

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'immancabile 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.

PANINI / PIADINE

	Panino	Piadina
MONTANARO  	7,30 euro	7,90 euro
bresaola della Valtellina - formaggio Casera - porcini trifolati		
VALBRIE  	6,90 euro	7,70 euro
bresaola della Valtellina - formaggio Brie - pomodoro- insalata		
DELICATO   	6,30 euro	7,30 euro
prosciutto crudo - formaggio Casera - insalata - salsa rosa		
INGLESE   	6,30 euro	7,30 euro
prosciutto cotto - formaggio Casera - insalata- maionese		
TIROLBRIE  	6,30 euro	7,30 euro
speck - formaggio Brie - insalata		
UECC'  	6,40 euro	7,40 euro
salame - formaggio Casera – pane di segale		
VEGETARIANO  	4,90 euro	5,90 euro
mozzarella - pomodoro - insalata		
RUSTICO  	8,90 euro	9,90 euro
bresaola valtellinese rustica - Storico Ribelle (Presidio Slow Food)		
NORDICO   	7,90 euro	8,90 euro
formaggio spalmabile - salmone - rucola		
TONNO   	6,70 euro	7,90 euro
tonno - maionese - insalata - pomodoro		

I SEMPLICI

SALUME A SCELTA

bresaola - prosciutto cotto/crudo - speck - salame

Panino **Piadina**

5,70
euro

6,70
euro

AGGIUNTE

salse  + € 0,40 - formaggi  - funghi e salumi + € 0,60
verdure + € 0,30 - carciofi + € 0,30

BRUSCHETTE & CO.

BRUSCHETTA



pomodoro fresco - mozzarella- origano - salume a scelta

5,90
euro

TOAST CLASSICO



prosciutto cotto - formaggio Casera

2,90
euro

TOAST FARCITO



prosciutto cotto - formaggio Casera - con verdure sott'olio

3,30
euro

PIZZETTA



3,30
euro

FOCACCIA



2,00
euro

BRIOCHE SALATA



cotto e formaggio

2,90
euro

AFFETTATO MISTO



12,00
euro

AFFETTATO MISTO + FORMAGGIO



12,00
euro

BRESAOLA CONDITA GRANA E RUCOLA



13,00
euro

BRESAOLA SEMPLICE



12,00
euro

I N S A L A T E

COLORATA

insalata verde - rossa – pomodori

6,00
euro

VALTELLINESE



insalata verde - rossa – Bresaola – Petali di Parmigiano Reggiano – Noci

8,90
euro

INSALATA TONNO



insalata verde - tonno – pomodoro - olive

7,40
euro

INSALATA con UOVA



insalata verde - mozzarella – pomodoro - uova

7,90
euro

INSALATA ESTIVA



insalata: verde / soncino / rossa
pomodori - finocchio - tacchino arrosto - salsa yogurt

8,40
euro

A G G I U N T E

tonno + € 0,90 - olive + € 0,30
uova + 0,90 € - mozzarella 125g + € 0,90

L A C U C I N A

(D A L L E 1 2 A L L E 1 4 . 3 0)

PIZZOCCHERI

tempi di servizio dipendono dal carico di lavoro della cucina

14,00
euro

PATATINE FRITTE

tempi di servizio dipendono dal carico di lavoro della cucina

4,50
euro

I D E S S E R T

CROSTATINA MONOPORZIONE



con marmellata o crema di cioccolato e nocciola

2,20
euro

BRIOCHE



varie farciture

1,30
euro

pistacchio



cioccolato bianco



mirtillo / frutti di bosco



crema



cioccolato



albicocca

BRIOCHE VEGANA



può contenere tracce di



1,30
euro

BRIOCHE INTEGRALE



1,30
euro

BRIOCHE SALATA



cotto + formaggio

2,90
euro

LA CROSTATATA ARTIGIANALE



frutta fresca/noci e caramello

4,90
euro

LA TORTA SARACENA



pan di Spagna con faina di grano Saraceno, farcitura di panna e marmellata di mirtilli, ricoperta da granella di nocciole

