WIENNESE 1969

BRACE & CANTINA

MENÙ DEL RISTORANTE

BENVENUTI

BRACE & CANTINA

"Brace e Cantina" è la naturale estensione
della nostra attività di Pasticceria.
È un ristorante con una visione
mitteleuropea e britannica,
dove la carne è la principale protagonista.
I due concetti da cui sono partito per sviluppare
la mia carta sono "filiera" e "sostenibilità":
è essenziale sapere dove nasce, dove cresce
e come si nutre l'animale, ma altrettanto importante
è saper ricavare piatti ricchi di profumi e sapori
da ogni suo taglio anatomico.

Ermanno Sguoto

WIENNESE 1969

INDICAZIONE ALLERGENI

IN ALCUNI NOSTRI PIATTI SONO USATI INGREDIENTI CHE POTREBBERO COMPORTARE REAZIONI ALLERGICHE IN SOGGETTI PREDISPOSTI. ACCANTO A CIASCUN PIATTO, ABBIAMO QUINDI INDICATO L'ALLERGENE CONTENUTO, USANDO LA GRAFICA CHE VI RIASSUMIAMO DI SEGUITO:

UOVA

SOIA

GLUTINE

FRUTTA SECCA IN GUSCIO

LATTE E DERIVATI

SENAPE

LE NOSTRE PROPOSTE PER PRANZO

ANTIPASTI ED INSALATE

CRUDITÉS DI VERDURE STAGIONE CON SALMONE NORV. AFF. E CROSTINI AL BURRO	EURO	7 00
LA PIZZETTA DELLA WIENNESE CLASSICA	EURO	5 00
LA PIZZETTA DELLA WIENNESE AL TARTUFO	EURO	7 00
MISTICANZA CON MANDORLE E ARANCIA, IN VINAGRETTE DI FRAGOLE	EURO	7 00
INSALATA DI RADICCHIO ROSSO CON NOCI, POMPELMO ROSA E FRENCH DRESSING	EURO	8 00
PROSC. CRUDO S. DANIELE E PARMIGIANO REGG. 36 MESI, FOCACCIA AL ROSMARINO	EURO	9 50

PRIMI PIATTI

GULASCHSUPPE	EURO	12 00
LASAGNETTA AL RAGÙ DI BLACK ANGUS	EURO	12 00
VELLUTATA DI ZUCCA E CAROTE	EURO	9 00
PRIMO DEL GIORNO	EURO	11 00

SECONDI/PIATTI UNICI

HAMBURGER DI BLACK ANGUS	EURO	13 00
VEGAN BURGER	EURO	9 00
TAGLIATA DI BLONDE PANTANO AL ROSMARINO CON PATATE AL FORNO	EURO	18 00
ORECCHIA DI ELEFANTE WIENNESE	EURO	22 00

DESSERT

SACHERTORTE	EURO	5 00
PANCAKE CON NUTELLA E FRUTTA	EURO	5 00
MILLEFOGLIE	EURO	5 00

WIENNESE 1969

LE NOSTRE PROPOSTE PER LA SERA

I NOSTRI ANTIPASTI

BABURGER
UNA RICETTA DEL BABÀ DEDICATA ALLA NOSTRA PROPOSTA CARNIVORA: UNO SFIZIOSO HAMBURGHERINO CON CHEDDAR, BACON E CIPOLLA CARAMELLATE AL BOURBON

EURO 8,00

LA PIZZETTA DELLA WIENNESE
LA NOSTRA PIZZETTA CLASSICA, CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO, SFORNATA AL MOMENTO

EURO 5,00

LA PIZZETTA AL TARTUFO
PIZZETTA BIANCA, CON MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO UMBRO

EURO 7,00

TARTARE À LA CARTE
MEDITERRANEA CON ANETO, OLIO EXTRA VERGINE, ROSMARINO E SALE ROSA
CLASSIC CON SENAPE DI DIGIONE, PEPE NERO, ACCIUGHE E OLIVE
NATURE OLIO EXTRA VERGINE, SALE BLU DI PERSIA, LIMONE

EURO 13,00

PROSC. CRUDO S. DANIELE, PARMIGIANO REGG. 36 MESI, FOCACCIA AL ROSMARINO
TUTTI I PROFUMI E LE SFUMATURE DI DUE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE

EURO 12,00

I NOSTRI PRIMI

VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE
COSA C'È DI MEGLIO PER SCALDARSI?

