

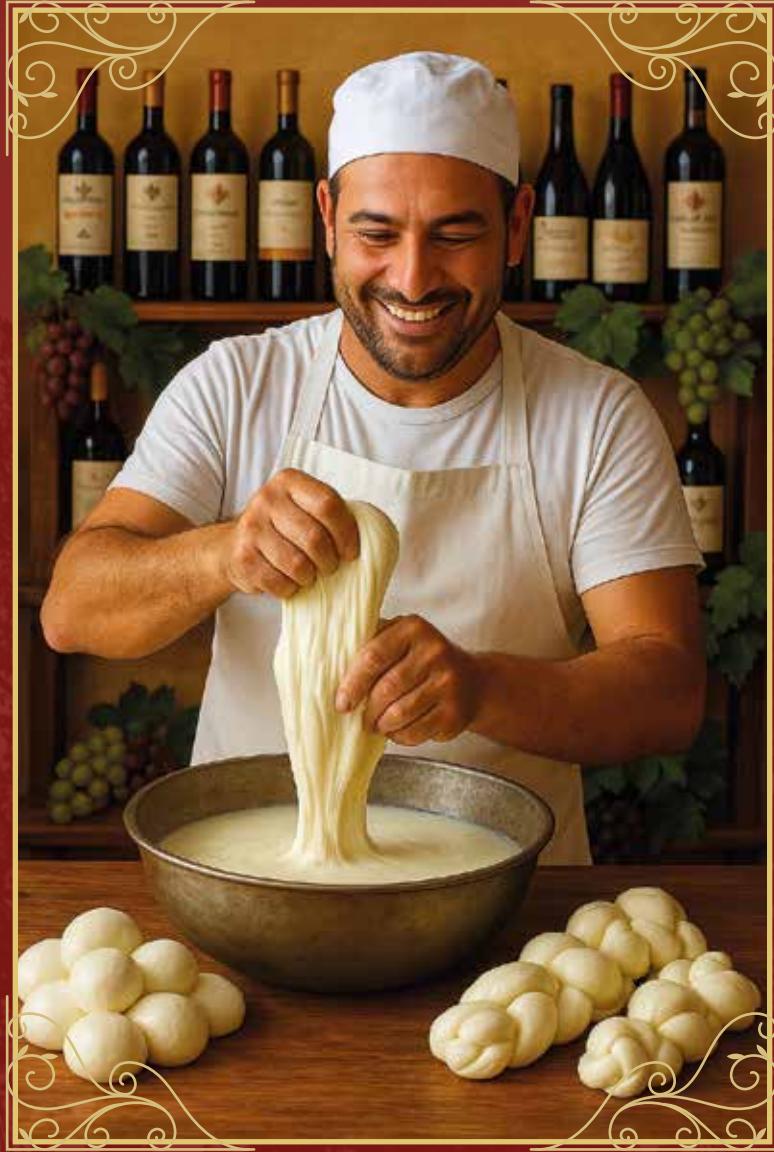


---

## 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 Grace Mazzola 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 Grace Mazzola 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 Grace Maggio 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 Grace Maggio 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 caciocotta

(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 Grace Maggi ognì 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



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 saporito.*

*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 *Brace Mia* 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.*

