

I "CRUDI DI TERRA"

- **Carpaccio di scottona 120 g marinato agli agrumi** € 9,00
- **Tartare di manzo 120 g con tartufo fresco** € 12,00
- **Tartare di manzo 120 g con spuma di grana** 🍷 € 8,00
- **Tartare di manzo 120 g con cipolla caramellata e rucola**..... € 8,00

GLI STAGIONATI

■ **Formaggi abruzzesi** (per 2 pers.) 🍷

Corno d'Abruzzo stagionato, Caprino semistagionato, Pecorino di Grotta, in abbinamento cipolla caramellata e confettura dell'azienda agricola "Podere Francesco"..... € 8,00

• **Stagionati BraciLab** (per 2 pers.) 🍷

Una selezione di salumi stagionati di nostra produzione, espressione della nostra idea di artigianalità € 13,00

COPERTO € 2,00

LA STUZZICHERIA

- **Pallotte cacio e ovo** (4 pz) polpetta di formaggio misto abruzzese, pomodoro e basilico..... € 8,00
- **Pecora alla Callara** € 8,00
- **Mazzarelle al pz**..... € 3,00
- **Chiacchiere** € 5,00
- **Chiacchiere con prosciutto crudo** (per 2 pers.)..... € 6,00
- **Chiacchiere con mortadella** (per 2 pers.)..... € 6,00
- **Olive all'ascolana artigianali BraciLAB** € 6,00
- **Bruschette miste** (4 pz)..... € 4,00
- **Bruschette con ventricina BraciLAB** € 4,00

- **Formaggio fritto pastellato** (3 pz)..... € 6,00
- **Anelli di cipolla pastellati** € 5,00

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
- **Colonnata** Focaccia, lardo aromatizzato alle erbe, rosmarino, sale Maldon, olio EVO € 10,00
- **Porkotto** Focaccia, porchetta Braci Lab, rosmarino, olio EVO € 6,00



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, ciliegino 300 g..... € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** con lardo aromatizzato alle erbe 300 g..... € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** al rosmarino 300 g..... € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** con tartufo a scaglie fresco 300 g..... € 23,00
- **Tagliata di entrecôte**   con radicchio, noci
e fonduta 300 g..... € 19,00

IL FILETTO

- **Filetto** con cipolla caramellata 250 g..... € 23,00
- **Filetto** con funghi porcini* 250 g..... € 25,00
- **Filetto** con lardo aromatizzato alle erbe 250 g..... € 23,00
- **Filetto** al rosmarino 250 g..... € 23,00
- **Filetto** con tartufo a scaglie fresco 250 g..... € 25,00
- **Filetto** con radicchio, noci e fonduta 250 g  ..... € 23,00

* Occasionalmente possono essere utilizzati prodotti surgelati

LA BISTECCA

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

LA TRADIZIONE ALLA BRACE

- **Arrosticini artigianali BraciLAB**
 - Classico da 22g..... € 0,90
 - Selezione da 36g € 1,30
 - Fegato e cipolla da 36g € 1,30
 - Pollo panato da 30g 🌾 € 1,00
- **Grigliata mista** 🌾 pancetta, salsiccia, manzo, agnello..... € 16,00
- **Grigliata di agnello**..... € 16,00
- **Tagliata di pollo** 🍷 rucola, grana e pomodori ciliegino..... € 12,00
- **Salsicce di carne** (3 pz) BraciLAB € 7,00







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	€ 4,50
Verdure grigliate melanzane, zucchine e peperoni.....	€ 5,00
Verdure di stagione in padella	€ 5,00
Insalata mista lattuga, radicchio, carote julienne e ciliegino.....	€ 4,00
Insalata verde lattuga e rucola.....	€ 3,50

** Occasionalmente possono essere utilizzati prodotti surgelati*

I PIATTI UNICI

• Prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana DOP 	€ 8,00
• Prosciutto crudo e melone	€ 7,00
Insalatona della casa lattuga, radicchio, noci, tonno, mozzarella, mais, pomodori ciliegino   	€ 7,50
Verdure grigliate e mozzarella 	€ 7,00
Caprese con bufala campana DOP 	€ 7,00



I PANINI

Produzione propria BraciLAB

- **MANZO SFILACCIATO**     

Punta di petto di manzo sfilacciata, insalatina americana, salsa greca alla menta. € 9,00



