

# Menù Braceria



Fiorentina <i>Florentine steak</i>	€7,00/hg
Costata <i>Rib-eye</i>	€6,00/hg
Grigliata mista <i>Mixed grill</i>	€35,00
Salsiccia, würstel e pollo <i>Sausage, würstel and chicken</i>	€18,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€7,00
<hr/>	
Acqua <i>Water</i>	€2,00
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite) <i>Soft drink (Coca Cola, Fanta, Sprite)</i>	€2,50
Birra 0,33 cl <i>Beer 0,33 cl</i>	€5,00
Birra 0,75 cl <i>Beer 0,75 cl</i>	€18,00
Caffè <i>Coffee</i>	€1,50
Distillati <i>Spirits</i>	€2,50
Rum, Whiskey <i>Rum, Whiskey</i>	€6,00
<hr/>	
Coperto <i>Cover</i>	€2,00



Maabeach@2015

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HAACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

*Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HAACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.*

# Vini Rossi



## Toscana/Tuscany

---

Chianti Classico (Gallo nero) Le Regge ( <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Canaiolo</i> )	€24,00
Chianti Rufina Cedro Fattoria Lavacchio ( <i>Sangiovese, Canaiolo nero e Ciliegiolo</i> )	€20,00
Bruciato 2013 Bolgheri Guado al Tasso ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah</i> )	€24,00
Tignanello 2011 Antinori ( <i>Sangiovese, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon</i> )	€100,00
Le Volte dell'Ornellaia 2012 ( <i>Cabernet, Merlot e Sangiovese</i> )	€45,00

## Piemonte/Piedmont

---

Nebbiolo d'Alba La Porta Rossa ( <i>Nebbiolo</i> )	€24,00
Barbera d'Alba La Porta Rossa ( <i>Barbera</i> )	€22,00
Barolo La Porta Rossa ( <i>Nebbiolo varietà Lampia e Michet, Rosè</i> )	€38,00

## Lombardia/Lombardy

---

Cà del Vent Cabernet Sauvignon ( <i>Cabernet Sauvignon</i> )	€22,00
--------------------------------------------------------------	--------

## Liguria/Liguria

---

Granaccia Podere Grecale ( <i>Granaccia</i> )	€24,00
-----------------------------------------------	--------

## Friuli Venezia Giulia/Friuli-Venezia Giulia

---

Merlot S.Osvaldo ( <i>Nebbiolo, Barbera e Dolcetto</i> )	€18,00
Schioppettino Ferruccio Scubin ( <i>Schioppettino</i> )	€30,00

## Sardegna/Sardinia

---

Sussinku Rosso Nuraghe Cabrioni ( <i>Vermentino</i> )	€20,00
-------------------------------------------------------	--------

## Puglia/Apulia

---

Negroamaro Gigaro ( <i>Negroamaro</i> )	€18,00
-----------------------------------------	--------

## Trentino Alto Adige/Südtirol

---

Lagrein St. Michael Eppan ( <i>Lagrein</i> )	€20,00
Pinot Nero Blauburgunder St. Michael Eppan ( <i>Pinot nero</i> )	€20,00

## Francia/France

---

Cotè de Bordeaux Duc des Nauves ( <i>Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon</i> )	€22,00
Pinot Nero Bourgogne J.Faiveley ( <i>Pinot nero</i> )	€40,00