

*La Brace*

In Valtellina dal 1851



*Menù*  
NUOVA TRADIZIONE



## MENÙ DEGUSTAZIONE

# LA VALTELLINA A MODO NOSTRO

### ANTIPASTO VALTELLINA

Bresaola di manzo, lardo, salame, crudo delle valli orobiche  
Sciatt e Taroz

---

### PIZZOCCHERI

Tagliatelle valtellinesi di grano saraceno con verza e patate  
conditi con formaggio Casera e sferzata di burro, aglio e salvia

---

### GANASSA

Guancia di manzo CBT con salsa al brasato e polenta taragna

---

### TORTA SARACENA

Pan di spagna di grano saraceno farcito con panna e marmellata di mirtilli  
ricoperto di granella di nocciole

Menù completo con calice di vino valtellinese a scelta

**44,50**  
euro

Pane e coperto

**2,50**  
euro

## LA GENUINITÀ È IL NOSTRO IMPEGNO

Lavoriamo ogni giorno con prodotti  
del territorio, selezionando fornitori locali  
e materie prime per lo più a km 0.

Perché i sapori veri cominciano  
da scelte autentiche.

## PROPOSTA STAGIONALE

# RISVEGLIO DELLE CIME



### ANTIPASTO

#### BATTUTA

Battuta di manzo con insalata di asparagi croccanti, uovo di quaglia sodo alle due maionesi Aioli e peperoni

**15,00**  
euro

### PRIMI

#### ASPARAGUS

Risotto alla crema di asparagi e punte croccanti

**13,00**  
euro

#### LA CREP

Crespelle ripiene di asparagi e porri

**12,00**  
euro

### SECONDO

#### ASPARAGI BISMARCK

Asparagi gratinati al burro e parmigiano con due uova di selva all'occhio di bue e tartufo nero estivo

**20,00**  
euro

La nostra cucina nasce dal rispetto per le stagioni, dalla cura per la qualità e da un'attenzione costante alla tradizione.

# A N T I P A S T I

## TAROZ e SALAM



Purè rustico di patate e fagiolini condito con formaggio Casera e sferzata di burro, aglio e cipolla servito con salame nostrano

**13,00**  
euro

## TRADIZIONE IN FUMO



Bresaola di manzo marezzata servita con burro affumicato e grissini artigianali

**13,00**  
euro

## CRISP DELLE ALPI



Mousse di ricotta d'alpe, porcini\* e bresaola alternata da cialde croccanti di Parmigiano. Il piatto è completato da riduzione di vino, funghi sott'olio\*, crumble e chips di bresaola

**13,00**  
euro

## L'UOVO NEL NIDO



Uovo di selva CBT, nido di polenta e porro fritto con vellutata di Taleggio

**12,00**  
euro

## TARTARE



Tartare di manzo condita, tronchetto di pan brioche e salsa allo Yuzu Kosho

**15,00**  
euro

## SELEZIONE DI FORMAGGI



Selezione di formaggi valtellinesi dal presidio SlowFood della Val Gerola Féen e Storico Ribelle, giovani e stagionati, serviti con confetture di mele, di cipolla caramellata e miele millefiori

**15,00**  
euro

## SCIATT



Tipiche frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio Casera servite con insalatina verde condita

**11,00**  
euro

# P R I M I

Le nostre paste, fatte a mano dai nostri chef con metodi tradizionali, nascono per valorizzare ogni ingrediente e portare in tavola tutta l'autenticità della tradizione artigianale.

- ANATRELLA**  **15,00**  
euro  
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con ragù d'anatra muta\*
- PIZZOCCHERI**  **14,00**  
euro  
Tipiche tagliatelle valtellinesi di grano saraceno con verza e patate, conditi con formaggio Casera e sferzata di burro, aglio e salvia
- LA STORICA**  **16,00**  
euro  
Crespelle con Storico Ribelle (formaggio d'alpeggio, presidio SlowFood della Val Gerola) e pestada casereccia
- UN RISOTTO**  **14,00**  
euro  
Riso mantecato al Féen (formaggio di latteria, presidio SlowFood della Val Gerola) con riduzione di vino rosso con chips di bresaola
- BOTTON D'ORO**  **15,00**  
euro  
Bottoni di pasta fresca all'uovo con ripieno di manzo conditi con burro aromatizzato al limone ed erba cipollina
- ZUPPA dello Chef**  **10,00**  
euro  
Chiedi al nostro staff

Sono disponibili  
TAGLIATELLE SENZA GLUTINE.

