



LA NOSTRA STORIA

“Rosso Brate nasce con l’obiettivo di onorare un uomo il cui spirito ha conferito unicità a questo luogo che ha visto nascere nel lontano 1994, animandolo per tanti anni. Ne ricordiamo con profonda commozione la passione che infondeva in ogni dettaglio, la gioia che emanava dai suoi occhi a ogni ospite che varcava quella soglia, e il sorriso, un sorriso che aveva il potere di illuminare l’intera giornata. Faremo ogni sforzo per offrire ai nostri clienti un assaggio di quell’anima immortale che pervade ancora queste mura, riscaldando i cuori della sua famiglia e di chiunque si conceda il piacere di sedersi al nostro tavolo”.

ANTIPASTI

LA TRIPLETTA BOMBETTA (q.tà 3) <i>Sottili fette di coppa di maiale abbracciano un cuore di scamorza, il tutto avvolto in una croccante veste di bacon.</i>	10	€
IL BRUSCHETTONE ROSSO BRACE <i>Succulenti pomodorini dal sapore intenso si sposano armoniosamente con la morbida stracciatella di Murgia, creando un'esperienza culinaria unica.</i>	7,5	€
CRUDO DI PARMA DOP E BURRATA <i>La delicatezza del crudo si fonde con la cremosità della burrata per un connubio di gusto unico e appagante.</i>	14	€
TARTARE DI FASSONA (100g) <i>Tartare di Fassona tagliata al coltello e condita con senape in grani, sale di Maldon e olio extravergine d'oliva. Un tripudio di freschezza e sapore che conquista il palato.</i>	10	€
ARROSTICINI DI AGNELLO * (q.tà 9) <i>Irresistibili spiedini di carne tenera per un'esplosione di gusto e tenerezza in ogni morso.</i>	11	€
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO <i>Un piacere gustativo intenso di sapori italiani in un unico piatto. Crudo di Parma DOP stagionato 16 mesi, salame felino, mortadella 'Leoncini' con pistacchio, speck, brie, taleggio dell'alta bergamasca, pecorino semi-stagionato, accompagnati dal signor gnocco fritto. (consigliato per 2 persone)</i>	17	€
CAPRESE DI BUFALA CAMPANA <i>Un'armoniosa combinazione di pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico profumato e olio extravergine d'oliva per un trionfo di sapori mediterranei.</i>	12	€
FRITTINI ROSSO BRACE * <i>Anelli di cipolla croccanti, olive ascolane e mozzarelline. Un tris irresistibile di bontà frita.</i>	7	€

SECONDI ALLA BRACE

FILETTO DI MANZO ARGENTINO (250g circa) <i>Delizioso filetto di manzo argentino, accompagnato da bacon croccante e misto di funghi porcini. Un matrimonio perfetto di sapori intensi e contrastanti.</i>	27	€
PICANHA BRASILIANA (250g circa) <i>Una prelibatezza di carne gustosa, tipica del Brasile, dalla griglia al piatto.</i>	22	€
TAGLIATA DI SCAMONE ARGENTINO CON PATATE (250g circa)		
- Con rucola, scaglie di grana e pomodorino	19	€
- Con misto di funghi porcini	22	€
- Con gorgonzola e trevisana	19	€
- Al rosmarino	19	€
- Al pepe verde (crema di panna, senape, pepe verde in grani)	19	€
- Alla contadina	19	€
- Alla fonduta di formaggi	19	€
COSTATA DI SCOTTONA (500g circa) <i>Un'imponente porzione di carne selezionata, circa 500g di gusto puro.</i>	26	€
GRIGLIATA MISTA <i>Gustosa carne di manzo, salamella, petto pollo, costine aromatiche e fragranti arrosticini.</i>	19	€
MAXI GRIGLIATA MISTA "IL PIACERE DEI GOLOSI" <i>Un'abbondante selezione di prelibatezze dalla griglia, ideale per condividere momenti di gioia e convivialità. manzo, salamelle, petto di pollo, costine aromatiche e fragranti arrosticini, accompagnati da verdure fresche grigliate e deliziose patate al forno. (consigliata per 2 persone in una serata d'allegria)</i>	40	€
STECCA MAXICOSTINE CON PATATE FRITTE <i>Deliziose costine marinate nella salsa BBQ, accompagnate da patate fritte croccanti.</i>	15	€

FIorentina di Manzo

5.5 €/hg

La Fiorentina di Manzo, un'opera d'arte culinaria che incarna l'autenticità e il gusto della tradizione toscana. Preparata con cura, offre un'esperienza gastronomica senza pari.