EURO 9,00

LASAGNETTA AL RAGÙ DI BLACK ANGUS
IL NOSTRO RAGÙ DI ANGUS CUOCE SENZA FRETTA PER OLTRE 4 ORE. IL RISULTATO? UN AUTENTICO TRIONFO DI SAPORI

EURO 12,00

LASAGNETTA VEGETARIANA
LE VERDURE DI STAGIONE SI UNISCONO PER UN PIATTO LEGGERO E SAPORITO

EURO 10,00

GULASCHSUPPE
DALLA TRADIZIONE UNGHERESE, UNO DELLE RICETTE CLASSICHE PER SCALDARE LE FREDDE SERE D'INVERNO

EURO 12,00

WIENNESE 1969

I NOSTRI SECONDI: DAL QUINTO QUARTO

BRISKET COTTO A BASSA TEMPERATURA E DOUBLE BAKED POTATOES
PIATTO TIPICAMENTE AMERICANO, CON PUNTA DI PETTO ESTREMAMENTE GUSTOSA E MORBIDA, LEGGERMENTE SPEZIATA E COTTA A BASSA TEMPERATURA

EURO 19,00

PICKY BLINDERS RIBEYE
UNA SUCCOSA COSTATA SENZ'OSSO INCONTRA LE TEXTURE DEL NOSTRO BURRO AL WHISKEY E PISTACCHI, ACCOMPAGNATA DA CHIPS E POMODORINI CONFIT

EURO 26,00

BUTTER RIBS
COSTOLETTE DI BLONDE MORBIDE E SUCCULENTE, ACCOMPAGNATE DA CIPOLLE CARAMELLATE AL BARBOUR E PATATE DOLCI EGIZIANE

EURO 24,00

I NOSTRI SECONDI: L'AGNELLO

COSTOLETTE
COSTOLETTE D'AGNELLO DI NEW ZEALAND COTTE LENTAMENTE CON UNA LEGGERA MACINATURA IN CROSTA DI PISTACCHI DI BRONTE. ACCOMPAGNA UNA PURE' DI CAROTE E ZUCCA

EURO 26,00

I NOSTRI SECONDI: IL PATANEGRA

PLUMA DI PATANEGRA CON GALAPENOS E CHIMICHURRI ALLA MENTA
IL PATANEGRA VIENE ALIMENTATO SOLO A GHIANDE PER RENDERE LA CARNE ESTREMAMENTE SAPORITA: UN CONTORNO CON NOTE SUDAMERICANE COMPLETA LA NOSTRA PROPOSTA

EURO 22,00

I NOSTRI SECONDI: I TAGLI NOBILI

FILETTO AGLI AGRUMI
TENERO FILETTO DI BLONDE PANTANO FINITO CON IL NOSTRO BURRO AGLI AGRUMI E PATATE AL FORNO

EURO 25,00

FILETTO AL TARTUFO
RICETTA TIPICA UMBRA, RICCA DI PROFUMI E SAPORI.

EURO 29,00

WIENNESE 1969

I NOSTRI SECONDI: COSTATE

LA **COSTATA** È UNO DEI TAGLI PIÙ PREGIATI DEL **QUARTO POSTERIORE** DEL BOVINO ADULTO, RICAVATO DALLA **LOMBATA**, CIOÈ LA SCHIENA DELL'ANIMALE. PUÒ ESSERE CON L'OSSO O SENZA: QUANDO È DISOSSATA VIENE ANCHE CHIAMATA CONTROFILETTO. LA COSTATA, PIÙ SAPORITA DEL FILETTO PERCHÉ INFILTRATA DI GRASSO ANCHE SE UN PO' MENO TENERA, IN GENERE È SPESSA DAI 2 AI 4 CM E HA UN PESO DI 2-4 ETTI, SUFFICIENTE PER 2 PERSONE.

È IL TAGLIO IDEALE PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA E SUL BARBECUE, DOVE VA SOLO SCOTTATA DA AMBO I LATI, IN MODO CHE L'ESTERNO "CARAMELLI" LEGGERMENTE E L'INTERNO RIMANGA AL SANGUE. LA COSTATA È OTTIMA ANCHE COME TAGLIATA, A FETTE SPESSE E OBLIQUE. PER APPREZZARNE TUTTO IL SAPORE DELLA COSTATA, SI PUÒ SERVIRE AL NATURALE, CON SALE E PEPE MAGARI AROMATIZZATI, MA SPESSO VIENE ACCOMPAGNATA DA SALSE

LE NOSTRE COSTATE SONO SERVITE SEMPRE CON CONTORNO A SCELTA.