La preparazione avviene nella stessa cucina,  
non si esclude la possibilità di contaminazione.

## S E C O N D I

Ogni secondo è accompagnato da un contorno selezionato dai nostri chef per dare equilibrio al piatto

### FILETTO UBRIACO



**28,00**

euro

Filetto di manzo alla riduzione di vino rosso con taroz

### COSTINE BBQ



**16,00**

euro

Costine di maiale cotte a bassa temperatura alla salsa BBQ con patate fritte\*

### LO STINCO



**19,00**

euro

Stinco di maiale glassato alla senape e miele millefiori con polenta taragna

### LA MUGNAIA RIVISITATA



**23,00**

euro

Trota della Val Masino allevata in acqua di sorgente salsa ai capperi, limone e il suo fumetto con purè rustico di patate schiacciate e tagliatelle di verdure

### L'INVOLTINO



**15,00**

euro

Involtino di pollo con formaggio di latteria in retina di maiale con flan di spinaci\* e riduzione al Genepì

## I TRADIZIONALI DEL GINO

### PECORA AL POMODORO



**16,00**

euro

Pecora\* allevata allo stato brado cotta in salsa di pomodoro e aromi con polenta taragna

### TRIPPA



**14,00**

euro

Trippa di vitello in umido rosso con patate e fagioli

# ALLA GRIGLIA

La nostra carne segue un processo di frollatura DRY-AGED di almeno 35 giorni in celle deumidificate a temperatura controllata per ottenere carattere e gusto. La cottura avviene alla griglia, esclusivamente su carboni di legna vegetale.

<b>TAGLIATA</b> Controfiletto di manzo 200 g	<b>24,00</b> euro
<b>SALSICCIA</b> Salsiccia casereccia mista di manzo e maiale con vino rosso e spezie	<b>15,00</b> euro
<b>GALLETTO</b> Galletto Vallespluga CBT marinato con cipolla e limone	<b>19,00</b> euro
<b>FIorentINA</b> Fiorentina di manzo minimo da 800 g chiedere per altre pezzature	<b>8,50</b> euro all'etto
<b>COSTATA</b> Costata di manzo 500 g	<b>42,00</b> euro
<b>FILETTO</b> Filetto di manzo 200 g	<b>28,00</b> euro
<b>PICANHA</b> Codone di manzo 300 g	<b>32,00</b> euro

Le carni alla griglia sono accompagnate da patate al forno e verdure grigliate.

## C O N T O R N I

<b>TAROZ</b>	<b>6,50</b> euro
<b>POLENTA</b>	<b>5,50</b> euro
<b>PATATE FRITTE</b> 	<b>4,50</b> euro
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>4,50</b> euro
<b>INSALATA VERDE</b>	<b>4,00</b> euro

## P E R I P I C C O L I

<b>TAGLIATELLE POMODORO</b>   	<b>11,00</b> euro
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con salsa al pomodoro	
<b>TAGLIATELLE RAGÙ</b>     	<b>12,00</b> euro
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con ragù di manzo	
<b>MILANELLA</b>     	<b>17,00</b> euro
Cotoletta* di tacchino alla milanese con patate fritte*	

## D E S S E R T

<b>AL CARRELLO</b>    	<b>6,00</b> euro
Torte, Crostate, Strudel di mele	
Tiramisù con savoiardi di riso 	
Panna cotta con salsa fresca 	
Coppa di frutta 	
Gelato alla vaniglia	
Sorbetto al limone 	
Sorbetto al Braulio	

<b>PANE E COPERTO</b>	<b>2,50</b> euro
-----------------------	---------------------

