ANTICA LOCANDA DAL 1851

LA BRACE

VALTELLINA

Benvenuti...

L' Antica Locanda La Brace, sussurra
una storia che profuma di legno caldo, di fuoco
e di Valtellina. Nata nel 1851 come stazione di posta,
è grazie a oltre cinquant'anni di dedizione
del Patron Gino Cattaneo che queste mura
sono diventate molto più di un ristorante: una casa.
Varcare questa soglia significa lasciarsi abbracciare
da un'ospitalità sincera. Tra il crepitio della lenta cottura
su carbonella e il profumo dei pizzoccheri artigianali,
la nostra tavola diventa un viaggio sensoriale.
Abbandonatevi a questa esperienza: qui la passione
di una vita si assapora in ogni boccone,
ed ogni dettaglio è pensato per farvi sentire a casa.

Piatti storici

Sciatt della Tradizione (1,7) — 11 €

L'anima della Valtellina racchiusa in una frittella dorata di grano saraceno. Fuori la croccantezza rustica e il profumo di grappa, dentro il cuore fuso e avvolgente del formaggio Casera. Adagiati su cicoria tenera.

Manzo Ribelle (1,7) — 15 €

Un'intuizione di Gino, la bresaola di manzo selezionata e marezzata, servita con una vellutata spuma di Storico Ribelle e cialda croccante di segale.

Tagliere "La Brace" (1,4,7) — 24 €

Bresaola di manzo selezionata, salame della Valchiavenna, lardo, sciatt, taroz e cialda croccante di segale con trota in carpione della Val Masino, allevata in acqua di sorgente.
(Consigliato per 2 persone)

Selezione formaggi presidio Slow Food Storico Ribelle (1,4,12) — 30 €

Dal Presidio Slow Food Valle del Bitto, una verticale esclusiva di Furmac del Feen giovane e stagionato e Storico Ribelle annate 2025 e 2026. Accompagnati da miele millefiori e confetture artigianali di mele e cipolla caramellata.
(Consigliato per 2 persone)

Pizzoccheri (1,7) — 14 €

Le tipiche e storiche tagliatelle di grano saraceno della Valtellina. Con verza e patate, condite generosamente con formaggio Valtellina Casera DOP e rifinite con una ricca sferzata di burro fuso, aglio e salvia.

Risotto del Patron Gino (7) 16 €

Mantecato con formaggio Casera e impreziosito
da straccetti di Bresaola della Valtellina.

L'uovo (1,7,12) 18 €

3 uova di selva al tegamino
con polenta taragna e tartufo estivo.

Grigliata mista (1,4,7) 24 €

Piatto misto di carne alla griglia con salsiccia, coppa, costicine
la nostra interpretazione dello Tzigoiner e polenta taragna.

Esperienza in 4 atti

Taroz e salam (7)

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

Pizzoccherino (1,7)

Le tipiche e storiche tagliatelle di grano saraceno
della Valtellina. Con verza e patate, condite generosamente
con formaggio Valtellina Casera DOP e rifinite
con una ricca sferzata di burro fuso, aglio e salvia.

Ganassino (1,7,9,12)

Guancia di manzo 90 gr, cotta a bassa temperatura
in salsa al brasato e servita con polenta taragna.

Torta Saracena (1,7,8)

Pan di spagna di grano saraceno farcito con panna
e marmellata di Mirtillo, ricoperta di granella di nocciole.

Menu degustazione 40 €

con calice di vino rosso valtelllinese e acqua minerale.

Antipasti

Taroz e salam (7) — 13 €

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

Sciatt della Tradizione (1,7) — 11 €

L'anima della Valtellina racchiusa in una frittella dorata
di grano saraceno. Fuori la croccantezza rustica
e il profumo di grappa, dentro il cuore fuso e avvolgente
del formaggio Casera. Adagiati su cicoria tenera.

Manzo Ribelle (1,7) — 15 €

Un'intuizione di Gino, la bresaola di manzo
selezionata e marezzata, servita con una vellutata
spuma di Storico Ribelle e cialda croccante di segale.

Tagliere "La Brace" (1,4,7) — 24 €

Bresaola di manzo selezionata, salame della Valchiavenna, lardo,
sciatt, taroz e cialda croccante di segale con trota in carpione
della Val Masino, allevata in acqua di sorgente.
(Consigliato per 2 persone)

Tartare di manzo (1,3,12) — 18 €

Servita al naturale con i classici condimenti della tradizione:
tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, acciughe e cetriolini.
Un piatto da condire e creare a vostro piacimento,
accompagnato dai crostini del nostro pane aromatizzato.

I formaggi

Selezione formaggi presidio Slow Food Storico Ribelle (1,4,12) 30 €

Dal Presidio Slow Food Valle del Bitto, una verticale esclusiva di Furmac del Feen giovane e stagionato e Storico Ribelle annate 2025 e 2026. Accompagnati da miele millefiori e confetture artigianali di mele e cipolla caramellata.
(Consigliato per 2 persone)

Selezione formaggi Valtellinesi (1,4,12) 16 €

Una selezione che celebra la nostra terra: Bitto DOP d'annata, l'intensità del Casera DOP stravecchio 300 giorni, l'eleganza 100% capra del Fior di Caura e la morbidezza dello Scimudin. In abbinamento: miele millefiori e confetture artigianali di mele e cipolla caramellata.
(Consigliato per 2 persone)

Primi piatti

Pizzoccheri (1,7) — 14 €

Le tipiche e storiche tagliatelle di grano saraceno della Valtellina.
Con verza e patate, condite generosamente con formaggio
Valtellina Casera DOP e rifinite con una ricca sferzata
di burro fuso, aglio e salvia.