4,90
euro

LA TORTA AL CIOCCOLATO "FORESTA NERA"



pan di Spagna al cacao, cioccolato, con farcitura di panna e amarena

4,90
euro

LA TORTA SOFFICE DI MELE	   	3,30 euro
LA TORTA PERE E CIOCCOLATO	   	3,30 euro
COPPA DI FRUTTA FRESCA		4,90 euro
STRUDEL DI MELE	   	3,50 euro
PANNA COTTA	 	4,90 euro
TIRAMISU'	 	4,90 euro
MUFFIN	   	1,60 euro
con uvetta / cioccolato / red velvet		















IL GELATO FATTO DA NOI

SORBETTO AL LIMONE O BRAULIO	 	4,90 euro
COPPA vaniglia o limone	 	4,70 euro

ALLERGENI

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
-  SO₂ 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.

LaBrace

In Valtellina dal 1851

Vino

LA CANTINA



VINI

BIANCHI

BIANCO DELLA CASA

Bianco Trebbiano - Marche
del contadino | Vol. 12%



1,70
euro

$\frac{1}{4}$ **3,80**
euro

10,90
euro

$\frac{1}{2}$ **7,40**
euro

LUGANA

Monte Zovo DOC - Veneto
Cottini Diego | Vol. 13%

3,70
euro

24,00
euro

PROSECCO

Superiore Extra Dry DOCG - Veneto
Andreola | Vol. 11,5%

3,30
euro

23,50
euro

FRIZZANTINO AMABILE

1,60
euro

ROSSI



ROSSO DELLA CASA

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

2,50
euro

$\frac{1}{4}$ **5,40**
euro

15,90
euro

$\frac{1}{2}$ **10,50**
euro

GRUMELLO

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

5,40
euro

33,00
euro

BARBERA

D'Asti DOCG - Piemonte
Neirano | Vol. 13%

3,90
euro

27,00
euro

B I R R E

IN BOTTIGLIA

CORONA 		3,90 euro
CERES 		3,90 euro
HEINEKEN 		3,60 euro
HEINEKEN ANALCOLICA 		3,60 euro
BECKS 		3,60 euro
GANTER WEIZEN HEFEHELL 0,5 L 		5,90 euro
ALLA SPINA	0,2 L	0,4 L
GANTER BADISCH HELL CHIARA 	2,60 euro	4,90 euro
GANTER WODAN DOPPIO MALTO SCURA 	2,80 euro	5,20 euro

I C O C K T A I L S E G L I A P E R I T I V I

MARTINI ROSSO E BIANCO 	3,30 euro
APEROL	3,90 euro
CAMPARI BITTER	3,90 euro
CAMPARI SODA	3,50 euro
ANALCOLICO	3,20 euro
SPRITZ APEROL	6,00 euro
SPRITZ CAMPARI	6,00 euro
SANBITTER EMOZIONI ANALCOLICO	3,60 euro
BICICLETTA 	4,20 euro
bianco secco e Campari soda	

BIBITE

	piccola	media
ACQUA AROMATIZZATA ALLA MENTA	1,60 euro	2,80 euro
	0,5 l	0,92 l
ACQUA	1,20 euro	2,50 euro
ACQUA BICCHIERE		0,70 euro

LE TRADIZIONALI IN BOTTIGLIA

CHINOTTO		3,00 euro
LEMONSODA		3,00 euro
ARANCIATA AMARA		3,00 euro
ACQUA TONICA		3,00 euro
SPREMUTA ARANCIA		4,10 euro

IN BOTTIGLIA PET

COCA COLA		3,30 euro
COCA COLA ZERO		3,30 euro
SPRITE		3,30 euro
FANTA		3,30 euro
THÈ AL LIMONE		3,30 euro
THÈ ALLA PESCA		3,30 euro
THÈ VERDE		3,30 euro
POWERADE		3,30 euro
RED BULL		4,00 euro

