



CARNE SVIZZERA

Min. 20 giorni di frollatura - marezatura liv. 3/6 - intensità gusto 7

Rib-Eye	Entrecôte	Filetto	Picaña	Entraña
14.90 all'etto	14.90 all'etto	16.50 all'etto	10.80 all'etto	10.80 all'etto

I GRANDI TAGLI

	Fiorentina	Tomahawk	Costata
Da 20 a 30 gg.	14.50 all'etto	11.50 all'etto	11.50 all'etto
Da 30 a 50 gg.	16.50 all'etto s.d.	13.50 all'etto s.d.	12.50 all'etto s.d.
Più di 50 gg.	18.50 all'etto s.d.	18.50 all'etto s.d.	15.50 all'etto s.d.

Le altre specialità alla griglia del nostro Macellaio

Scottadito di agnello a costa lunga con verdure alla griglia	34.50
Luganighetta tradizionale con patate saporite	24.50

Le specialità in doppia cottura

Preparate a cottura lenta e successivamente grigliate nel nostro forno a carbone

Puntine di Maiale con patate al forno	28.50
Galletto Svizzero al nostro rub con patate fritte	26.50
Petto di pollo fresco grigliato alle erbe con riso pilaf	19.50
Stinco di maiale marinato alla birra scura con patate saporite e la sua salsa	26.50

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Per conoscere la provenienza della carne si prega di chiedere al personale di sala

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

Braceria Elvetica • Quartiere Maghetti • www.braceriaelvetica.ch





In attesa che la carne riposi

Bresaola di Wagyu Svizzero del canton Argovia con scrocchiarella croccante in doppia cottura	14.50
Anelli di cipolla croccanti	7.50
Salametto ticinese all'asse con cipolle Boretane	7.50
Involtini di scamorza affumicata al bacon	9.50

ANTIPASTI

La Verticale

battute di manzo al coltello con diverse frollature

10 giorni servita con mayo alle acciughe del Cantabrico e finocchietto fresco

15 giorni servita con salsa guacamole, cipolla all'agro e nachos croccanti

20 giorni servita con pesto di pomodori secchi, burratina fresca
e frutto del capperò

38.50

Piccoli Morsi

assaggi dei nostri famosi antipasti

Anelli di cipolla croccanti, polpette tradizionali della nonna, tartare di manzo svizzero, carpaccio di manzo con olio evo, limone e pepe della Valle Maggia, salametto nostrano del Signor Campora di Bioggio, formaggio Gruyer Gran Affinage 22 mesi

36.50

Il Vitello non tonnato	27.50
Polpetta tradizionale al sugo con crostoni di pane	12.50
Carpaccio di Manzo Svizzero con olio Evo, limone e pepe della Vallemaggia	18.50
Sashimi di filetto di Swiss Black Angus affumicato a freddo 150 g.	29.50
Tartare classica 100 g.	18.50
Tartare classica 200 g.	31.50

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Per conoscere la provenienza della carne si prega di chiedere al personale di sala

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

Braceria Elvetica • Quartiere Maghetti • www.braceriaelvetica.ch





INSALATE

Verde

(iceberg croccante, soncino, rucola) 7.50

Mista

(iceberg croccante, soncino, rucola, pomodoro e carote radicchio) 8.50

Manzetta

(carpaccio marinato di manzo, scaglie di Gottardo e salsa francese, iceberg, soncino) 25.50

Cesarona

(filetto di pollo grigliato, scaglie di Grana e crostini di pane, iceberg) 19.50

Fitness

(veli di tacchino arrosto, salsa di avocado e noci, iceberg, spinacino) 22.50

Sostanziosa

(straccetti di manzo saltati al balsamico, crostini, iceberg, rucola) 23.50

PRIMI PIATTI

I Ravioli Freschi

Ripieni di Gottardo, con burro alle erbe e fondo di manzo 23.50

Risotto selezione Carnaroli

Mantecato alla Milanese con luganiga nostrana, cialda di Parmigiano e fondo di Vitello 21.50

Tagliatella fresca ricetta tradizionale

Dal nostro pastificio di fiducia con ragù classico, rucola e Gottardo 21.50

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Per conoscere la provenienza della carne si prega di chiedere al personale di sala

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

Braceria Elvetica • Quartiere Maghetti • www.braceriaelvetica.ch





HAMBURGER

Gli hamburger sono interamente di nostra produzione e le carni selezionate sono al 100 % di provenienza Svizzera da tagli pregiati. Vengono conditi sapientemente dai nostri Chef e serviti in un fantastico panino artigianale prodotto secondo la nostra ricetta. La carne cotta alla brace vi regalerà un'esperienza unica.

