

BAR BRANCAIA

DA CONDIVIDERE | TO SHARE

TAGLIERE BRANCAIA € 25

Selezione di salumi e formaggi, crostini e salse dello chef *(1-7-8-9)
*Selection of cured meats and cheeses, crostini and the chef's sauces *(1-7-8-9)*

PATATA AL CARTOCCIO € 8

Patata dal cuore fondente con salsa verde e provola *(3-7)
*Soft-centered baked potato with green sauce and provola cheese *(3-7)*

GAMBERO CROCCANTE - 4pz. € 14

Cannolo croccante di gambero rosa, menta e maionese alla soia *(1-2-3-4-6)
*Crispy pink shrimp cannoli with mint and soy mayonnaise *(1-2-3-4-6)*

GYOZA MAIALE E VERZA - 3pz. € 9

Ravioli di pasta di riso piastrati ripieni, verdure croccanti e salsa teriyaki *(1-3-6-7-8-9-10)
*Pork gyoza, crunchy vegetables and teriyaki sauce *(1-3-6-7-8-9-10)*

MINI BURGER DI GALLETTO CRISPY - 2pz. € 9

Cotoletta di pollo dalla panatura crispy, maionese, cheddar, lattuga e cetriolini *(1-3-7-11)
*Crispy breaded chicken cutlet, mayonnaise, cheddar, lettuce and pickles *(1-3-7-11)*

BACCALÀ ALLA LIVORNESE € 12

Baccala cotto a bassa temperatura con pomodoro e patate *(3-10-4-9)
*Slow-cooked cod with tomato and olives *(3-10-4-9)*

LASAGNETTA € 10

Lasagna vegetariana con besciamella e funghi *(1-3-7-9)
*Vegetarian lasagna with béchamel and mushrooms *(1-3-7-9)*

BURGER & SANDWICHES

SERVITI CON LE NOSTRE CHIPS E SALSE

SERVED WITH OUR CHIPS AND HOMEMADE SAUCES

BRANCAIA BURGER € 19

Burger di Chianina, provolone dolce, rucola, bacon, cipolla rossa caramellata e salsa dello chef *(1-3-7)
*Chianina beef burger, mild provolone, arugula, bacon, caramelized red onion and chef's sauce *(1-3-7)*

CLUB SANDWICH CHICKEN € 18

Club sandwich con pollo, maionese alla paprika, bacon, insalata e pomodoro *(1-4-7)
*Chicken club sandwich with paprika mayonnaise, bacon, lettuce and tomato *(1-4-7)*

BURGER VEGETARIANO € 18

Burger di verdure, pomodori secchi, rucola e mayo alla senape *(1-7)
*Veggie burger, dried tomatoes, arugula and mustard mayonnese *(1-7)*

PRIMI | FIRST COURSES

RISOTTO DEL CHIANTI CLASSICO

€ 18

*Risotto cacio e pepe con salsa al Chianti Classico Brancaia *(7)*

*Cacio e pepe risotto with Brancaia Chianti Classico sauce *(7)*

GNOCCO DI CONIGLIO

€ 18

*Gnocchi di patate con ragù bianco di coniglio *(1-3-7-9)*

*Potato gnocchi with white rabbit ragù *(1-3-7-9)*

FUORI DI ZUCCA

€ 16

*Vellutata di zucca, speck croccante e crostini di pane *(1-7-9)*

*Pumpkin velouté with crispy speck and toasted bread croutons *(1-7-9)*

SECONDI | MAINS

GUANCIA DI MANZO

€ 24

*Stracotto di guancia di manzo con purè di patate e salsa al prezzemolo *(7-9)*

*Slow-braised beef cheek with mashed potatoes and parsley sauce *(7-9)*

TAGLIATA DI SECRETO IBERICO

€ 24

*Secreto iberico alla plancia con patate e salsa aioli *(7-9)*

*Grilled Iberico secreto with potatoes and aioli sauce *(7-9)*

DESSERTS

TIRAMISÙ *(3-7)

€ 7

TORTA DI MELE

€ 7

*Torta soffice di mele e cannella *(1-3-7)*

*Soft apple and cinnamon cake *(1-3-7)*

REGOLAMENTO UE 1169/2011 INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Per qualsiasi informazione su prodotti congelati, e/o abbattuti è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio. Allergeni: 1 - Cereali contenenti glutine / 2 - Crostacei / 3 - Uova / 4 - Pesce / 5 - Arachidi / 6 - Soia / 7 - Latte / 8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / 9 - Sedano / 10 - Senape / 11 - Semi di Sesamo / 12 - Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO2 totale) / 13 - Lupini / 14 - Molluschi.