*La Brace*

In Valtellina dal 1851

*Vino*

LA CANTINA



# V I N I



## ROSSO DELLA CASA

Vino Rosso - zona Maroggia  
del contadino | Vol. 12%

Nebbiolo

**3,00**

**1/2 11,70**

**1/4 5,90**

**17,00**  
euro

## VALPOLICELLA RIPASSO

Vino Rosso - Veneto  
Az. ag. Monte Zovo | Vol. 14%

Corvina  
Corvinone  
Rondinella

**6,40**

**32,00**  
euro

## LA CAPÜSCENA

Rosso di Valtellina DOC - Buglio in Monte  
Az. ag. Moia Lucia | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**5,50**

**27,00**  
euro



## BIANCO DELLA CASA

Bianco Trebbiano - Marche  
del contadino | Vol. 12%

Trebbiano

**3,00**

**1/2 12,20**

**1/4 6,20**

**18,00**  
euro

## ALPI RETICHE

Alpi Retiche IGT - Valtellina  
Cantina Nino Negri | Vol. 11,5%

Nebbiolo

**5,20**

**27,00**  
euro

# V A L T E L L I N E S I

## PICCOLI PRODUTTORI LOCALI

### ROSSI



#### MAROGGIA

Valtellina superiore DOCG - Maroggia  
Cantina Bianchi Fanciulli - Ere (Buglio in Monte) | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**31,00**  
euro

#### ROCCASCISSA

Rosso di Valtellina DOC  
Soc. Coop. agr. Vita Nova - Berbenno di Valtellina | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**27,00**  
euro

#### INFERNO riserva

Valtellina superiore DOCG - Inferno  
Az. ag. Nobili Nicola - Tresivio | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**37,00**  
euro

#### SASSI SOLIVI

Valtellina superiore DOCG - Sassella  
Coop. ag. Triasso e Sassella - Triasso | Vol. 13%

Nebbiolo

**36,00**  
euro

#### GRUMELLO

Valtellina superiore DOCG - Grumello  
Soc. coop. ag. Il Gabbiano - Sondrio | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**32,00**  
euro

#### PR28

Valtellina superiore DOCG  
Soc. ag. La Spia - Castione Andevenno | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**38,00**  
euro

## I PIÙ CONOSCIUTI ROSSI



<b>MALAROGGIA</b> Rosso di Valtellina - Maroggia Cantina Assoviuno   Vol. 13%	Nebbiolo	<b>28,00</b> euro
<b>MAROGGIA</b> Valtellina superiore - Maroggia Cantina Assoviuno   Vol. 13%	Nebbiolo	<b>33,00</b> euro
<b>MAROGGIA riserva</b> Valtellina superiore DOCG - Maroggia Cantina Assoviuno   Vol. 13,5%	Nebbiolo	<b>36,00</b> euro
<b>PARADISO riserva</b> Valtellina superiore DOCG Cantina Pietro Nera   Vol. 13,5%	Nebbiolo	<b>39,00</b> euro
<b>GIUPA riserva</b> Valtellina superiore DOCG Az. ag. Caven   Vol. 13,5%	Nebbiolo	<b>40,00</b> euro
<b>NEBBIOLO riserva</b> Valtellina superiore DOCG Cantina Nino Negri   Vol. 13,5%	Nebbiolo	<b>37,00</b> euro
<b>MAZER</b> Valtellina superiore DOCG Cantina Nino Negri   Vol. 13,5%	Nebbiolo	<b>39,00</b> euro
<b>QUADRIO</b> Valtellina superiore DOCG Cantina Nino Negri   Vol. 13,5%	Nebbiolo Merlot	<b>32,00</b> euro
<b>VALGELLA</b> Valtellina superiore DOCG - Valgella Cantina Nino Negri   Vol. 13%	Nebbiolo	<b>31,00</b> euro
<b>CA' MOREI</b> Valtellina superiore DOCG - Valgella Soc. Ag. Fay   Vol. 13,5%	Nebbiolo	<b>43,00</b> euro



### **VIGNA FRACIA**

Valtellina superiore DOCG - Valgella  
Cantina Nino Negri | Vol. 14%

Nebbiolo

**49,00**  
euro

### **MAFERIN**

Valtellina superiore DOCG - Valgella  
Balgera vini &C | Vol. 12,5%

Nebbiolo

**36,00**  
euro

### **GRUMELLO**

Valtellina superiore DOCG - Grumello  
Cantina Nino Negri | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**33,00**  
euro

