

I "CRUDI DI TERRA"

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

GLI STAGIONATI

- 🌿 **Formaggi abruzzesi** (*per 2 pers.*) 🍷
Semistagionato vaccino, 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 € 2,50

LA STUZZICHERIA

- 🌿 **Pallotte cacio e ovo** (4 pz) polpetta di formaggio 🌾🔥💧 misto abruzzese, pomodoro e basilico..... € 8,00
- **Pecora alla Callara** (spezzatino di pecora)..... € 8,00
 - **Mazzarelle alla teramana 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** 🌾🔥💧📈 (porz. 8 pz)..... € 6,00
 - **Bruschette miste** 🌾💧🥜 (4 pz)..... € 4,50
 - **Bruschette con ventricina BraciLAB** 🌾..... € 4,00
- 🌿 **Formaggio fritto pastellato** 🌾🔥💧 (3 pz)..... € 6,00
- 🌿 **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, ciliegino 300 g..... € 19,00
- **Tagliata di entrecôte** con insalatina mediterranea 300g € 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** 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
- **Filetto** con insalatina mediterranea 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..... € 1,00
 - Selezione da 36g € 1,40
 - Fegato e cipolla da 36g € 1,30
 - Pollo panato da 30g 🌾 € 1,00
- **Grigliata mista** 🌾 pancetta, salsiccia, manzo, agnello, pollo..... € 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 	€ 7,50



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, salsa pistacchio.



• **TARTUFATTO** 🌾 🍷 🍄 🥬 € 14,00

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



• **OTELLO** 🍷 🍷 🌾 🍷 🥬 € 10,00

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



• **TARTANINO** € 12,00

Battuta di manzo, stracciatella di burrata, guanciale croccante **BraciLAB**



• **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

• **FRESCO** € 10,00

Tacchino arrosto **BraciLAB**, uovo sodo, avocado, maionese



• **MANZO BURGER AL PIATTO**

Produzione propria 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**

€ 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, salsa pistacchio, pr. crudo, granella di pistacchio



Ciccia 💧 € 11,00

Mozzarella di bufala campana DOP, friarelli, salsiccia, pancetta



Mortella 🍷💧 € 13,00

Mozzarella, salsa 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, 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, origano, mozzarella di bufala campana DOP dopo cottura, 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, patate 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, accughe, 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 passito al forno..... € 9,00
- **Campana** 🍷 Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico. € 9,00
- **Cotto & Mais** 🍷 Mozzarella, pr. 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, pr. 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 ottimi 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 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

€ 4,00



0,5 l

€ 6,00



1 l

€ 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**

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



BREWFIIST 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/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 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 **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**

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%**



€ 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 amarognole. 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**

Tipologia: **Bassa Fermentazione**

Birrificio: **Bitburger**

Gradazione alcolica: **0,0%**



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 570031

✉ 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

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)