TOMAHAWK DI MANZO

5.5 €/hg

Questo imponente taglio di carne è una vera e propria icona della gastronomia. Preparato a cottura lenta sulla griglia, il Tomahawk di Manzo sfoggia un'esterno croccante e dorato, mentre l'interno rimane tenero e succoso.

...E NON ALLA BRACE

TARTARE DI FASSONA (200g)

18 €

Tartare di Fassona tagliata al coltello condita con senape in grani, sale di Maldon e olio extravergine d'oliva accompagnata da fresca burrata pugliese.

LE INSALATONE

LA PRIMAVERA

*Un'incantevole composizione di freschezza e gusto,
con insalata mista, tonno, uovo, carote e pomodorini.*

13 €

LA GUSTOSA CAESER SALAD

*Foglie di insalata miste, pollo cotto a bassa temperatura,
bacon, scaglie di grana, noci.
crostini croccanti, il tutto condito con la classica salsa Caesar.*

14 €

I CONTORNI

PATATE AL FORNO

3,8 €

PATATINE FRITTE *

3,8 €

INSALATA MISTA

3,8 €

VERDURE FRESCHE GRIGLIATE

4,9 €

HAMBURGER

CLASSICO (di manzo 200g circa *) <i>Cipolla croccante, cheddar fuso, pomodoro fresco e insalata.</i>	13	€
ROSSO BRACE (di manzo 200g circa *) <i>Cheddar, bacon croccante, insalata fresca e la nostra irresistibile salsa Rosso Brace.</i>	14	€
GUACAMOLE (di manzo 200g circa *) <i>Morbida mozzarella di bufala, bacon, insalata e cremosa salsa guacamole.</i>	14	€

PINSE

Impasto (farina di grano duro, farina di frumento, farina di riso) acqua, lievito, sale...

MARINARA <i>Una deliziosa combinazione di pomodoro fresco, aglio, origano e olio extravergine d'oliva.</i>	7	€
MARGHERITA <i>Una festa di sapori semplici ma indimenticabili. Con una base di pomodoro, mozzarella di bufala, olio Evo e basilico.</i>	8	€
DIAVOLA <i>Dal carattere audace è perfetta per gli amanti del gusto forte. Con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante.</i>	10,5	€
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Con prosciutto cotto di alta qualità e funghi freschi, su una base di pomodoro e mozzarella.</i>	10,5	€
CAPRICCIOSA <i>Con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi e olive nere.</i>	10,5	€

TONNO E CIPOLLA	10,5 €
<i>Con tonno, cipolla dolce e pomodoro su una base di mozzarella è perfetta per chi ama i contrasti di gusto.</i>	
VEGETARIANA	10,5 €
<i>Con fior di latte, melanzane e zucchine fresche è perfetta per gli amanti della cucina vegetariana e della tradizione italiana.</i>	
QUATTRO FORMAGGI	10,5 €
<i>Con una selezione di quattro formaggi prelibati, Un'armonia di sapori intensi e cremosi è perfetta per i più golosi.</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	11,5 €
<i>Con salsiccia saporita e friarielli freschi, su una base di pomodoro e mozzarella è perfetta per gli amanti della cucina partenopea.</i>	
PULCINELLA	10 €
<i>Con ricotta cremosa, mozzarella, prosciutto cotto, pepe nero e pomodorini freschi. Un'esplosione di freschezza che porta la tradizione italiana direttamente sulla tua tavola.</i>	
O' SCUGNIZZO	10,5 €
<i>Con ricotta cremosa, mozzarella, salame Napoli e pepe nero ti trasporta nelle strade di Napoli ad ogni boccone.</i>	
PARMA	13,5 €
<i>Con pomodoro, mozzarella di bufala e prelibato prosciutto crudo di Parma che aggiunge un tocco di raffinatezza e sapore.</i>	
EMILIANA	14 €
<i>Con cremosa stracciatella, morbida mortadella e croccante granella di pistacchi, regala un'esperienza gustativa unica e appagante.</i>	
NAPOLI	9 €
<i>Con pomodoro, fresco fior di latte e deliziosi filetti di alici.</i>	

PINSE GOURMET

LA ROSSO BRACE

14,5 €

Con base di pomodoro arricchita con rucola fresca, crudo di Parma, ciliegini di bufala e burrata che donano cremosità e delicatezza. Il tutto coronato dalla granella di pistacchi.

LA ZUCCONA

14,5 €

Un'esplosione di sapori autunnali su una base di crema di zucca, arricchita dalla cremosità del taleggio, dalla salsiccia e dalle croccanti scaglie di mandorle tostate.

LA CACIO E PEPE

14,5 €

Con una base di crema di pecorino e pepe, accompagnata dalla delicatezza del guanciale e dalla dolcezza del datterino giallo.