### **VIGNA SASSOROSSO**

Valtellina superiore DOCG - Grumello  
Cantina Nino Negri | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**46,00**  
euro

### **LA CASTELLINA**

Valtellina Superiore DOCG - Sassella  
Az. ag. La Castellina Fondazione Fojanini | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**36,00**  
euro

### **SOMMAROVINA**

Valtellina superiore DOCG - Sassella  
Cantina Mamete Prevostini | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**44,00**  
euro

### **LE TENSE**

Valtellina superiore DOCG - Sassella  
Cantina Nino Negri | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**39,00**  
euro

### **SASSELLA riserva**

Valtellina superiore DOCG - Sassella  
Cantina Pietro Nera | Vol. 13%

Nebbiolo

**39,00**  
euro

### **INFERNO**

Valtellina superiore DOCG - Inferno  
Cantina Nino Negri | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**34,00**  
euro

### **INFERNO riserva "Al Carmine"**

Valtellina superiore DOCG - Inferno  
Az. ag. Caven | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**41,00**  
euro

### **VIGNA CA' GUICCIARDI**

Valtellina superiore DOCG - Inferno  
Cantina Nino Negri | Vol. 14%

Nebbiolo

**46,00**  
euro

## SFORZATI



### SFURSAT

Sforzato di Valtellina DOCG  
Cantina Nino Negri | Vol. 15,5%

Nebbiolo

**53,00**  
euro

### 5 STELLE SFURSAT

Sforzato di Valtellina DOCG  
Cantina Nino Negri | Vol. 15,5%

Nebbiolo

**84,00**  
euro

### CORTE DI CAMA

Sforzato di Valtellina DOCG  
Cantina Mamete Prevostini | Vol. 15,5%

Nebbiolo

**59,00**  
euro

### 1946

Sforzato di Valtellina DOCG  
Cantina Plozza | Vol. 15%

Nebbiolo

**48,00**  
euro

## BIANCHI

### CA' BRIONE

Alpi retiche IGT  
Cantina Nino Negri | Vol. 13%

Chardonnay  
Savignon  
Incrocio Manzoni  
Nebbiolo

**44,00**  
euro

### I CASINI

Alpi retiche IGT  
Cantina Assoviuno | Vol. 12,5%

Nebbiolo  
Cortese  
Trebiano  
Incrocio Manzoni

**27,00**  
euro

### ALPI RETICHE

Alpi retiche IGT  
Cantina Nino Negri | Vol. 11,5%

Nebbiolo

**27,00**  
euro

# BOTTIGLIE PICCOLE

## ROSSI



### QUADRIO

Valtellina superiore DOCG  
Cantina Nino Negri | Vol. 13,5%

Nebbiolo  
Merlot

**19,00**  
euro

### RED EDITION "Grumello"

Valtellina superiore DOCG - Grumello  
Cantina Plozza | Vol. 13%

Nebbiolo

**20,00**  
euro

### RED EDITION "Sassella"

Valtellina superiore DOCG - Sassella  
Cantina Plozza | Vol. 13%

Nebbiolo

**22,00**  
euro

### BLACK EDITION "Sforzato"

Valtellina superiore DOCG  
Cantina Plozza | Vol. 16,5%

Nebbiolo

**27,00**  
euro

### GRANAIO

Chianti classico DOCG - Toscana  
Cantina Melini | Vol. 14,5%

Sangiovese

**17,00**  
euro

## BIANCHI

### SOAVE CLASSICO

Soave classico DOC - Veneto  
Cantina Lamberti | Vol. 13%

Garganega  
Trebbianco di Soave

**16,00**  
euro

# DALL'ITALIA

## ROSSI



### BONARDA

Vino Frizzante DOC dell'Oltrepo' pavese - Lombardia  
Cantina Conti di Gambarana | Vol. 12,5%