MANZETTA PRUSSIANA

RAZZA CHE ARRIVA DALLA POLONIA SETTENTRIONALE DAL MANTO BIANCO PEZZATO NERO. VIVE ALLO STATO BRADO ED È MOLTO MAREZZATA. MOLTO TENERA E GUSTOSA, HA DELLE NOTE DOLCI FINALI

EURO/KG 50^{00}

BLONDE PANTANO

RAZZA DI ORIGINARIAMENTE ALLEVATA AL CONFINE FRA ITALIA E FRANCIA, GARANTISCE UNA CARNE UNICA PER TENEREZZA E LA MAGREZZA. QUESTO È MERITO DELLA PARTICOLARE STRUTTURA MUSCOLARE DEGLI ANIMALI

EURO/KG 69^{00}

ABERDEEN ANGUS

L'ABERDEEN ANGUS È ORIGINARIA DELLA CONTEA DI ABERDEEN, NEL NORD DELLA SCOZIA. È UNA RAZZA ANTICHISSIMA (GIÀ NOTA AI TEMPI DEI ROMANI) E MOLTO APPREZZATA PER IL SUO LIVELLO DI MAREZZATURA

EURO/KG 75^{00}

BLACK ANGUS PANTANO

IL BLACK ANGUS È DI ORIGINE IRLANDESE: LE SUE PARTICOLARI CARATTERISTICHE FISICHE E RIGIDE ABITUDINI ALIMENTARI SI TRADUCONO IN UNA CARNE TENERA, DAL SAPORE DECISO E DOLCE ALLO STESSO TEMPO

EURO/KG 90^{00}

RUBIA GALLEGA (DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE)

LA RUBIA GALLEGA È UNA DELLE CARNI PIÙ PREGIATE AL MONDO. I BOVINI HANNO UNA ETÀ FRA I 5 E I 10 ANNI (ECCO PERCHÉ È CHIAMATA ANCHE *VACA VIEJA*, VACCA VECCHIA) E CRESCONO ALLO STATO BRADO IN GALIZIA

EURO/KG 105^{00}

AUSTRALIAN WAGYU (DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE)

LASCIATEVI TENTARE DAI PREZIOSI ED ESCLUSIVI SAPORI DELLA CARNE DI RAZZA AUSTRALIAN WAGYU CHE, COME L'ORIGINALE WAGYU GIAPPONESE, HA UNA CONSISTENZA TENERA E UNA MAREZZATURA INTRICATA

EURO/KG 190^{00}

WIENNESE 1969

I NOSTRI SECONDI: FIORENTINE E PORTERHOUSE

IN ITALIA NON ESISTE UNA VERA E PROPRIA NOMENCLATURA UFFICIALE DEI TAGLI DI CARNE, SONO TUTTI DIVERSI DA REGIONE A REGIONE, MA C'È UN TERMINE CHE METTE TUTTI D'ACCORDO: LA "**FIORENTINA**", UN PEZZO DELLA **LOMBATA POSTERIORE** DIVENUTO ICONICO NEL NOSTRO PAESE.

NEGLI ULTIMI ANNI, PERÒ, ANCHE IN ITALIA SI FANNO SEMPRE PIÙ LARGO NUOVE TERMINOLOGIE. NELLO SPECIFICO, PER IDENTIFICARE IL TAGLIO "FIORENTINA" SI PARLA DI **T-BONE** E **PORTERHOUSE**: TAGLI CONTRADDISTINTI DALL'OSSO DELLA VERTEBRA LOMBARE, DALLA CARATTERISTICA FORMA DI UNA "T" ROVESCIATA, ATTACCATO AL FILETTO E AL CONTROFILETTO.

LA DIFFERENZA FRA I DUE TAGLI STA NELLA DIMENSIONE DEL FILETTO. LA PORTERHOUSE PROVIENE DA UN'ESTREMITÀ, QUINDI È PIÙ GRANDE E CONTIENE PIÙ FILETTO. PIÙ SI VA VERSO LA PARTE ANTERIORE DELL'ANIMALE, PIÙ IL FILETTO SI RESTRINGE E SI ARRIVA ALLA T-BONE E CHE, DUNQUE, SI RICAVA DAL CENTRO DEL TAGLIO.

PER RIASSUMERE LA T-BONE È LA FIORENTINA, BISTECCA CON IL FILETTO PIÙ PICCOLO E IL CONTROFILETTO PIÙ LARGO; LA PORTERHOUSE È L'OPPOSTO CON FILETTO GRANDE E CONTROFILETTO APPENA PIÙ STRETTO.

LE NOSTRE PORTERHOUSE E LE NOSTRE FIORENTINE
VENGONO SERVITE CON CONTORNO A SCELTA

ATTENZIONE: LE PORTERHOUSE PESANO TRA I 1.200 E I 1.400 GR.
SONO INDICATE PER 3 O 4 PERSONE E VENGONO SERVITE SOLO SU ORDINAZIONE.

