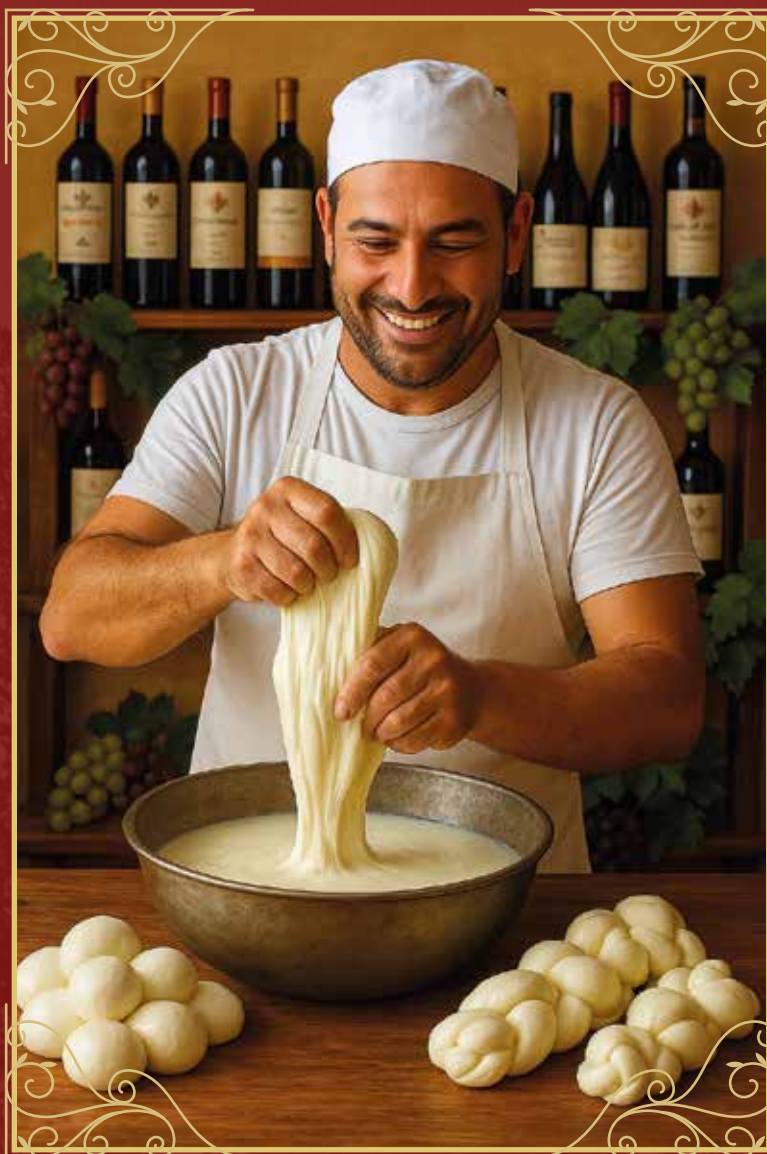




MENÙ EVENTI



*Vivi la magia della tradizione pugliese dal vivo:
per rendere ancora più autentico e memorabile
il vostro evento, è possibile richiedere
la presenza del nostro casaro,
che con le sue mani sapienti, davanti ai vostri ospiti,
trasformerà il latte in eccellenze freschissime,
raccontando con gesti e profumi, la storia
di una terra generosa e innamorata dei suoi latticini.
Un'esperienza dal vivo che unisce gusto, emozione e spettacolo
per celebrare insieme le vostre ricorrenze speciali.*

MENÙ del BORGO

ANTIPASTI

Tagliere crudo (stagionatura 24 mesi), **burrata e gnocco fritto**

Panzerottino pugliese fritto (pomodoro e mozzarella)

Crocchettone di patate fritto (fatto in casa)

Parmigiana di melanzane

Focaccia Barese

(pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, origano e olive denocciolate)

+

Orecchiette al ragù della nonna (salsiccia e braciolettine di vitello)

+

Misto brace -ogni 4 persone-

(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di manzo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)

