

La Brace

In Valtellina dal 1851



Menù
NUOVA TRADIZIONE



DAL 1851 UNA STORIA DI FAMIGLIA CHE CONTINUA A RINNOVARSI



La storia de La Brace inizia nel 1851, quando Angelo Cattaneo, fattore della cascina dei Conti Guicciardi, rileva l'attività trasformandola in una stazione di posta.

Trent'anni dopo con Leopoldina, donna di grande carattere e visione, questo luogo comincia davvero a prendere vita. Sotto i portici, serve con orgoglio brasato e polenta accompagnati dall'immane vino locale Maroggia, mentre i contadini espongono i loro prodotti, i commercianti concludono affari e la tavola diventa il cuore di un'atmosfera vivace, dove persone, storie e tradizioni si incontrano.



Da allora, il testimone è passato di generazione in generazione, sempre all'interno della stessa famiglia Cattaneo. Ognuna ha lasciato il proprio segno, trasformando quella che era una stazione di posta in una realtà viva e autentica, fatta di persone, passione e accoglienza.

Trattoria, stallazzo, osteria, poi ristorante, albergo e bar: ogni tappa è stata una risposta ai tempi che cambiavano, senza mai perdere di vista il filo conduttore che ci unisce da oltre 170 anni un'ospitalità sincera e concreta, capace di far sentire ogni ospite parte della nostra storia.



Negli anni '70 Gino Cattaneo (attuale proprietario) rinnova con visione: dagli antichi portici e le stalle nasce così la prima sala ristorante, moderna nei comfort ma fedele allo stile rustico ottocentesco, da una piccola attività di 50 mq, Gino trasforma i locali antichi in quello che è oggi La Brace: un punto di riferimento, un modo di far conoscere la Valtellina.

Per lui innovare significa anche valorizzare la tradizione: ogni piatto racconta la Valtellina, con ingredienti genuini e ricette di famiglia.

MENÙ DEGUSTAZIONE

LA VALTELLINA A MODO NOSTRO

TAROZ E MASCHERPA

Purè rustico di patate e fagiolini condito con formaggio Casera e sferzata di burro, aglio e cipolla servito con ricotta d'alpe fresca

PIZZOCCHERINO

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

GANASSINO

Guancia di manzo 90g 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

37,50
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.

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

MANZO RIBELLE



Bresaola di manzo marezzata con spuma di Storico Ribelle e croccante di segale

14,00
euro

TAGLIERE BRACE



(consigliato per 2 persone)

Bresaola di manzo - salame - Lardo - Sciatt - Taroz formaggio latteria semistagionato - bruschetta con trota della Val Masino in carpione

22,00
euro

GAMBERO CROCC



5 Gamberi croccanti in pasta Kataifi con salsa Sweet & Sour

18,00
euro

TARTARE



Tartare di manzo olio, sale e limone con insalatina di asparagi croccanti, salsa aioli e crema di peperone

15,00
euro

SELEZIONE DI FORMAGGI



Formaggi valtellinesi e dal presidio SlowFood della Val Gerola serviti con confetture di mele, di cipolla caramellata e miele millefiori

15,00
euro

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



P R I M I

Valorizziamo gli ingredienti di stagione e portiamo in tavola tutta l'autenticità della tradizione artigianale.

PROVA A PRENDERMI  **14,00**
euro
Tagliolino di pasta fresca all'uovo con ragù di lepre

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

L'ASPARAGINA  **12,00**
euro
Crespelle con crema di taleggio ed asparagi

RISUTIN  **13,00**
euro
Risotto allo scimudin con noci e pangrattato saltati al burro e gocce di miele millefiori di Pedesina

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

COSTINE TERRY



Costine di maiale cotte a bassa temperatura, glassate alla salsa Teriyaki con patate fritte*

16,00
euro

LO STINCO



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

19,00
euro

PECORA AL POMODORO



con polenta

16,00
euro

L'UOVO



3 uova di selva al tegamino con polenta e tartufo estivo

18,00
euro

L'uovo di selva è un uovo biologico prodotto da galline libere di razzolare in due ettari di bosco di castagni a 600 metri di altitudine in Valtellina, nella Valle del Bitto



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.

Accompagnate da patate al forno e verdure alla griglia.