- **CARAMEL**   

Hamburger di Scottona 180 g, rucola, cipolla caramellata, guanciale. € 9,00



- **AGRESTE**     

Hamburger di scottona 180 g, peperoni arrosto, pecorino, friarelli, maionese. € 10,00



- **BOSCHETTO**    

Hamburger di scottona 180 g, porcini, crema di tartufo, rucola, scamorza affumicata € 10,00



- **PULLED PORK**      

spalla di maiale sfilacciata, insalata, cipolla rossa, salsa BBQ € 9,00



- **PANINO DEL PASTORE**     

Pecora alla Callara € 10,00



• **FUMÉ** 🌾 🍷 🥬 🍄 🍖 € 10,00

Hamburger 180 g di scottona, insalata, speck, scamorza affumicata, fonduta di formaggio, pesto di pistacchio.



• **TARTUFATTO** 🌾 🍷 🍄 🥬 € 14,00

Hamburger 180 g di scottona, uovo all'occhio di bue, tartufo fresco, lardo aromatizzato alle erbe.



• **OTELLO** 🍷 🍷 🌾 🍷 🥬 🍄 € 10,00

Hamburger 180 g di scottona, salsa BBQ, pecorino, cavolo viola, maionese.



• **MANZO 100/180 g** 🌾 🥬 🍄 🍷 🍷

Hamburger di scottona da 100/180 g, insalata, pomodoro, ketchup & maionese

€ 4,50 da 100 g

€ 9,00 da 180 g

IL BURGER AL PIATTO

Produzione propria BraciLAB

• **MANZO BURGER AL PIATTO**

È servito al piatto senza panino con un **contorno a scelta** tra **patatine fritte**, **chips**, **patate al forno**, **verdure di stagione in padella** e **verdure grigliate**

€ 6,50 da 100 g

€ 11,00 da 180 g

LA SEZIONE BBQ

Produzione propria BraciLAB



BBQ RIBS 🌾

Costine di maiale
in salsa BBQ

€ 16,00



CHICKEN WINGS 🌾

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

€ 12,00

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*, gamberetti*, cozze, vongole e scampi



Parmigiana € 10,00

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



Balsamica € 10,00

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



LE BIANCHE

Gustosa 🍷 🥤 🌾 € 13,00

Mozzarella, prosciutto cotto, stracciatella, granella di pistacchio, cipolla caramellata



Bronte 🍷 🥤 € 13,00

Mozzarella, crema di pistacchio, pr. crudo, granella di pistacchio



Ciccia 🥤 € 11,00

Mozzarella di bufala campana DOP, friarelli, salsiccia, pancetta



Mortella 🍷 🥤 € 13,00

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio, stracciatella.



Delicata 🥤 € 10,00

Mozzarella, crema di ricotta agli spinaci, prosciutto cotto



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
- **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, 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
- **Girasole**  Pomodoro, mozzarella, mais..... € 7,50
- **Italy**  Pomodoro, origano,
mozzarella di bufala campana DOP dopo cottura, basilico..... € 9,00
- **Margherita**  Pomodoro, mozzarella..... € 6,00

- I Marinara** Pomodoro, olio, aglio, prezzemolo..... € 5,50
- **Napoli** 🍷 🍷 Pomodoro, mozzarella, alici..... € 7,50
- **Paperino** 🍷 Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte* € 8,00
- **Pilone** 🍷 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
funghi, würstel..... € 8,50
- I Porcini** 🍷 Pomodoro, mozzarella, funghi porcini* € 10,00
- **Quattro stagioni** 🍷 Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi
prosciutto cotto, olive nere..... € 9,00
- **Salame dolce** 🍷 Pomodoro, mozzarella,
salame spianata abruzzese..... € 8,00
- **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*

PIZZERIA • LE BIANCHE

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



- **Abbinata**  Mozzarella, broccoli*, salsiccia..... € 8,00
- **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 passito al forno..... € 9,00
- **Bresaola**  Focaccia, bresaola, rucola, pomodori freschi, scaglie di grana..... € 8,50
- **Campana**  Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico. € 9,00
- **Caprese**  Mozzarella fior di latte, pomodori di stagione a fette..... € 8,00
- **Cocktail**   Focaccia, gamberetti, rucola, pomodori ciliegino, salsa rosa..... € 9,00
- **Cotto & Mais**  Mozzarella, pr. cotto, mais..... € 7,50
- **Dei Monti**  Mozzarella, Emmenthal, gorgonzola, fontina, scaglie di grana, funghi porcini*, speck..... € 10,00
- **Eden**  Mozzarella, gorgonzola, mela verde, rucola..... € 8,50
- **Estiva**  Focaccia, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana..... € 8,50

