

*Benvenuti*

---

VIC  STERIA  
*Braceria*

**Tutte le carni vengono selezionate e frollate all'interno del nostro  
maturatore - Dry Aging**

o o o o o

### **Frisona Italiana**

Taglio Fiorentina € 4,5 l'etto (1 kg = € 45)

Bistecca di Costata € 4 l'etto (1 kg = € 40)

### **Fassona Italiana**

Taglio Fiorentina € 4,5 l'etto (1 kg = € 45)

Bistecca di Costata € 4 l'etto (1 kg = € 40)

### **Carima Rare Marbled**

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

### **Aberdeen Irlanda**

Taglio Fiorentina € 6, l'etto (1 kg = € 60)

Bistecca di Costata € 5,5 l'etto (1 kg = € 55)

### **Prussiana Polonia**

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

### **Danese Super Selezione**

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

### **Black Angus USA**

Taglio Fiorentina € 8 l'etto (1 kg = € 80)

Bistecca di Costata € 8 l'etto (1 kg = € 80)

### **Tomahawk Prussiana**

€ 5,5 l'etto (1 kg = € 55)

(taglio minimo a partire da 1,200 - 1,500 kg)

## **ANTIPASTI**

---

^ **Prosciutto Jamon de Bellota 100% Iberico PATA NEGRA € 21** (Spanishham)

^ **Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legno di Quercia € 15** (Spanish Beefham)

^ **Antipasto dell'Oste di terra € 12**  
(Fried mix and curedmeat)

^ **Pane bruscato servito con le salse € 7**  
(Toasted bread with sauces)

^ **Selezione di Salumitipici€ 10**  
(Cured Meat selection)

^ **Selezione di Formaggi con Miele e Marmellata € 12** (mixedCheeseplatter)

**Lingottini di Formaggio fritto € 9**  
(FriedCheese)

^ **Tartare di Fassona Piemontese su fonduta di Parmigiano Reggiano e Uovo marinato € 16**  
Beef tartare with Parmigiano cheese and marinated egg

^ **Funghi Porcini fritti € 15**  
Fried Mushrooms

^ **Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Arancia e Olive € 12**  
(Marinated lake Fish, with Citrus Fruit and Olives)

**Gamberoni in pasta Kataifi con la nostra salsa Rosa € 14**  
(Kataifi Shrimps with pink sauce)

^ **\*Insalata di Mare a nostro modo € 13**  
(Sea foodsalad)

^ **Lattarinifritti € 13**  
(FriedSilt)

---

^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

**PRIMI (paste di nostra produzione)**

**^Gnocchi con Ragù bianco di Scottona € 13**

(pasta di nostra produzione – home made)

Gnocchi pasta with meatragout

**Ravioli ripieni di Funghi Porcini con Pinoli tostati, Pecorino al Mirto bio e Fichi secchi € 14**

(pasta ripiena di nostra produzione – home made)

Ravioli pasta with Mushrooms, Pea nuts, Pecorino cheese and dry Figs

**Ravioli di Provola e Castagne Burro e Salvia con scaglie di Reggiano €15**

Ravioli pasta with Chestnuts, Provola (cheese), butter and sage

**^Fettuccine ai Funghi Porcini € 14**

(pasta ripiena di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with Mushrooms

**Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni di Chianina su fonduta di Reggiano €13**

(pasta ripiena di nostra produzione simile al mezzo cannellone – home made)

Filled Pasta with meat on a Reggiano cheese fondue

**^Scialatielli alla nostra Pescatora € 14**

(pasta di nostra produzione – home made)

Scialatielli pasta with seafood

**^Pici con Vongole Veraci e Asparagi di mare € 14**

(pasta di nostra produzione – home made)

Pici pasta with clams and glasswort

**(pasta senza glutine: Gnocchi, Fettuccine, Passatelli)**

\* essendo non sempre agevole la reperibilità sul mercato, a volte, può essere abbattuto e/o congelato, con la tecnica del freddo spinto

## **SECONDI DI CARNE**

---

**^ Arrostitini di Pecora (10 pezzi) € 10**  
Sheepskewers

**^ Salsicce viterbesi (2 pz.) con Patatine fritte Sausages and French Fries € 12**

**^ Lombatina di Vitello alla griglia € 16**  
Grilled Veal loin

**^ Tagliata dry aged Beef Rucola e Reggiano**  
**Fassona Italiana € 18 Angus Irlanda € 23**  
Sliced Beef with rocket and Reggiano cheese