Croatina

**25,00**  
euro

### MODUS

Toscana IGT - Toscana  
Cantina Ruffino | Vol. 15%

Sangiovese  
Merlot  
Cabernet Sauvignon

**35,00**  
euro

### BOLGHERI

Bolgheri IGT - Toscana  
Cantina Melini | Vol. 13,5%

Merlot  
Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon

**40,00**  
euro

### BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello di Montalcino DOCG - Toscana  
Cantina Melini | Vol. 14,5%

Sangiovese

**58,00**  
euro

### RISERVA DUCALE ORO

Chianti classico DOCG - Toscana  
Cantina Ruffino | Vol. 14,5%

Sangiovese  
Merlot  
Cabernet Sauvignon

**37,00**  
euro

### GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Chianti DOCG - Toscana  
Cantina Melini | Vol. 15%

Sangiovese

**27,00**  
euro

### LA MONELLA

Barbera del Monferrato frizzante DOC - Piemonte  
Cantina Braida | Vol. 14%

Barbera

**32,00**  
euro

### DOLCETTO D'ACQUI

Dolcetto d'acqui DOCG - Piemonte  
Cantina Ca' Bianca | Vol. 13%

Dolcetto

**28,00**  
euro

### BAROLO

Barolo DOCG - Piemonte  
Cantina Ca' Bianca | Vol. 13,5%

Nebbiolo

**41,00**  
euro

### PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Barbaresco DOCG - Piemonte  
Coop. soc. ag. Barbaresco | Vol. 14,5%

Nebbiolo

**47,00**  
euro



## AMARONE COSTASERA

Amarone classico della valpolicella DOCG - Veneto  
Cantina Masi | Vol. 15%

Corvina  
Rondinella  
Molinara  
Oseleta

**50,00**  
euro

## ARCI NÖIS

Cannonau di sardegna DOC - Sardegna  
Coop. ag. Onnis | Vol. 13,5%

Cannonau

**26,00**  
euro

## AYUNTA NAVIGABILE

Etna Rosso DOC - Sicilia  
Soc. semp. ag. Ayunta | Vol. 14%

Nerello Mascalese  
Nerello Cappuccio

**35,00**  
euro

## BIANCHI

### MÜLLER THURGAU

vino frizzante Trevenezie IGT - Trentino  
Cantina Conti d'Arco | Vol. 11%

Müller Thurgau

**24,00**  
euro

### JOSEPH GEWÜRZTRAMINER

Alto Adige DOC - Südtirol  
Cantina Hofstätter | Vol. 14%

Gewürztraminer

**33,00**  
euro

### FOLÀR

Lugana DOC - Veneto  
Cantina Santi | Vol. 13%

Turbiana  
(trebbiano di lugana)