Tris di Mini Hamburger della Braceria

*Degustazione dei nostri tre hamburger più famosi di sempre in versione mini
Elvetico, Usa e Nero e Crudo 28.50*

Nero e crudo

Bun al carbone vegetale con tartare di manzo, guacamole, stracciatella, nachos croccanti e cipolla caramellata 21.50

Elvetico

220 g. di Manzo 100 % svizzero con insalata, formaggio raclette, patate e cetriolini 18.50

Usa

220 g. di Manzo 100 % svizzero con insalata, pomodoro, formaggio, bacon e cipolla 19.50

Italia

220 g. di Manzo 100% svizzero con rucola, pomodoro, mozzarella di bufala, olio al basilico 19.50

Lugano Pit beef

Fette di gustosissimo manzo cotto a bassa temperatura, leggermente affumicato, servito in un morbidissimo panino condito con salsa tartara, insalata e cipolla 18.50

Wagyu del Canton Argovia

200 g. di Wagyu Svizzero con scamorza affumicata, spinacino fresco e tartufo 34.50 s.d.



CONTORNI

PATATE

LE CLASSICHE FRITTE

Le naturali	5.50
Le Gustose con Cheddar e bacon croccante	7.50
Le Tartufate porzione XL con formaggio e tartufo nero	18.50

LE TRADIZIONALI

Patata al cartoccio con panna acida ed erba cipollina	5.50
Patate al forno saporite condite come una volta	5.50
Purea di patate	7.50
Purea di patate al tartufo nero	9.50

VERDURE

Spaccato di melanzane al profumo di erbe e aglio	5.50
Pannocchia arrosto	5.50
Verdura cotta	5.50
Misto di verdure alla griglia	7.50
Funghi misti	7.50

SALSE *homemade*

Bernese	2.50
Salsa al pepe della Valle Maggia	2.50
Chimichurri	2.50
Salsa Braceria con funghi e tartufo	3.50

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Per conoscere la provenienza della carne si prega di chiedere al personale di sala

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

Braceria Elvetica • Quartiere Maghetti • www.braceriaelvetica.ch





“Il nostro Viaggio”

Menu degustazione
Minimo per 2 persone
74.50 chf per persona

Piccoli Morsi

assaggi dei nostri famosi antipasti

Anelli di cipolla croccanti, polpette tradizionali della nonna , tartare di manzo svizzero , carpaccio di manzo con vinaigrette e pepe della Valle Maggia salameetto nostrano del Signor Campora di Bioggio , formaggio Gruyer Gran Affinage 22 mesi

Dalla griglia

La selezione del nostro Grill Master
La nostra carne ha una frollatura mediamente compresa tra i 15 ed i 30 giorni e viene selezionata con cura per il tuo menu degustazione

Entraña Picaña Entrecôte Rib-Eye

400 g./med p.p.

Contorni

Selezione di piccoli contorni dallo chef

Dessert

Piccolo dessert dalla nostra pasticceria Pane & Zucchero



“ Filetti dal Mondo”

Menu degustazione
Minimo per 2 persone
99.50 chf per persona

Tentazioni di crudo

manzo in diverse preparazioni

Tartare di manzo tradizionale , Battuta di Manzo al coltello con crema di pomodori secchi e burratina ,
Carpaccio classico , Sashimi di filetto affumicato a freddo

Dalla griglia

Tutti i giorni scegliamo per te i migliori filetti dal mondo
400 grammi di Filetti per persona, provenienti da 4 nazioni diverse cotti al carbone e serviti con
salse e contorni di accompagnamento

Dessert

Piccolo dessert dalla nostra pasticceria Pane & Zucchero



Per chi non ama la carne

Spaghetti chitarra al pomodoro e basilico	19.50
Perle di quinoa con feta greca, valeriana e noci	23.50
Insalata di farro con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola	25.50
Veg Burger di legumi con patate, pomodoro e insalata	21.50

Per i più piccoli

Pasta al pomodoro	10.00
Petto di pollo alla griglia con patatine	14.50
Mini Burger con patatine fritte	14.50
Impanata di pollo con patatine	16.50
Hamburger al piatto	10.50

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Per conoscere la provenienza della carne si prega di chiedere al personale di sala

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

Braceria Elvetica • Quartiere Maghetti • www.braceriaelvetica.ch