TAGLIATA

Controfiletto di manzo 200 g

24,00

euro

TZIGO



Fettina di manzo e pancetta alla brace con taroz e funghi shimeji

19,00

euro

COSTATA

Costata di manzo 300 g

27,00

euro

FILETTO

Filetto di manzo 200 g

28,00

euro

TROTA



Trota intera alla griglia

28,00

euro

FIorentina

Fiorentina di manzo da 500 g o da 1kg
(chiedere disponibilità e pezzatura al personale di sala)

500g **40,00**

euro

1 kg **80,00**

euro



C O N T O R N I

TAROZ	6,50 euro
POLENTA	5,50 euro
PATATE FRITTE 	4,50 euro
INSALATA MISTA	4,50 euro
INSALATA VERDE	4,00 euro

P E R I P I C C O L I

PASTA CORTA POMODORO  	11,00 euro
PASTA CORTA RAGÙ   	12,00 euro
NUGGETS     bocconcini di tacchino impanati con patate fritte*	13,00 euro

D E S S E R T

AL CARRELLO    	6,00 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	

PANE E COPERTO	2,50 euro
-----------------------	---------------------

L ' H O T E L C H E T I C O N N E T T E C O N L A V A L T E L L I N A

Il nostro hotel è il punto di partenza ideale per vivere un'avventura in Valtellina.

La base ideale per escursioni in giornata.

Da qui, ogni giorno potrai scegliere una nuova meta e vivere un'esperienza diversa. Ti basterà un breve tragitto in auto per immergerti nella natura incontaminata, scoprire antichi borghi, percorrere sentieri panoramici o assaporare i prodotti tipici della nostra terra.

Offriamo 41 camere tra doppie, triple e quaduple, per soddisfare ogni esigenza di soggiorno, dal turismo leisure di coppia e familiare a quello business, con particolare attenzione anche alle persone con disabilità, molte delle nostre camere sono infatti accessibili e prive di barriere architettoniche.

Le nostre suite, Garden e Wellness, sono dotate di servizi dedicati come jacuzzi e sauna private, pensate per garantire il massimo del relax.



I NOSTRI SPAZI ESCLUSIVI

L'atmosfera richiama la tradizione valtellinese, con pareti in sasso, tavoli in legno naturale e dettagli che raccontano la storia contadina con un carattere distintivo, offrendo l'atmosfera perfetta per ogni occasione.

Nei nostri ampi spazi, ideali per eventi privati ed aziendali fino a 400 invitati ogni dettaglio è pensato per un'esperienza di grande stile.

Per un'emozione più intima, potrete ritrovarvi in un'atmosfera unica nelle nostre salette più riservate, dove ogni momento è un'occasione speciale da custodire.



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

9,70

15,00
euro

1/4

5,50

VALPOLICELLA RIPASSO

Valpolicella Ripasso Superiore DOC - Veneto
Cantina Montezovo | Vol. 14,5%

Corvina 70% **6,40**
Corvinone 20%
Rondinella 10 %

32,00
euro

GRUMELLO

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

Nebbiolo

6,50

32,00
euro



BIANCO DELLA CASA

Bianco Trebbiano - Marche
del contadino | Vol. 12%

Trebbiano

3,00

1/2

9,70

15,00
euro

1/4

5,50

CAMPOLIVI

San Martino della Battaglia - Lombardia
Az. ag. Cobue | Vol. 13,5%

Tuchi

5,70

28,00
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

PR28

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

Nebbiolo

38,00
euro

I PIÙ CONOSCIUTI ROSSI



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

CASA LA GATTA

Valtellina superiore DOCG
Cantina Triacca | Vol. 13%

Nebbiolo

29,00
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

90,00
euro

SAN DOMENICO

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

Nebbiolo

50,00
euro

SAN BELLO

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

Nebbiolo

50,00
euro

BIANCHI

CA' BRIONE

Alpi retiche IGT
Cantina Nino Negri | Vol. 13%

Chardonnay
Savignon
Incrocio Manzoni
Nebbiolo

44,00
euro

ALPI RETICHE

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

Nebbiolo

27,00
euro

ROSATO FOGLIA AL VENTO

Alpi retiche IGT
Cantina Triacca | Vol. 12%

Nebbiolo

24,00
euro

BOTTIGLIE PICCOLE

ROSSI



375 ml

QUADRIO

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

Nebbiolo
Merlot

19,00
euro

PERLAVILLA

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

Nebbiolo

17,00
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
Trebiano 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 Col d'Orcia | Vol. 14,5%

Sangiovese

55,00
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

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

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

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

	 30 cl	 50 cl	 1 lt	 1,5 lt
TUBORG CHIARA	4,00 euro	6,50 euro	12,00 euro	16,50 euro
GANTER WOODAN ROSSA	4,50 euro	7,00 euro	13,00 euro	18,00 euro
PANACHÉ birra e sprite	3,50 euro	5,50 euro		

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

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

AMARI e LIQUORI

BRAULIO	3,00 euro
BRAULIO RISERVA	4,50 euro
AMARI NAZIONALI	3,00 euro
LIQUORI NAZIONALI	3,00 euro

BRANDY e COGNAC

MARTEL COGNAC	6,00 euro
VECCHIA ROMAGNA	3,00 euro

W H I S K Y

GLEN GRANT	3,80 euro
JACK DANIELS	4,20 euro
LAGAVULIN, TALLISKER 10	6,00 euro















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

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

labrace@labrace.it

INQUADRA QUI