**26,00**  
euro

### SORTESELE

Pinot grigio Valdadige DOC - Veneto  
Cantina Santi | Vol. 12,5%

Pinot grigio

**27,00**  
euro

### LIBAIO

Toscana IGT - Toscana  
Cantina Ruffino | Vol. 13%

Chardonnay

**25,00**  
euro

### RE MANFREDI "Bianca degli Svevi"

Basilicata IGT - Basilicata  
Cantina Castello Monaci | Vol. 13%

Aglianico

**28,00**  
euro

### VIVIRI

Vino bianco di Sicilia DOC - Sicilia  
Cantina Tenute Rapitalà | Vol. 13,5%

Grillo

**25,00**  
euro

# D A L M O N D O

## FRANCIA



### **SANCERRE "Pinot Noir"**

Sancerre AOC - Loira  
Cantina La Poussie | Vol. 14%

Pinot Nero

**50,00**  
euro

### **CRU MONPLAISIR**

Bordeaux Supérieur AOC - Bordeaux  
Cantina Gonet Médeville | Vol. 14%

Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc

**43,00**  
euro

## B O L L I C I N E E C H A M P A G N E

### **VEUVE CLICQUOT Brut**

Champagne AOC - Francia  
Cantine Veuve Clicquot | Vol. 12%

Pinot Nero  
Chardonnay  
Pinot Meunier

**70,00**  
euro

### **BERLUCCHI '61 Extra Brut**

Franciacorta - Lombardia  
Cantina Berlucchi | Vol. 12,5%

Pinot Nero  
Chardonnay

**35,00**  
euro

### **AKELUM Extra Dry**

Prosecco Superiore DOCG - Veneto  
Az.ag. Andreola | Vol. 11,5%

Glera

**27,00**  
euro

### **BOLLE' Extra Dry**

Vino spumante - Veneto  
Az. ag. Andreola | Vol. 11%

Glera

**22,00**  
euro

### **MOSCATO D'ASTI**

Moscato d'Asti DOCG - Piemonte  
Cantine Ca' Bianca | Vol. 5%

Moscato Bianco

**26,00**  
euro

# A C Q U A E B I B I T E

<b>ACQUA FRIZZANTE E NATURALE</b> 92 cl	<b>2,50</b> euro
<b>BIBITE</b> PET 50 cl Coca Cola - Sprite - Fanta - Tè pesca - Tè limone	<b>3,50</b> euro

## B I R R A A L L A S P I N A

	 30 cl	 40 cl	 1 lt	 1,5 lt
<b>TUBORG CHIARA</b>	<b>4,00</b> euro	<b>5,50</b> euro	<b>12,00</b> euro	<b>16,50</b> euro
<b>GANTER WOODAN ROSSA</b>	<b>4,50</b> euro	<b>6,50</b> euro	<b>13,00</b> euro	<b>18,00</b> euro
<b>PANACHÉ</b> birra e sprite	<b>3,50</b> euro	<b>5,00</b> euro		

## B I R R A I N B O T T I G L I A

<b>GANTER HELLES HEFE WEIZEN</b> 50 cl	<b>5,90</b> euro
<b>BECK'S</b> 33 cl	<b>3,90</b> euro
<b>CERES</b> 33 cl	<b>4,10</b> euro
<b>HEINEKEN</b> 33 cl	<b>3,90</b> euro

## AMARI e LIQUORI

<b>BRAULIO</b>	<b>3,00</b> euro
<b>BRAULIO RISERVA</b>	<b>4,50</b> euro
<b>AMARI NAZIONALI</b>	<b>3,00</b> euro
<b>LIQUORI NAZIONALI</b>	<b>3,00</b> euro

## BRANDY e COGNAC

<b>MARTEL COGNAC</b>	<b>6,00</b> euro
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>3,00</b> euro

## W H I S K Y

<b>GLEN GRANT</b>	<b>3,80</b> euro
<b>JACK DANIELS</b>	<b>4,20</b> euro
<b>LAGAVULIN, TALLISKER 10</b>	<b>6,00</b> euro

## G R A P P E e D I S T I L L A T I

<b>GRAPPE INVITTI DISTILLATE IN VALTELLINA</b> morbide, secche, aromatiche, barricate	<b>da 3,70 a 4,50</b> euro
<b>SCHENATTI VALTELLINESI</b>	<b>da 3,30 a 4,90</b> euro
<b>VODKA</b>	<b>3,00</b> euro
<b>RUM MATUSALEM</b>	<b>5,00</b> euro

# A L L E R G E N I

## REGOLAMENTO CE 1169/2011 - Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome di ogni piatto è presente l'icona degli allergeni contenuti tra gli ingredienti.

-  Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti derivati
-  Uova e prodotti derivati
-  Pesce e prodotti derivati
-  Arachidi e prodotti derivati
-  Soia e prodotti derivati
-  Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
-  Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
-  Sedano e prodotti derivati
-  Senape e prodotti derivati
-  Semi di sesamo e prodotti derivati
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
-  Lupino e prodotti a base di lupino
-  Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi preparati possono contenere TRACCE degli allergeni elencati, poichè la lavorazione delle varie pietanze avviene in unica cucina.

### altre indicazioni

-  Piatto vegetariano
-  Leggermente piccante
-  Senza glutine
-  Può contenere alimenti congelati (l'alimento viene indicato con un \* nella descrizione)

Per qualsiasi necessità alimentare vi chiediamo di rivolgervi preventivamente al personale di sala.

# *La Brace*

In Valtellina dal 1851

Via Piani 1, 23010 Forcola (SO)

0342 660408 - [www.labrace.it](http://www.labrace.it)

[labrace@labrace.it](mailto:labrace@labrace.it)

INQUADRA QUI

