



BENVENUTI ALLA BRACERIA CONTEMPORANEA DI IMOLA!

NOI NON CUCINIAMO, ACCENDIAMO.

ACCENDIAMO LA BRACE, MA ANCHE LA VOGLIA DI STARE
INSIEME.

CREDIAMO CHE IL SAPORE NON VENGA DALLA FRETTA, MA DAL
TEMPO.

CHE LA QUALITA' NON SIA UN LUSO, MA UN DOVERE. CHE LA
CARNE BUONA SI RISPETTI COME SI RISPETTA LA PAROLA DATA.
E OGNI VOLTA CHE UN CLIENTE SORRIDE DAVANTI AD UN PIATTO,
IL NOSTRO LAVORO DIVENTA FUOCO CHE RESTA ACCESO.



PANE, COPERTO E SERVIZIO €3





I PERCORSI DELLA BRACE

Così come la vita.. Un percorso che racchiude una serie di eventi che formano la nostra esperienza..
Scegliete la strada migliore per voi, sarà nostra cura farvi vivere a pieno la degustazione.

TERROIR - ESPRESSIONE DEL TERRITORIO

TAGLIERE CLASSICO DELLA BRACERIA

TIGELLADILLAS

TAGLIATA DI MANZETTA MARCHIGIANA
CON CONTORNO A SCELTA

IL PREZZO DEL MENU E' DI 50€ A PERSONA INCLUSO DI COPERTO, BEVANDE ESCLUSE.
IL PERCORSO DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO ECCETTO I
BAMBINI

Si consiglia in abbinamento:

Fulgor - Sangiovese Superiore d.o.c.g. biologico
della'azienda Podere Dell'Angelo, colli di Rimini

26,00€



I PERCORSI DELLA BRACE

Così come la vita.. Un percorso che racchiude una serie di eventi che formano la nostra esperienza..
Scegliete la strada migliore per voi, sarà nostra cura farvi vivere a pieno la degustazione.

IN VIAGGIO - piccolo viaggio insieme allo Chef

UOVO MORBIDO FUME'

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

ENTRECOTE ALLA BRACE
CON CONTORNO A SCELTA

IL PREZZO DEL MENU E' DI 70€ A PERSONA INCLUSO DI COPERTO, BEVANDE ESCLUSE.
IL PERCORSO DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO ECCETTO I
BAMBINI

Si consiglia in abbinamento:

TEROLDEGO - Vigneti delle dolomiti biologico e
biodinamico d.o.c.g. della'azienda Foradori, Trento.

33,00€



I PERCORSI DELLA BRACE

Così come la vita.. Un percorso che racchiude una serie di eventi che formano la nostra esperienza..
Scegliete la strada migliore per voi, sarà nostra cura farvi vivere a pieno la degustazione.

LA BRACERIA CONTEMPORANEA DI IMOLA - la nostra massima espressione

TAGLIERE PREMIUM CONTEMPORANEO

PULLED BEEF ALLE SPEZIE

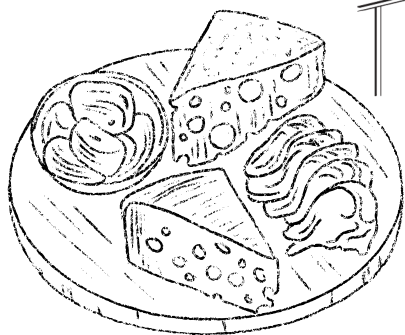
COSTATA ALLA BRACE CON CONTORNO A SCELTA

IL PREZZO DEL MENU E' DI 100€ A PERSONA INCLUSO DI COPERTO, BEVANDE ESCLUSE.
IL PERCORSO DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO ECCETTO I
BAMBINI

Si consiglia in abbinamento:

BAROLO - Barolo d.o.c.g. della'azienda Palladino,
comune di Serralunga

60,00€



LA
MASSERIA

STARTER

TAGLIERE PREMIUM CONTEMPORANEO Prosciutto di wagyu Japan A5 (Giò Porro) Bresaola di Black Angus Italia Tataki di Marchigiana Scottata Accompagati da un fragrante gnocco fritto ripieno di patata e bruciatini di costata e tigella con pesto di lardo	48,90€
"TIGELLADILLAS" Tigelle artigianali farcite con bruciatini di Parma 18 mesi, radicchi nostrani, crema di provola e balsamico	14,90€
TAGLIERE DELLA BRACERIA selezione dei migliori salumi della tradizione con squacquerone, giardiniera e gnocco fritto artigianale	26,90€
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE Una tartar in chiave moderna, condita al tavolo con salse speciali	29,90€
UOVO MORBIDO FUME' uovo pochè con spuma di parmigiano affumicata, croccante di Parma e tartufo nero	19,90€
PULLED BEEF ALLE SPEZIE in versione polpettine, succose e tenere con maionese al cardamomo tostato e cavolo cappuccio marinato	14,90€



IL MEGLIO DELLA BRACERIA: FIORENTINE E COSTATE

ALLA BRACERIA CONTEMPORANEA DI IMOLA SERVIAMO ESCLUSIVAMENTE COSTATE E FIORENTINE SELEZIONATE. CARNE PREMIUM DA ALLEVAMENTI NON INTENSIVI, SOPRA AL CHILO DI PESO E CON COTTURA ESCLUSIVAMENTE AL SANGUE PER ESALTARE AL MASSIMO IL GUSTO.