MANZETTA PRUSSIANA

RAZZA CHE ARRIVA DALLA POLONIA SETTENTRIONALE DAL MANTO BIANCO PEZZATO NERO. VIVE ALLO STATO BRADO ED È MOLTO MAREZZATA. MOLTO TENERA E GUSTOSA, HA DELLE NOTE DOLCI FINALI

EURO/KG 52^{00}

BLONDE PANTANO

RAZZA DI ORIGINARIAMENTE ALLEVATA AL CONFINE FRA ITALIA E FRANCIA, GARANTISCE UNA CARNE UNICA PER TENEREZZA E LA MAGREZZA. E QUESTO È MERITO DELLA PARTICOLARE STRUTTURA MUSCOLARE DEGLI ANIMALI

EURO/KG 70^{00}

ABERDEEN ANGUS

L'ABERDEEN ANGUS È ORIGINARIA DELLA CONTEA DI ABERDEEN, NEL NORD DELLA SCOZIA. È UNA RAZZA ANTICHISSIMA (GIÀ NOTA AI TEMPI DEI ROMANI) E MOLTO APPREZZATA PER IL SUO LIVELLO DI MAREZZATURA

EURO/KG 80^{00}

BLACK ANGUS PANTANO

IL BLACK ANGUS È DI ORIGINE IRLANDESE: LE SUE PARTICOLARI CARATTERISTICHE FISICHE E RIGIDE ABITUDINI ALIMENTARI SI TRADUCONO IN UNA CARNE TENERA, DAL SAPORE DECISO E DOLCE ALLO STESSO TEMPO

EURO/KG 95^{00}

RUBIA GALLEGA (DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE)

LA RUBIA GALLEGA È UNA DELLE CARNI PIÙ PREGIATE AL MONDO. I BOVINI HANNO UNA ETÀ FRA I 5 E I 10 ANNI (ECCO PERCHÉ È CHIAMATA ANCHE *VACA VIEJA*, VACCA VECCHIA) E CRESCONO ALLO STATO BRADO IN GALIZIA

EURO/KG 110^{00}

AUSTRALIAN WAGYU (DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE)

LASCIATEVI TENTARE DAI PREZIOSI ED ESCLUSIVI SAPORI DELLA CARNE DI RAZZA AUSTRALIAN WAGYU CHE, COME L'ORIGINALE WAGYU GIAPPONESE, HA UNA CONSISTENZA TENERA E UNA MAREZZATURA INTRICATA

EURO/KG 195^{00}

WIENNESE 1969

I NOSTRI SECONDI: IL PESCE

FILETTO DI SALMONE SCOZZESE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL CARTOCCIO E SALSA TARTARA

UN PIATTO LEGGERO E GUSTOSO, DOVE LA SALSA DARÀ QUEL TOCCO DI CLASSE CHE RENDERÀ IL SALMONE SCOZZESE ANCORA PIÙ PIACEVOLE

EURO 22 00

I NOSTRI DESSERT

I NOSTRI DOLCI CLASSICI

SACHERTORTE	IL NOSTRO DOLCE PIÙ FAMOSO PREPARATO SEGUENDO LA RICETTA ORIGINALE CON LA MARMELLATA DIALBICOCCA GUARNITA CON PANNA MONTANA	EURO 5 00
MILLEFOGLIE	UNO DEI NOSTRI CAVALLI DI BATTAGLIA: LA FRAGRANZA DELLA SFOGLIA E LA FRESCHEZZA DELLA NOSTRA CREMA LO RENDONO NELLA SUA SEMPLICITÀ INIMITABILE	
TIRAMISU DESTRUTTURATO	TIRAMISU DESTRUTTURATO CON CREMA SENZA LATTOSIO, CON UNA CREMOSITÀ CHE NON TI ASPETTI CHE ABBRACCIA IL CAFFÉ ALLO STATO SEMISOLIDO	

DOLCEZZE STAGIONALI

FRITTELLE	IL DOLCE SIMBOLO DEL CARNEVALE, ALLA CREMA O ZAMBAIONE, OPPURE ALLA VENEZIANA CON UVETTA E CANDITI	EURO/CAD 1 60

WIENNESE 1969

WIENNESE 1969

BRACE & CANTINA

PIAZZA FRANCESCO PETRARCA, 16 - 35137 - PADOVA - PD
TEL. +39 049 876.11.22 / INFO@PASTICCERIAWIENNESE.IT