

***Benvenuti***

---

**VIC  STERIA**  
*Braceria*

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

○ ○ ○ ○ ○

### **Frisona Italiana**

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

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

### **Fassona Italiana**

Taglio Fiorentina € 5 l'etto (1 kg = € 50)

Bistecca di Costata € 4,5 l'etto (1 kg = € 45)

### **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 € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

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

### **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 € 8,5 l'etto (1 kg = € 85)

Bistecca di Costata € 8,5 l'etto (1 kg = € 85)

### **Tomahawk Prussiana**

€ 5,5 l'etto (1 kg = € 55)

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

### **^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr)**

**con rosmarino e sale alle erbe € 48**

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, no di macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (AGLIO e CIPOLLA)
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

## ANTIPASTI DI TERRA

^ **Antipasto dell'Oste di terra € 13**

(Fried mix and cured meat)

^ **Pane bruscato servito con le salse € 7**

(Toasted bread with sauces)

^ **Selezione di Salumi tipici € 11**

(Cured Meat selection)

^ **Selezione di Formaggi con Miele**

**e Marmellata € 13** (mixed Cheese platter)

**Lingottini di Formaggio fritto € 9**

(Fried Cheese)

^ **Tartare di Fassona Piemontese su maionese di**

**Pepe di Sechuan € 15**

Beef tartare with Parmigiano cheese and marinated egg

^ **Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su**

**legni di quercia € 16**

Spanish Beef Ham

^ **Prosciutto Jamon de Bellota 100% Iberico**

**PATA NEGRA € 24**

## ANTIPASTI DI PESCE

^\***La Nostra versione di Polpo e Patate € 14**

(Octopus and Potatoes)

^**Ceviche di Pesce misto marinato nel Lime con**

**Peperoncino, Cipolle Rosse e Spezie varie € 15**

(Marinated Sea Food with Lime) - Varia in base alle disponibilità del pescato

es: spigola e/o crostacei e/o salmone e/o tonno ecc.

^**Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola,**

**Arancia e Olive € 13**

(Marinated lake Fish, with Citrus Fruit and Olives)

**Gamberoni in pasta Kataifi su gazpacho di Passion**

**Fruit € 14**

(Kataifi Shrimps with Passion Fruit gazpacho)

^\***Insalata di Mare con crudité di Verdure e**

**vinaigrette € 14**

(Sea food salad with raw vegetables)

^**Lattarini fritti con maionese al Lime € 13**

(Fried Silt with Lime mayonnaise)

^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

## **PRIMI (paste di nostra produzione)**

---

### **^Fettuccine con Ragù Rosso di Frisona della**

**tradizione € 14**

(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with meat ragout

### **Ravioli ripieni di Provola e Melanzane con Pinoli**

**tostati, Pecorino al Mirto bio e Fichi secchi € 14**

(pasta ripiena di nostra produzione – home made)

Ravioli pasta with Provola Cheese and Aubergines,

Pea Nuts, Pecorino Cheese and dry Figs

### **Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni**

**di Chianina su fonduta di Reggiano € 14**

(pasta ripiena di nostra produzione simile al mezzo

cannellone – home made)

Filled Pasta with meat on a Reggiano Cheese fondue

### **^Pici alla Carbonara di Mare € 14**

(pasta di nostra produzione – home made)

Pici pasta with Carbonara Sea food and egg

### **^Gnocchi con Vongole Veraci**

**con Fiori di Zucca e Zucchine € 14**

(pasta di nostra produzione – home made)

Gnocchi pasta with Clams, Courgette Flowers and

Zuchinis

### **^\*Riso a "La Bella Venere" con crema di**

**Crostacei e Spinaci € 14**

Classic Rice in "La Bella Venere sauce" with shellfish

cream and spinach

### **^Scialatielli con Astice e Pachino Gialli e Rossi**

**€ 24**

Scialatielli pasta with Lobster, yellow and red

Tomatoes

**(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

---

**^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

## **BEVANDE**

---

Acqua ½ lt € 1,5 - Acqua 1 lt € 2,5

Coca cola 1 lt € 5 - Lattine € 3

Caffè € 1,5 - Decaffeinato € 1,5

Vino Calice/Bottiglia/Sfuso (Consultare la carta)

**PER DISTILLATI VARI E VINI DA DESSERT  
CONSULTARE LA CARTA**

## **BIRRA ALLA SPINA (draft beer)**

---

.Classica Chiara Tedesca - RIEGELE PRIVAT

Piccola (5,2% - cl 3) € 4,5

Media (5,2% - cl 5) € 6

Litro (5,2%) € 12

.Rossa Moretti

Piccola (5,2% - cl 3) € 4,5

Media (5,2% - cl 5) € 6

Litro (5,2%) € 12

.Hibu Thribu artigianale italiana cl 3 € 6

---

**Servizio € 1,5**

## **I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE**

---

^ **Il nostro Cremoso di Cioccolato con mousse alle Nocciole km0 € 7**

(Our Creamy Hazelnuts and Chocolate)

**Cannolo con Ricotta con gocce di Cioccolato e granella di Pistacchio € 6**

(Sicilian cannolo with Ricotta Cheese)

**La Nostra Crostata ai Frutti di Bosco € 7**

(Home made Tart with Berries)

^ **Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato**

**Bianco € 6**

(Pistachio dessert with white Chocolate)

^ **Tiramisù classico € 6**

(classic Tiramisù)

^ **Coppa di Gelato artigianale € 6**

(Ice-cream)

**Tozzetti con Nocciole locali € 5**

(home made biscuits with hazelnuts)

^ **Sorbetto al Limone € 5**

(Lemon sorbet)

^ **Macedonia di Frutta € 5**

(Fruit Salad)

^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

---

## **SECONDI DI PESCE**

---

**Coregone con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 17**

White lake fish with Fennel bread, Escarole and Olives

^\***Frittura mista di Pesce (Gamberi, Calamari e Persico) € 17**

Fried fish with squids, Perch filet and Shrimps

^ **Spigola intera al forno € 22**

Baked Seabass

^\***Fish and Chips di Persico fritto con Patate e salsa Tartara € 16**

Perch filet and French Fries

^\***Trittico di pesce alla griglia con salsa al Salmoriglio € 23**

(gamberoni, calamaro, filetto spigola)

Mixed grilled fish

^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

---

## **SECONDI DI CARNE**

---

**^Arrosticini di Pecora (10 pezzi) € 15**  
Sheep skewers

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

**^Lombatina di Vitello alla griglia € 18**  
Grilled Veal loin

**^Tagliata dry aged Beef di CONTROFILETTO**  
**Angus Uruguay Rucola e Reggiano € 20**  
Sliced Beef with rocket and Reggiano cheese

**^Tagliata dry aged Beef di CONTROFILETTO**  
**Angus Uruguay con Lardo di Colonnata e Olio al**  
**Rosmarino € 20**  
Sliced Beef with Lard

**^MAXI Tagliata dry aged Beef di**  
**CONTROFILETTO di Angus Uruguay servita su**  
**pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 42**  
MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

**^Filetto di Vitellone Italiano al Pepe Verde € 25**  
Beef Italian filet with Green Pepper

**^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

**^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

---

## **CONTORNI**

---

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

**^ Insalata mista o verde € 5**  
Green mixed Salad

**^ Verdure arrosto € 5**  
Roasted Vegetables

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

**\*Fiori di Zucca con Mozzarella e alici € 6**  
Cougette flowers

**^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

**Gluten free on a request**

*Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata*

---