



BRACERIA ELVETICA

LA STORIA

Tre amici di lunga data, tre colleghi provenienti da regioni diverse di un Paese ricco di tesori enogastronomici, tre professionisti dell'arte dell'ospitalità: da qui ha inizio la nostra storia!

Si fantasticava di aprire un ristorante innovativo, un'esclusiva in tutto il territorio ticinese, un luogo dove mangiare carne di qualità, cotta nel migliore dei modi e il tutto a un prezzo sensazionale.

E fu così che nacque l'idea della BRACERIA ELVETICA!

Un grande progetto, nato passeggiando tra gli stand di una fiera di settore, oggi è diventato realtà. Mancava tuttavia un tassello fondamentale: il macellaio! Ci occorreva un partner che ci fornisse la carne, la lavorasse e la frollasse senza mai trascurarne le sue proprietà e che, come noi, condividesse la passione per l'ospitalità, per la qualità e per la ricerca.

Il signor Giorgio Campora era la persona giusta. Macellaio esperto e amante della tradizione, ma sempre attento al mercato e alla sua continua evoluzione.

Et voilà! La BRACERIA è un luogo dove potrete viaggiare lungo i percorsi della carne Svizzera, attraverso la storia e le regolamentazioni che fanno di questo prodotto qualcosa di eccezionale.

Vi porteremo a conoscere gli allevatori, la loro storia e la storia dei territori svizzeri dove, da generazioni, questi artigiani lavorano duramente per garantire uno standard di qualità superiore e che potrete gustare nei vostri piatti.

Unitevi a noi in questo straordinario viaggio all'interno di BRACERIA ELVETICA!



LA FROLLATURA

La carne frollata con metodo « dry aging » assume una colorazione esterna molto intensa e perde peso rispetto al suo stato iniziale per via della disidratazione.

Questo processo interviene direttamente sulla struttura della carne in due modi diversi.

In primo luogo, l'umidità evapora dal muscolo.

Il processo di essiccazione che ne risulta crea maggiore concentrazione del sapore e del gusto delle carni bovine. In secondo luogo, l'azione degli enzimi naturali della carne bovina abbatte il tessuto connettivo nel muscolo, per cui si ottengono bistecche più tenere.

Ogni animale, taglio e dimensione ha un tempo e un metodo di frollatura diverso. Ed è così che una necessità si trasforma in arte.

LA MAREZZATURA

È una proprietà della carne che indica la distribuzione dei grassi all'interno del tessuto muscolare.

La carne, a seconda della quantità e della forma con cui il grasso si infila nelle fibre, può presentare delle venature simili a quelle del marmo (da cui il termine carne marmorizzata), o chiazze simili a minuscole foglie di prezzemolo (da cui il termine carne prezzemolata).

Tipicamente utilizzata in gastronomia questa proprietà è un indice di qualità della carne (valutata su una scala che va da 1 a 12): dato che la quantità di grasso deriva dallo stato di salute e dal tipo di alimentazione dell'animale, più alto è il grado di marezzatura e più pregiato sarà il taglio di carne.

Durante la cottura inoltre, il grasso finemente distribuito si scioglie, conferendo alla carne sapore, fragranza e morbidezza.

