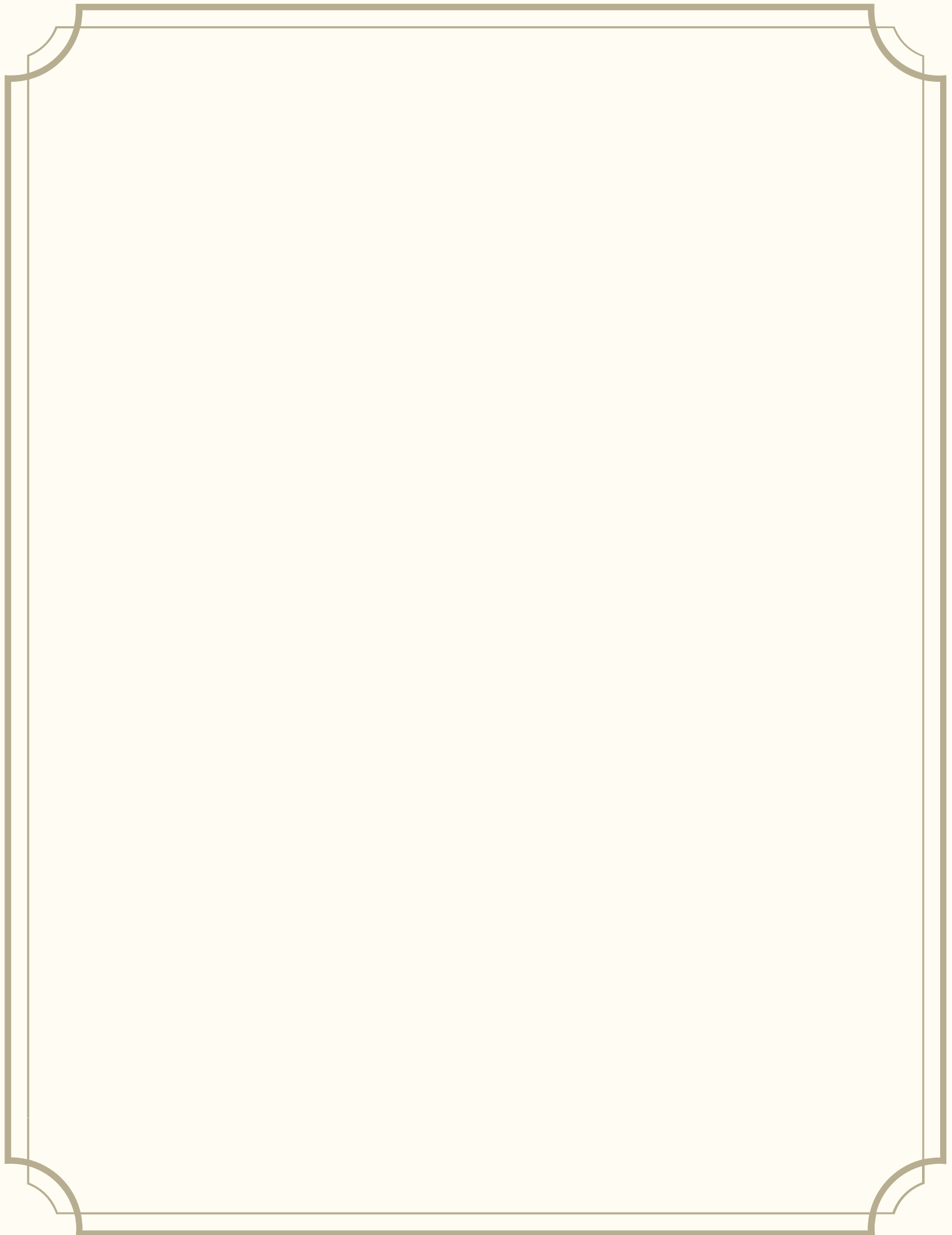




LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

Luca e Alessia
vi danno il
benvenuto
nella loro
Locanda





LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

La storia della locanda

La storia si perde a metà dell'800 quando il borgo dove si trova la locanda era un passaggio obbligatorio delle antiche strade che scendevano dai colli di Lovara e Selva di Trissino. Stradine strette per carri e bestiame ma soprattutto per chi si muoveva a piedi. Era il 1883 quando Antonio Perin otteneva dal Comune di Trissino la licenza di Pubblico Esercizio, che era già stata del padre Luigi Bonifacio che svolgeva l'attività di "pizzicagnolo", ovvero venditore di salumi e formaggi. Tali attività furono proseguite dal figlio Antonio Perin che purtroppo morì ancora giovane all'età di 44 anni lasciando la moglie e sette figli di cui il maggiore Romeo di appena 16 anni. Proprio grazie a Romeo (detto Baron) si ebbe lo sviluppo dell'attività di rivendita generi alimentari insieme all'attività di osteria che proseguirono fino alla sua morte avvenuta nel 1956. La trattoria fu chiamata successivamente "al Pesso" perché nella terrazza antistante si ergeva un cipresso gigante.