*Il menù include il coperto e una bottiglia di Primitivo  ogni 4 persone
(eventuali bevande sono da considerare a parte)*

€ 48

MENÙ CASERECCIO

ANTIPASTI

Antipasto misto della casa [polpette di carne al sugo, parmigiana di melanzane, ragù di braciolettine pugliesi e salsiccia, burrata a stella con tarallo sbriciolato e olio extravergine d'oliva, nodini di fior di latte (mozzarelline), burrata affumicata]

Fave e cicoria

Panzerottino pugliese fritto (pomodoro e mozzarella)

Primo sale impanato fritto

+

Misto brace -ogni 4 persone-

(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di manzo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)

*Il menù include il coperto e una bottiglia di Primitivo  ogni 4 persone
(eventuali bevande sono da considerare a parte)*

€ 40

MENÙ SAN MICHELE

ANTIPASTI

Tagliere capocollo di Martina Franca, burrata e gnocco fritto

Panzerottino pugliese fritto (pomodoro e mozzarella)

Bruschette pomodoro e basilico

Polpette della nonna (polpette di carne al sugo)

Parmigiana di melanzane

+

Misto brace -ogni 2 persone-

(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di manzo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)

*Il menù include il coperto e una bottiglia di Primitivo  ogni 4 persone
(eventuali bevande sono da considerare a parte)*

€ 45

MENÙ FASANO

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi nostrani, formaggi caserecci e gnocco fritto

Focaccia Barese

(pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, origano e olive denocciolate)

Polpette della nonna (polpette di carne al sugo)

+

Misto brace -ogni 2 persone-

(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di manzo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)

*Il menù include il coperto e una bottiglia di Primitivo  ogni 4 persone
(eventuali bevande sono da considerare a parte)*

€ 40

MENÙ ALBEROBELLO

ANTIPASTI

Tagliere crudo (stagionatura 24 mesi), **burrata e gnocco fritto**

Parmigiana di melanzane

Fiori di zucca pastellati fritti

Ragù di braciolettine pugliesi e salsiccia

Focaccia Barese

(pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, origano e olive denocciolate)

+

Orecchiette con sugo fatto in casa e cacioricotta

(formaggio stagionato pugliese)

+

Misto brace -ogni 4 persone-

(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di manzo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)

*Il menù include il coperto e una bottiglia di Primitivo  ogni 4 persone
(eventuali bevande sono da considerare a parte)*

€ 45

MENÙ GIROPIZZA BRACEMIA

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi nostrani, formaggi caserecci e gnocco fritto

Polpette della nonna (polpette di carne al sugo)

Perline di ricotta

Parmigiana di melanzane

A SEGUIRE

Giro pizza (pizze classiche e speciali)

Bevande, dolci e caffè sono da considerare a parte

€ 30

PRIMITIVO



Puglia IGP

DENOMINAZIONE :

Puglia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terreni a grana medio-argillosa,
poco profondi e di un tipico
colore rossastro (terra rossa)

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prime settimane di settembre

AFFINAMENTO:

in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

12 %



*Il vino Primitivo di Brace Mia, prodotto nel Salento,
presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
e un profumo intenso e ampio.
Al palato risulta corposo, morbido e armonico, con un finale sapido.
Si sposa alla perfezione con primi piatti robusti, carne rossa,
selvaggina e formaggi stagionati.*

*Ogni menù (ad eccezione del menù Giro pizza)
include una bottiglia di vino Primitivo  ogni 4 persone.*



Questi menù sono dei viaggi autentici nel cuore della Puglia.

*Un trionfo di sapori genuini, di tradizioni tramandate
e piatti che raccontano la nostra terra.*

Bracemia è esperienza sensoriale, emozione e autenticità.

*E se vi capiterà di innamorarvi di questi sapori,
sappiate che è del tutto naturale,
è la magia della nostra vera cucina pugliese.*



Brace Mia

RISTORANTE · PIZZERIA · GRIGLIERIA PUGLIESE