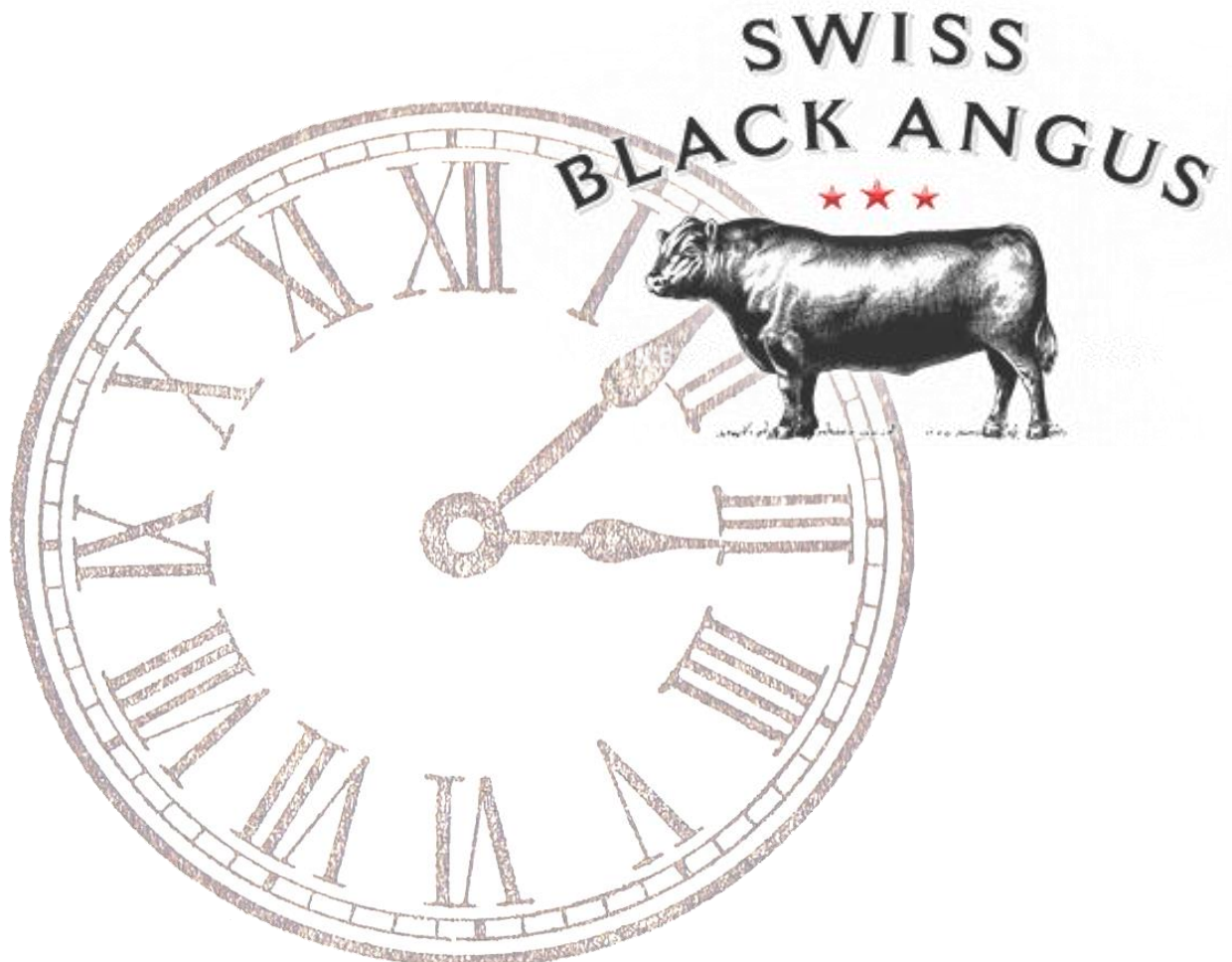


IL TEMPO

Uno dei beni più preziosi per noi, lo è ancora di più per la carne.
Per ogni momento della sua lavorazione la carne necessita di tempi giusti e cure meticolose.

Dopo la macellazione la carne ha bisogno del tempo giusto di frollatura e prima della cottura vi è un lasso di tempo di ossigenazione che va rispettato e che varia a dipendenza della durata della frollatura.

Dopo la cottura occorre far riposare la carne. Questa fase è definita « periodo di Rest » dai grandi maestri del BBQ e permette di ridistribuire i liquidi e sciogliere in modo più efficace il tessuto connettivo, al fine di trasmettere tutto il sapore dal grasso alla carne.





BLACK ANGUS

Nel 1876 viene scritto il primo documento sull'allevamento del Black Angus.

È una razza di origine scozzese, senza corna.

Grazie alla qualità delle sue carni e alla sua adattabilità ai diversi territori ben presto comincia ad espandersi e già agli inizi del 1900 il Black Angus giunge negli Stati Uniti.

Lo straordinario lavoro degli allevatori
ha fatto sì che questa carne diventa la più apprezzata al mondo.

Da qualche anno il Black Angus è allevato anche in Svizzera con grande successo.

DALLA MACELLERIA LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI AL PESO

Quotidianamente il nostro macellaio Giorgio Campora seleziona,
macella e prepara le specialità che potrete trovare nella nostra vetrina.

Abbiamo deciso di valorizzare le carni svizzere, senza però trascurare
le eccellenze provenienti dal resto del mondo.

Potrete scegliere sia il taglio che il peso della vostra carne preferita e i nostri Chef
saranno lieti di servirvela rispettando i tempi di cottura e di riposo necessari
in base al tipo di frollatura.