Tagliolino del cacciatore (1,3,7,9,12) — 15 €

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, con ragù tradizionale di cervo.

Risotto del Patron Gino (7) — 16 €

Mantecato con formaggio Casera e impreziosito
da straccetti di Bresaola della Valtellina.

La Storica (1,3,7) — 14 €

Crespella gratinata al forno
con Storico Ribelle Presidio Slow Food e Bresaola della Valtellina.

Raviolo (1,3,7) — 14 €

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di ricotta e spinaci,
conditi semplicemente con burro fuso e salvia.

Paccheri (1,7,9) — 13 €

Semplicemente con il nostro pomodoro mantecati con il burro d'alpe.

Zuppa dello Chef (1,7,9) — 10 €

Chiedete al nostro staff.

Secondi piatti

Ganassino (1,7,9,12) — 22 €

Guancia di manzo, cotta a bassa temperatura
in salsa al brasato e servita con polenta taragna.

Stinco (1,3,7,8) — 20 €

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

Filetto (7,8,12) — 32 €

Filetto di manzo, salsa al pepe verde e senape antica,
radicchio di Treviso IGP alla griglia.

Le polente

L'uovo (1,7,12) — 18 €

3 uova di selva al tegamino
con polenta taragna e tartufo estivo.

I sapori delle Orobie (7) — 18 €

Salsiccia e formaggio Casera alla griglia con polenta taragna.

Costicine alla brace (1,7,12) — 18 €

Costine di maiale marinate alle erbe alpine, cotte lentamente
alla griglia e accompagnate da polenta taragna.

La griglia

Tutte le nostre carni bovine seguono un processo di frollatura di almeno 30 giorni per garantirvi la massima morbidezza e intensità di sapore. La cottura avviene rigorosamente sulla griglia, alimentata esclusivamente da carboni di legna vegetale. Ogni piatto è accompagnato da patate al forno e verdure alla griglia."

Tagliata — 24 €

Controfiletto di manzo 200 gr

Tagliata di cervo — 26 €

Entrecote di cervo 200 gr con sala al ribes.

Filetto — 28 €

Filetto di manzo 200 gr

Costata — 34 €

Costata di manzo Scottona Bavarese
selezione "Patron Gino" 500 gr

Fiorentina — 80 €

La gran fiorentina di Scottona Bavarese
Selezione "Patron Gino" alla brace 1kg

Tomahawk

Tomahawk di manzo 1 kg — 75 €

Tomahawk di maiale 600 gr — 22 €

Grigliata mista (1,4,7) — 24 €

Piatto misto di carne alla griglia con salsiccia, coppa, costicine
la nostra interpretazione dello Tzigoiner e polenta taragna.

Trota (4) — 22 €

Trota della Valmasino
allevata in acqua di sorgente alla griglia.

Vetrina dry-aged

Tutte le nostre carni bovine in esposizione seguono un processo artigianale di frollatura a secco (Dry-Aging) con deumidificazione controllata di almeno 30 giorni, per garantirvi una morbidezza ineguagliabile e un sapore unico e concentrato.
Ogni piatto è accompagnato da patate al forno e verdure alla griglia.

Costate e Fiorentine da noi selezionate

Scottona Bavarese Selezione Gino (€/hg)	8	€
Carima Rare Polonia (€/hg)	9	€
Angus Irlandese (€/hg)	9,5	€
Selezione Sashi Choco Danimarca (€/hg)	10,5	€

Contorni

Taroz (7)	6,5	€
Polenta taragna (7)	5,5	€
Patate fritte	4,5	€
Insalata mista	4,5	€
Insalata verde	4	€
Verdure alla griglia	6,5	€
Radicchio di Treviso alla griglia	6,5	€

Per i piccoli...

Pasta al pomodoro (1,9) 11 €

Pasta al ragù (1,9,12) 12 €

Cotoletta di pollo con patate fritte (1,3,7) 13 €

Vegan

Bavetta (1) 13 €

Con caponata di verdure.

Vegan burger (1) 15 €

Con pane bun vegano, pomodori,
insalata, zucchine alla griglia.

Totem di pane carasau (1) 12 €

Con verdure alla griglia
e con tofu alla piastra.

Dessert al carrello

Torte, crostate, strudel di mele	(1,3,7,8)	6	€
Tiramisù con savoiardi di riso	(1,3,7,8)	6	€
Panna cotta con salsa fresca	(1,3,7,8)	6	€
Castagne con panna	(1,3,7,8)	6	€
Coppa di frutta	(1,3,7,8)	6	€
Gelato alla vaniglia	(1,3,7,8)	6	€
Sorbetto al limone	(1,3,7,8)	6	€
Sorbetto al Braulio	(1,3,7,8)	6	€

Pane e coperto 2,5 €

Ogni dettaglio racconta una storia: il nostro tovagliolo e runner richiamano la trama del “Pezzotto valtellinese”, il tradizionale tappeto fatto a mano che custodisce l’anima artigiana della Valtellina.

ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2011 - Allegato II. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingredienti della sostanza stessa. Gli allergeni sono indicati con un numerino.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (lattosio compreso)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra elencati.

I prodotti indicati con il simbolo ▲ possono essere stati sottoposti a procedura di abbattimento di temperatura per garantirne la qualità.