LE TRADIZIONALI ALLA SPINA

	piccola	media
COCA COLA / SPRITE	2,70	3,50

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ'		1,30 euro
CAFFÈ DOPPIO		2,30 euro
CAFFÈ AMERICANO		1,70 euro
CAFFÈ AMERICANO DECAFFEINATO		1,80 euro
CAFFÈ DECAFFEINATO		1,50 euro
MAROCCHINO		1,80 euro
MAROCCHINO ORZO	 	1,90 euro
MAROCCHINO GINSENG		2,00 euro
MAROCCHINO DECAFFEINATO		2,00 euro
CAFFÈ FREDDO SHAKERATO		2,30 euro
CAFFÈ CORRETTO		1,60 euro
CAPPUCCINO		1,70 euro
CAPPUCCINO DECAFFEINATO		2,00 euro
CAPPUCCINO CON BEVANDA DI SOIA		1,70 euro
CAPPUCCINO CON BEVANDA DI SOIA DECAFFEINATO		2,00 euro
CAPPUCCINO CON GINSENG		2,20 euro
CAPPUCCINO CON ORZO	 	2,00 euro
CAPPUCCINO + BRIOCHE + SPREMUTA		6,20 euro
CAPPUCCINO SENZA LATTOSIO		2,00 euro
CAFFÈ AMERICANO CON LATTE		2,30 euro

CAFFÈ DECAFFEINATO CORRETTO		1,80 euro
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO		2,70 euro
CAPPUCCINO CON CAFFÈ DOPPIO		2,80 euro
CAPPUCCINO TAZZA GRANDE		2,00 euro
CAFFÈ MACCHIATONE		1,40 euro
CAFFÈ DOPPIO CORRETTO		2,70 euro
YOGURT		1,50 euro
GINSENG PICCOLO		1,80 euro
GINSENG GRANDE		2,30 euro
ORZO PICCOLO		1,60 euro
ORZO GRANDE		1,80 euro
LATTE BIANCO		1,30 euro
BEVANDA DI SOIA		1,30 euro
LATTE MACCHIATO		1,80 euro
LATTE MACCHIATO DECAFFEINATO		2,00 euro
LATTE MACCHIATO CON ORZO	 	2,10 euro
LATTE MACCHIATO CON GINSENG	 	2,30 euro
SCHIUMETTA DI LATTE		0,50 euro
LATTE SENZA LATTOSIO		1,50 euro
INFUSI E THÈ		2,00 euro
CIOCCOLATA CALDA		2,80 euro
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA		3,40 euro

G R A P P E

GRAPPILLO -	3,10
grappa al mirtillo di nostra produzione	euro
GRAPPA DI SFORZATO - barricata ambrata	4,60
	euro
GRAPPA VALTELLINESE - bianca secca	3,50
	euro
GRAPPA VALTELLINESE - barricata aromatica	4,10
	euro
GRAPPA TEMPO - morbida bianca	3,60
	euro
GRAPPA SECCA TELLINA BIANCA	4,10
	euro
GRAPPA SCIGHERA - aromatica	3,80
	euro

G L I A M A R I E I L I Q U O R I

BRAULIO RISERVA	4,70
	euro
BRAULIO	3,10
	euro
AMARI ITALIANI	Brancamenta - Amaro Montenegro - Jägermeister 3,10
	Taniva - Averna - Fernet Branca - Amaro del Capo euro
LEMONCELLO	3,10
	euro
SAMBUCA	3,10
	euro
GENEPEY	3,10
	euro
CREMA AL WHISKY	3,10
	euro
BOMBARDINO	3,20
	euro
BOMBARDINO CON PANNA	3,80
	euro
AMARETTO DI SARONNO	3,10
	euro
PUNCH	2,80
	euro
ANIMA NERA	3,10
	euro

I D I S T I L L A T I

LAGAVULIN	6,10 euro
JACK DANIELS	4,30 euro
J&B	3,70 euro
GLEN GRANT	3,50 euro
MARTEL	5,50 euro
RUM PAMPERO	5,20 euro
VECCHIA ROMAGNA	3,10 euro
VODKA	3,10 euro

La Brace

In Valtellina dal 1851

Via Piani 1, 23010 Forcola (SO)

0342 660408 - www.labrace.it

labrace@labrace.it

INQUADRA QUI