**^ Tagliata dry aged Beef con Lardo di Colonnata e Olio al Rosmarino**  
**Fassona Italiana € 18 Angus Irlanda € 23**  
Sliced Beef with Lard

**^ Tagliata dry aged Beef con Funghi Porcini**  
**Fassona Italiana € 21 Angus Irlanda € 26**  
Sliced Beef with Mushrooms

**^ MAXI Tagliata servita su pietra lavica con**  
**Rosmarino e Sale alle Erbe**  
**Fassona Italiana € 36 Angus Irlandese € 46**  
MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

**^ Stinco di Maiale moderno con Verza stufata, Funghi all'Olio e fondo bruno alle**  
**Marasche € 16**

Pork knuckle with Cabbage, Mushrooms and Cherry sauce

**^ Padellata di Funghi Porcini e Patate € 16**  
Sauteed mushrooms and potatoes

**^ Funghi Porcini arrosto € 20**  
Roasted Mushrooms

**^ Il nostro Hamburger di Frisona italiana al piatto da 300 gr con la nostra salsa**  
**BBQ e Patatine fritte € 16**

Hamburger 300 gr with BBQ sauce and French Fries – NO BREAD

## **SECONDI DI PESCE**

---

**Coregone con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 16**  
White lake fish with Fennel bread, Escarole and Olives

**^\*Frittura mista di Pesce (Gamberi, Calamari e Persico) € 16**  
Friedfish with squids, Perch filet and Shrimps

**^\*Fish and Chips di Persico fritto con Patate e salsa Tartara € 15**  
Perch filet and FrenchFries

**^Orata ripiena di Verdurine e Mazzancolle bardata alla rete di Maiale con Cicoria  
ripassata con Acciuga e Paprika € 18**  
Seabream filled with Vegetables and Shrimps wrapped in a Pork net with Chicory,  
Anchovy and Paprika

## **CONTORNI**

---

**^ Patate fritte o al forno € 5**  
Baked or French Fries

**^ Insalatamista o verde € 5**  
Green mixed Salad

**^ Verdure arrosto € 5**  
Roasted Vegetables

**^ Cicoria in padella € 5**  
Sautéed Chicory

**^Broccoletti in padella € 5**  
Turnip greens

**^Funghi Porcini fritti € 15**  
FriedMushrooms

**^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**  
**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

## ***I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE***

---

**^ Il nostro cremoso di Nocciola al Cioccolato € 6** (OurCreamyHazelnuts and Chocolate)

**Cannolo con Ricotta con gocce di Cioccolato e granella di Pistacchio € 6**(Sicilian cannolo with Ricotta Cheese)

**^ Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco € 6**  
(Pistachio dessert with white Chocolate)

**^ Tiramisù classico € 6**  
(classicTiramisù)

**Crostata con Marmellata di Frutta € 5**  
(home made Pie)

**Tozzetti con Nocciole locali € 5**  
(home madebiscuits with hazelnuts)

**^ ZuppaInglese € 6**  
(home made sweet trifle)

**^ Dolce Coppa di Marroni del Monte Venere km 0€ 6**  
(Chestnut cream with whipped cream)

**^ Sorbetto al Limone € 5**  
(Lemon sorbet)

---

**^ SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**  
**Gluten free on a request**

---

## **BEVANDE**

---

Acqua  $\frac{1}{2}$  lt € 1 - Acqua 1 lt € 2

Coca cola 1 lt € 6 - Lattine € 3

Caffè € 1,5 - Decaffeinato € 1,5

Vino Calice/Bottiglia/Sfuso(Consultare la carta)

---

## **BIRRA ALLA SPINA(draftbeer)**

---

Classica Chiara Tedesca - RIEGELE PRIVAT

Piccola (5,2% - cl 3) € 4,5

Media (5,2% - cl 5) € 6

Litro (5,2%) € 12

Birra Rossa Belga - KAREL CHARLES QUINT(8,5% - cl 33) € 5

Birra Chiara "artigianale" Italiana con luppoli americani - HIBU TRHIBU  
(6,9% - cl 3) € 5

---

Servizio € 1,5