che rimangono in bocca per molti minuti. Adatta ad ogni occasione. Come il Blues, ti emoziona con pochi e semplici accordi.

Stile: **Golden Ale**

Tipologia: **Alta fermentazione**

Birrificio: **Birrificio Opperbacco**

Gradazione alcolica: **4,7%**



0,3 lt

€ 4,50



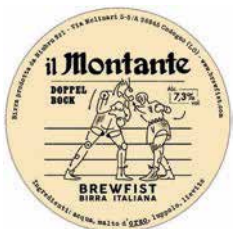
0,5 lt

€ 6,50



1 lt

€ 12,50



BREWIST MONTANTE

Il montante, una doppelbock ai confini vista la gradazione bassa ma pienamente accettata per aroma e profumi. Schiuma da masticare dove i malti tostati hanno la meglio, la bevuta inizia in modo preciso con il caramello che sorprende quasi fosse un montante, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo Aurora a chiudere quello che potremmo chiamare capolavoro.

Stile: **Doppelbock**

Tipologia: **Bassa fermentazione**

Birrificio: **Brewfist**

Gradazione alcolica: **7,3%**



0,3 lt

€ 4,50



0,5 lt

€ 6,50



1 lt

€ 12,50

LE BIRRE IN BOTTIGLIA/LATTINA



€6,00

BENEDIKTINER WEISSBIER 0,5 LT

Specialità di birra ad alta fermentazione, Weizen di altissima qualità, gli aromi fruttati tipici delle Weisse e l'equilibrio dei lieviti la rendono inconfondibile al palato. Grazie ad un raffinato e bilanciato utilizzo del luppolo, sono forti le sensazioni di pulizia e freschezza nel finale. Benediktiner Weissbier (birra di frumento) si basa su una tradizione e sull'antico sapere del Monastero di Ettal, acquisito nel corso di centinaia di anni è una weissbier prodotta in base alla ricetta originale dei monaci di Ettal. Il sapere, la passione e l'arte artigiana confluiscano in un prodotto che rappresenta il massimo livello qualitativo.

Stile: **Weissbier**

Birrificio: **Benedikter Brauerei**

Tipologia: **Alta fermentazione**

Gradazione alcolica: **5,4%**



€7,00

BRASS CASTLE SUNSHINE CL 44 **GLUTEN FREE**

Una West Coast Ipa prodotta nella maniera tradizionale dello Yorkshire, con una montagna di luppoli Americani ed Australiani per bilanciare la spina dorsale del malto del vecchio mondo. Gusto erbaceo e citrico, dalla bevibilità pericolosa!

Stile: **India Pale Ale**

Birrificio: **Brass Castle**

Tipologia: **Bassa fermentazione**

Gradazione alcolica: **5,7%**



€5,00

MICROBIRRIFICIO OPPERBACCO RUSTHELL CL 33

Lager tedesca, maltata di color oro, con un gusto di cereale, un finale morbido e secco ed esaltata da un'anima tutta abruzzese grazie all'uso di un frumento della zona di Castel del Monte (AQ) chiamato Rosciola, detto anche il Grano del pastore.

Stile: **Helles**

Birrificio: **Microbirrificio**

Tipologia: **Alta fermentazione**

Gradazione alcolica: **4,8%**



€5,00

BITBURGER 0,0% PREMIUM PILS DRIVE CL 33 **ANALCOLICA**

Questa birra presenta un risplendente colore dorato con riflessi paglierini ed una stabile schiuma bianca. Gli aromi dolci e tostati si fondono con il sapore di miele e fresco pan di zenzero e vengono completati dal gusto di grano maturo e di erbe piacevolmente amaro. Un gusto delicato, fresco e stimolante con una nota persistente di luppolo e sfumature di vermouth, completate da un aroma di malto dolceamaro per un gusto pieno e corposo.

Stile: **Pilsner**

Birrificio: **Bitburger**

Tipologia: **Bassa fermentazione**

Gradazione alcolica: **0,0%**



PRODUZIONE E VENDITA ARROSTICINI

e tanti prodotti tipici abruzzesi

VISITA IL NOSTRO E-SHOP
www.bracilab.com
 Ritira in negozio

Vieni a trovarci in
 Via G. Galilei 403,
 Giulianova (TE)

☎ 331 9570031
 ✉ info@bracilab.com

INFORMATIVA ALLERGENI

in ottemperanza al Reg. CE 1169/2011

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.



UOVA



GLUTINE



LUPINO



LATTE



SOLFITI



PESCE



MOLLUSCHI



SESAMO



FRUTTA
A GUSCIO



SEDANO



ARACHIDI



SENAPE



SOIA



CROSTACEI

*I prodotti contrassegnati con questo simbolo 🌱 sono da intendersi **vegetariani**.*

Tutti i prodotti Braci & Grani sono selezionati e lavorati nel nostro laboratorio artigianale Braci LAB

I nostri Partner:



331 9570031



info@bracilab.com



www.bracilab.com



Via Galileo Galilei 403,
Giulianova (TE)

www.braciegrani.it | 085 9218221 |  