SWISS BLACK ANGUS

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

Rib-Eye 12.90 all'etto	Entrecôte 12.90 all'etto	Filetto 15.50 all'etto	Picaña 9.80 all'etto	Entraña 9.80 all'etto
----------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

I GRANDI TAGLI

Fiorentina	Tomahawk	Costata
20 gg. 12.50 all'etto	20 gg. 9.80 all'etto	20 gg. 8.50 all'etto
40 gg. 14.50 all'etto s.d.	40 gg. 11.80 all'etto s.d.	40 gg. 9.50 all'etto s.d.
60 gg. 16.50 all'etto s.d.	60 gg. 13.80 all'etto s.d.	60 gg. 10.50 all'etto s.d.

s.d. Secondo Disponibilità

LE ALTRE SPECIALITÀ DEL NOSTRO MACELLAIO

Salsiccia di manzo con aromi e mozzarella di Bufala su rösti croccante	23.50
Petto di pollo fresco Svizzero grigliato alle erbe con riso pilaf	19.50
Cosciotto di capretto locale con patate saporite	24.50
Galletto Svizzero al nostro rub con patate country	25.50
Costine di Maiale a cottura notturna con patate al forno	23.50
Bocconi di Manzo alle due panure al profumo di camino	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



IN ATTESA CHE LA CARNE RIPOSI

Anelli di cipolla croccanti	7.50
Salametto ticinese all'asse	7.50
Involtini di scamorza affumicata al bacon	9.50

ANTIPASTI

Polpetta tradizionale al sugo o fritta	11.50
Cicchetti di formaggio del territorio (130 gr)	16.50
Manzo su Manzo	18.50
Sashimi di filetto di Swiss Black Angus affumicato a freddo	23.50
Tris di battute di manzo al coltello (3 diverse varianti)	26.50
Tentazioni di crudo (4 assaggi 160gr. manzo in diverse preparazioni)	29.50
Antipasto misto dello Chef (mini selezione dei nostri antipasti)	15.50

«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	7.50
Mista	8.50
Cesarona (filetto di pollo grigliato, scaglie di Grana e crostini di pane)	19.50
Fitness (veli di tacchino arrosto, avocado e noci)	22.50
Sostanziosa (straccetti di manzo saltati al balsamico e crostini)	23.50
Manzetta (roast beef di manzo, scaglie di Gottardo e salsa francese)	25.50

PRIMI PIATTI

Calamarata con concassé di pomodorini, basilico fresco, olive e ricotta salata	16.50
Tagliatelle al ragù di manzetta del Vallese con rucola e Gottardo	18.50
Risotto, luganiga croccante e riduzione di Merlot	19.50
Timballo al forno dello chef	19.50

«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.

ELVETICO 17.50

220 gr di Manzo 100 % svizzero con insalata, formaggio raclette, patate e cetriolini

USA 18.50

220 gr di Manzo 100 % svizzero con insalata, pomodoro, formaggio, bacon e cipolla

NERO E CRUDO 21.50

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

LUGANO PIT BEEF 18.50

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

VEGANO 19.50

Hamburger di legumi con patate, pomodoro e insalata

TRIS DI MINI HAMBURGER DELLA BRACERIA 25.50

Elvetico, Usa e Nero e Crudo

«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



CONTORNI

PATATE

Patate fritte	5.50
Patata al cartoccio con panna acida ed erba cipollina	5.50
Patate country al sale aromatizzato	6.50
Patate al forno saporite	6.50
Rösti classico	7.50
Purè di patate	7.50
Purè di patate al tartufo nero	9.50

VERDURE

Spaccato di melanzane al profumo di erbe e aglio	6.50
Pannocchia arrosto	6.50
Verdura cotta	6.50
Misto di verdure di stagione	7.50

SALSE

Bernese	2.50
Tartara	2.50
BBQ	2.50
Senape di Digione	2.50
Aioli	2.50

«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



MENU DEGUSTAZIONE 1

Min.2 pers. 64.50 chf p.p.

Antipasto

Polpette tradizionali

Diverse battutine di manzo al coltello

Mortadella alla piastra

Tataki di manzo

Anelli di cipolla

Dalla griglia

Selezione di 4 tagli di carne dal nostro macellaio

400 gr/med p.p.

Contorno

Selezione di piccoli contorni dallo chef

Dessert

Piccolo dessert dalla nostra pasticceria Pane & Zucchero



MENU DEGUSTAZIONE 2

Min.2 pers. 74.50 chf p.p.

Antipasto

Polpette tradizionali

Diverse battutine di manzo al coltello

Mortadella alla piastra

Tataki di manzo

Ricottina di latte vaccino Ticinese

Dalla griglia

Selezione di 5 tagli di carne di diversa frollatura dal nostro macellaio

400 gr/med p.p.

Contorno

Selezione di piccoli contorni dallo chef

Dessert

Piccolo dessert dalla nostra pasticceria Pane & Zucchero



PER CHI NON AMA LA CARNE

Fusillotto con pomodorino, basilico, profumo di limone e semi di chia	19.50
Perle di quinoa con feta greca, valeriana e noci	21.50
Insalata di farro con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola	23.50

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro	10.00
Petto di pollo alla griglia con patatine	14.50
Impanata di pollo con patatine	16.50

«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