- **Tirolese**  Mozzarella, provola affumicata, speck..... € 8,50
- Maya**  Mozzarella, rucola, pera, pecorino a scaglie,
aroma di miele..... € 8,50
- **Nocina**   Mozzarella, crema di noci, pr. cotto,
zucchine julienne, noci..... € 9,00
- **Patacotto**  Mozzarella, patate lesse, pr. cotto..... € 8,00
- **Pizzaiola**   Mozzarella, acciughe, tonno, capperi
pomodori ciliegino, peperoncino, cipolla..... € 8,50
- Quattro Formaggi**  Mozzarella, Emmenthal, fontina,
gorgonzola, scaglie di grana..... € 8,00
- **Rustica**  Mozzarella, provola affumicata,
patate al forno, pancetta..... € 9,00
- **Sfziosa**   Mozzarella, zucchine, gamberetti* € 8,50
- Tartufata**  Mozzarella, funghi porcini*,
salsa tartufata, prezzemolo..... € 10,00
- **Trevigiana**  Mozzarella, radicchio,
speck in cottura, stracchino..... € 9,00
- Vegana** Focaccia, patate lesse,
broccoli, spinaci, ciliegino passito..... € 7,50
- Verdure**  Mozzarella, spinaci*, melanzane,
zucchine, peperoni..... € 8,50

* Occasionalmente possono essere utilizzati ottimi prodotti surgelati



LE BEVANDE

- **Acqua da 0,75 lt**..... € 2,00
- **Pepsi Cola 1 lt**..... € 8,00
- **Pepsi Cola 0,3 lt**..... € 3,00
- **Pepsi Cola 0,4 lt**..... € 4,00
- **Gassosa d'Abruzzo 0,2 lt**..... € 2,00
- **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 € 2,00

Food is Life

LE BIRRE ALLA SPINA



BENEDIKTINER HELL

La Benedikter 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**

Birrificio: **Benedikter Brauerei**

Gradazione alcolica: **5,0%**



0,3 l

€ 3,50



0,5 l

€ 5,50



1 l

€ 10,50



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**

Birrificio: **Saint Bernardus**

Gradazione alcolica: **5,5%**



0,3 l

€ 4,50



0,5 l

€ 6,50



1 l

€ 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 l

€ 4,50



0,5 l

€ 6,50



1 l

€ 12,50



BREWFIST 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 un capolavoro.

Stile: **Doppelbock**

Tipologia: **Bassa Fermentazione**

Birrificio: **Brewfist**

Gradazione alcolica: **7,3%**



0,3 l

€ 4,50



0,5 l

€ 6,50



1 l

€ 12,50

LE BIRRE IN BOTTIGLIA



€ 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 confluiscono in un prodotto che rappresenta il massimo livello qualitativo.

Stile: **Weissbier**

Tipologia: **Alta Fermentazione**

Birrificio: **Benedikter Brauerei**

Gradazione alcolica: **5,4%**



€ 7,00

BRASS CASTLE SUNSHINE CL 44

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**

Tipologia: **Bassa fermentazione**

Birrificio: **Brass Castle**

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**

Tipologia: **Alta Fermentazione**

Birrificio: **Microbirrificio**

Gradazione alcolica: **4,8%**



PRODUZIONE E VENDITA
ARROSTICINI
e tanti prodotti tipici abruzzesi

VISITA IL NOSTRO E-SHOP

www.bracilab.com

Spedizioni in tutta Italia

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

☎ 331 9570031

✉ info@bracilab.com

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

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 in servizio.



UOVA



GLUTINE



LUPINO



LATTE



SOLFITI



PESCE



MOLLUSCHI



SESAMO



FRUTTA
A GUSCIO



SEDANO



ARACHIDI



SENAPE




SOIA



CROSTACEI


I nostri Partner:



 331 9570031

 info@bracilab. com

 www.bracilab.com

 Via Galileo Galilei 403,
Giulianova (TE)