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

ANTIPASTI

1.IL TAGLIERE per 1 €12 - per 2 €20
tagliere di affettati misti con la nostra
giardiniera (7-12)

2.LA CLASSICA €12
tartare di Angus con olio evo e fiocchi di sale

3.LA STAGIONALE €15
tartare di Angus con i suoi condimenti di
stagione (1)

4.L'AFFUMICATO €12
black angus affumicato, chips di parmigiano
croccante e salsa alla senape e miele (3-7-10)

5.LO SPEZIATO €9
i crostoni dorati alla griglia con il lardo di
patanegra stagionato in conca di marmo (1)

6.IL TORTINO €10
tortino ai carciofi con fonduta e tartufo
nostrano (1-3-7)

7.IL VEGETARIANO €9
terrina di melanzane alla parmigiana cotta al
forno (1-3-7)

8.LA TRILOGIA €18
tris di carpaccio di manzo, tartare e black
angus affumicato (1-3-7-10)



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

PRIMI

FETTUCCHINE AL TARTUFO €14

fettuccine fatte in casa con tartufo nero
(1-7)

GNOCCHI ALLA FIORETTA €10

gnocchi di fioretta burro salvia e ricotta
affumicata (1-7)

MACCHERONCINI DEL TERRITORIO €10

maccheroncini fatti in casa con broccolo
fiolaro e tasta sale (1-3-7)

CREMA DI FUNGHI €9

crema di funghi mistobosco e porcini con
crostini di pane tostato (1-7)

GNOCCHI ALLE ERBETTE €9

gnocchi di patate alle erbe aromatiche e
fonduta (1-3-7)

BIGOLI CON IL NOSTRO RAGÙ €10

bigoli fatti in casa con battuto del nostro
manzo (1-3-7-9)



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

SELEZIONE DI COSTATE

GERMANIA

Bavarese di pura razza simmental, caratterizzata da elementi naturali che donano sapori unici di burro e fieno fresco

€5,5 all'etto

POLONIA

Scottona allevata sugli altipiani dei Carpazi dove possono nutrirsi di cereali ed erbe di campo. Carne molto tenera che accontenta tutti i palati

€4,5 all'etto

FINLANDIA

Sashi finlandese, carne dall'elevato livello di marezzatura, gusto spiccato ed elevata succosità e morbidezza

€6 all'etto

ITALIA

Scottona scaligera di razza limousine, carne dall'ottimo profumo, morbidezza e succosità.

Allevata a mais, soia e frumento

€5 all'etto

SPAGNA

Limousine spagnola dal gusto delicato, carne magra ma allo stesso tempo molto tenera e delicata

€5 all'etto

IRLANDA

Tomahawk Aberdeen Angus, allevato unicamente a erba per 18 mesi. Carne dal profumo intenso, erbaceo con note speziate.

Gusto delicato con un cenno dolce.

€5,8 all'etto



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE COSTATA
(min. 2 persone)

Antipasto a scelta dal n.1 al 7
Una Costata del giorno di 1 kg circa
Contorno di stagione
Dessert, acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€50 a persona

MENU DEGUSTAZIONE FIORENTINA
(min. 2 persone)

Antipasto a scelta dal n.1 al 7
Una Fiorentina del giorno di 1,2 kg
circa
Contorno di stagione
Dessert, acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€55 a persona



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE TOMAHAWK
(min. 2 persone)

Antipasto a scelta dal n.1 al 7
Una Tomahawk di 1,2 kg circa
Contorno di stagione
Dessert, acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€55 a persona

**MENU DEGUSTAZIONE COSTATA
CRUDA** (min. 2 persone)

Antipasto a scelta dal n.1 al 7
Una Costata Cruda di 1 kg circa
Contorno di stagione
Dessert, acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€ 50 a persona



**LOCANDA
ANTICO BRACIERE**
DAL 1883

SECONDI

ALLA GRIGLIA

Ribeye di black angus alla griglia €18

Filetto di manzo alla griglia €20

Braciola di vitello €16 euro

Grigliata Mista (sovracoscia di pollo,
salsiccia, costine e tagliata di manzo)
€19

IN "TECIA"

Polenta e spezzatino (1-9) €15

Polenta e baccalà (1-4-7) €15

Polenta e corgnoi alla vicentina (1-9)
€15

CONTORNI

Tris di contorni €10

Contorno singolo €4,5

Coperto €3



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari non esitare a chiedere informazioni sul nostro cibo e/o bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



LOCANDA ANTICO BRACIERE

DAL 1883

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14



LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883