SI CONSIGLIA LA CONDIVISIONE DELLA BISTECCA PER POTER VIVERE AL MEGLIO L'ESPERIENZA AL TAVOLO COI PROPRI COMMENSALI

FIORENTINA

9,00€/hg

Diverse selezioni premium di lombate, a seconda della disponibilità, chiedi al nostro order

COSTATA

8,50€/hg

stessa selezione della fiorentina, senza filetto

TOMAHAWK

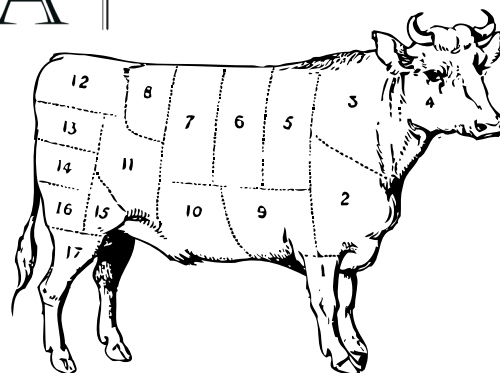
10,50€/hg

La famosissima ascia, chiedici di più



LA MASSERIA

LA NOSTRA SELEZIONE DI TAGLI PREGIATI DI MANZO



TAGLIATA DI MANZETTA (13) 26,90€
manzetta marchigiana, marezzata, ideale per chi cerca una gustosa e tenera bistecca

FILETTO DI MANZO (5,6) 32,90€
selezione Irlanda, per eccellenza il taglio più tenero in assoluto

ENTRECOTE AI TRE PEPI CON SALSA ALL' UVA (6,7) 28,90€
selezione italiana, la parte più alta del controfiletto, si presta ad essere accompagnata con salse e spezie

FLAP MEAT - BAVETTA DI BLACK ANGUS (9) 28,90€
taglio magro e molto saporito, black angus 100% Grainfeed

PICANHA ARGENTINA 100% GRASSFEED (8) 32,90€
dalle Pampas argentine il loro cavallo di battaglia, la picanha, col suo strato di grasso distintivo che la rende estremamente tenera e succosa



LA NOBILE TRADIZIONE DELLE GRIGLIATE MISTE



IL MISTO DI CARNE DELLA BRACERIA
costoline, salsicce, tagliata ed entrecote ai 3 pepi

34,90€

COTTURA MEDIA
picanha, entrecote e manzetta in purezza, con
selezione di oli e sali in
accompagnamento

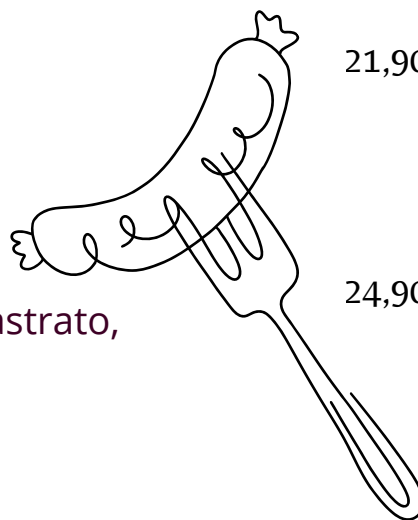
34,90€

SELEZIONE DI CASTRATO
bacchetta, cosciotto e arrosticini

21,90€

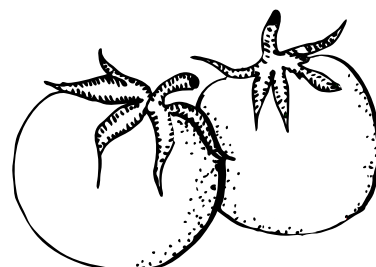
GRIGLIATA ALL'ITALIANA
costoline, salsicce, coppone, pancetta, castrato,
arrosticini

24,90€



LA MASSERIA

CONTORNI



PATATE AL FORNO	5,00€
CILIEGINI CONFIT cotti in forno a legna lentamente	7,00€
PAPAS BRAVAS patate in tre cotture con salsa brava ai peperoni	7,00€
VERDURA DI STAGIONE SALTATA AGLIO E OLIO ortaggi a foglia, cicoria o bietolina	6,00€
VERDURE ALLA GRIGLIA pomodori, zucchine, melanzane, belga, peperoni	7,00€

Alla Braceria Contemporanea Di Imola utilizziamo solo prodotti freschi garantendo la massima qualità. Di seguito il QR code con il listino allergeni