(AGGIUNTE EXTRA PER TUTTE LE PINSE)

Si applica un sovrapprezzo di 1,50€ per ogni aggiunta di ingrediente extra. L'eventuale aggiunta del crudo, di mozzarella di bufala e funghi porcini avrà un costo aggiuntivo di 2€. non c'è diminuzione di prezzo per eventuali esclusioni di ingredienti dalla ricetta standard.

MENÙ KIDS (15 €)

Per i nostri piccoli ospiti fino a 10 anni, abbiamo creato un menù speciale che renderà ogni pasto un'avventura divertente:

PINSA MARGHERITA O PINSA WURSTEL

Un'esplosione di gusto su una base soffice e croccante.

COTOLETTA

Una delizia che farà impazzire i vostri bambini.

WURSTEL

Un classico intramontabile, preparato con amore per soddisfare la golosità dei più piccoli.

(Ogni piatto è servito con patatine e una bibita a scelta.)*

BIRRE ALLA SPINA

<i>PORETTI LAGER (5° piccola)</i>	2,5 €
<i>PORETTI LAGER (5° media)</i>	2 €
<i>PORETTI NON FILTRATA (5° piccola)</i>	3,5 €
<i>PORETTI NON FILTRATA (5° media)</i>	3,5 €
<i>GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE (6,5° piccola)</i>	3,5 €
<i>GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE (6,5° media)</i>	3,5 €

BIRRE

(IN BOTTIGLIA)

<i>MORETTI (66 cl)</i>	7 €
<i>MORETTI ROSSA (50 cl)</i>	7 €
<i>OBERDORFER (50 cl)</i>	7 €

VINI

(CONSULTARE LA CARTA DEI VINI)

I NOSTRI DRINK (7 €)

CUBA LIBRE

Il Cuba Libre unisce il fresco sapore della Coca-Cola con il carattere audace del rum, completato da una spruzzata di succo di lime per una rinfrescante esplosione di gusto tropicale.

NEGRONI

Il Negroni è un equilibrio perfetto di amaro, dolcezza e forza. L'aromatico gin si unisce al vermouth rosso e al Campari, creando un mix elegante e complesso.

SBAGLIATO

Lo Sbagliato con la sua leggerezza e freschezza sono il risultato dell'aggiunta di spumante al posto del gin, mantenendo l'amaro del Campari e il dolce del Vermouth.

SEX AND THE CITY

Il Sex and the City è un cocktail che incarna lo spirito chic e sofisticato della vita urbana. Questa deliziosa miscela di vodka, succo di mirtillo e succo di lime è una celebrazione della gioia e dell'energia della città.

OLD FASHIONED

L'Old Fashioned è un equilibrio perfetto di bourbon, zucchero, amaro e una spruzzata di acqua. La sua semplicità e complessità si fondono in un cocktail avvolgente e stravolgente che rivela strati di sapore ad ogni sorso.

SPRITZ

5 €

CHUPITO ROSSO BRACE (q.tà 1)

3 €

CHUPITO ROSSO BRACE (q.tà 2)

5 €

BIBITE

<i>ACQUA NATURALE (microfiltrata 75 cl)</i>	2,5	€
<i>ACQUA FRIZZANTE (microfiltrata 50 cl)</i>	2	€
<i>COCA COLA/COCA ZERO</i>	3,5	€
<i>FANTA/SPRITE</i>	3,5	€

CAFFÉ E AMARI

<i>CAFFÉ</i>	2	€
<i>CAFFÉ CORRETTO</i>	2,5	€
<i>AMARI</i>	4	€
<i>GRAPPA</i>	4	€
<i>GRAPPA BARRICATA</i>	5	€

- SPECIALE GIN (segui il momento...)

<i>GIN MARE</i>	10	€
<i>GIN MARE CAPRI</i>	12	€
<i>MALFY ROSA</i>	9	€
<i>HENDRICK'S</i>	10	€

LISTA DEGLI ALLERGENI

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne (sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, moltodestrine a base di grano sciropi di glucosio a base di orzo cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.)

- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE *tranne:*

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi.*
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA *tranne:*

- a) olio e grasso di soia raffinato.*
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.*
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.*
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) *tranne:*

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
- b) latticello.*

- FRUTTA A GUSCIO *vale a dire:*

mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecon [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia fernifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

- SENAPE E PRODOTTI A BASE DE SENAPE

- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come, proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

- LUPINI E PRODOTTI A BASE DELUPINI

- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

COPERTO

*(gli alimenti contrassegnati con * alla fine potrebbero essere surgelati.)*