



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. tuttavia un tassello fondamentale: il macellaio mancava! 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 gustarne i 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 infiltra 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.



SWISSWAGYU

La **carne Wagyu** è una delle più pregiate e ricercate al mondo, apprezzata per la sua straordinaria qualità, tenerezza e sapore ricco. Originaria del Giappone, la parola "Wagyu" (和牛) si traduce letteralmente in "bovino giapponese" ("wa" significa Giappone e "gyu" significa bovino). Questa carne è celebre per il suo elevato livello di **marezzatura**, ovvero le venature di grasso intramuscolare che donano un gusto unico e una consistenza quasi burrosa.

Dalla dedizione degli allevatori del Canton Argovia, nasce il *Swiss Wagyu*, selezionato direttamente dal nostro macellaio per offrirvi i tagli più pregiati.

Scopri i tagli disponibili chf 41.50 all'etto s.d.

"Degustazione Wagyu"

Menu degustazione
119.50 chf per persona



Bresaola di **Wagyu Svizzero del canton Argovia**
con scrocchiarella croccante in doppia cottura e demi-glace



Gnocchi di patate al ragù di wagyu



Tagliata di Wagyu (200g)
con burro aromatizzato alle erbe e flan di funghi, tartufo e scamorza affumicata



Piccolo dessert dalla nostra pasticceria Pane & Zucchero



“CONTAMINAZIONI” alla brace

Il nostro menu quest'anno è dedicato ai sapori provenienti da vari continenti; ci siamo ispirati alle ricette tradizionali per regalare contaminazioni ai nostri ospiti

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.

LA CARNE SVIZZERA

Ci sono molte ragioni per scegliere la carne Svizzera.

Geograficamente il nostro paese è adatto alla zootecnia e fornisce agli agricoltori le risorse naturali di cui hanno bisogno per il benessere degli animali. Inoltre, la Confederazione e i Cantoni dispongono di leggi per garantire un elevato livello di benessere degli animali e sicurezza alimentare.



MANZO SVIZZERO

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

Peso minimo consigliato g 200

Rib-Eye	Entrecôte	Filetto	Picanha	Entraña
15.50 per 100gr	15.50 per 100gr	17.50 per 100gr	11.50 per 100gr	10.80 per 100gr

I GRANDI TAGLI

Frollati sull'osso

	Fiorentina	Tomahawk	Costata
Da 20 a 30 gg.	14.50 per 100gr	11.50 per 100gr	11.50 per 100gr
Da 30 a 50 gg	16.50 per 100gr	13.50 per 100gr	12.50 per 100gr

Frullature superiori ai 50gg secondo disponibilità

specialità alla brace

Bistecca di pollo dissossata con hummus di ceci e melanzane	26.50
Stinco di maiale marinato alla birra scura con patate saporite e la sua salsa	26.50
Puntine di Maiale con patate al forno	28.50
Pancia di maialino con salsa teriyaki e puré di patate	32.50
Scottadito di agnello a costa lunga con spaccato di melanzane	34.50
Tagliata di Picanha 250 gr con platano fritto e salsa pico de gallo	42.50
Tataki di filetto di manzo con verdure in agrodolce	46.50



ANTIPASTI

Piccoli Morsi

assaggi dei nostrifamosi antipasti

36.50

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

Tris di tortillas con battute di manzo al coltello 36.50

-con mayo alle acciughe del Cantabrico
-con salsa guacamole, cipolla all'agro e nachos croccanti
-conpesto dipomodori secchi, burratina fresca e frutto del capperio

Anelli di cipolla croccanti	7.50
Involtini di scamorza affumicata al bacon	7.50
Polpetta tradizionale al sugo con crostonidi pane	12.50
Pinsa con noce di Manzo marinata, tartufo, mayo zafferano e salsa braceria	18.50
Tartare classica 200 g all'osso con il suo midollo	34.50

Sashimi di Manzo affumicato a freddo

Swiss black Angus	29.50	Swiss Wagyu	42.50
-------------------	-------	-------------	-------

I NOSTRI SALUMI "HOMEMADE"

Salametto ticinese all'asse con cipolle Boretane	8.50
Bresaola di Wagyu Svizzero del canton Argovia con scrocchiarella croccante in doppia cottura	14.50
Noce di Manzo Svizzero marinata sale e zucchero, al profumo di agrumi	21.50
Carpaccio di Manzo Svizzero con olio Evo, limone e pepe	23.50
Crudo di Picanha Svizzera frollata 40 giorni, con mayo allo zafferano e demi-glacé	24.50



INSALATE

Verde

(lattuga croccante, soncino, rucola e spinacino) **7.50**

Mista

(lattuga croccante, soncino, rucola, pomodoro, carote, radicchio e fagioli Spagna) **8.50**

Manzetta

(carpaccio di manzo, scaglie di Gottardo e salsa francese, cuore di lattuga e radicchio) **25.50**

Cesarona

(filetto di pollo grigliato, scaglie di Grana e crostini di pane, lattugino, pomodorini, capperi e salsa francese) **19.50**

Fitness

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

Sostanziosa

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

Insalata di farro

(con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola) **25.50**

PRIMI PIATTI

Spaghettone alla brace con salsa ai 3 pomodori 28.50

Ravioli

di brasato con fonduta di formaggio, demi-giacce e tartufo **26.50**

Gnocchi di patate

al ragù di wagyu CH **27.50**

Risotto riserva San Massimo

con lardo di Wagyu aromatizzato alle erbe, scaglie di tartufo nero mantecato al parmigiano 32 mesi **29.50**



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 disempre 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, pesto 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**

Messico

200 g di Manzo Svizzero con bun al carbone vegetale con petto di pollo impanato con nachos, salsa di peperoni, anelli di cipolla e lattuga **21.50**

Veg Burger

di legumi con patate, pomodoro e insalata  **21.50**



CONTORNI

PATATE

LE FRITTE

Le classiche	5.50
Le Gustose con Cheddar e bacon croccante	7.50
<i>Le Tartufate porzione XL con formaggio e tartufo nero</i>	18.50

LE TRADIZIONALI

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
Flan di funghi e tartufo con scamorza affumicata	12.50
Cavolo cinese pak-choi alla griglia con maionese alle acciughe	7.50
Broccolo romanesco alla griglia con fonduta di pecorino e pepe	7.50

SALSE *homemade*

Bernese	2.50
Salsa ai 3 pepi	2.50
Chimichurri	3.50
Salsa Braceria con funghi e tartufo	3.50
Salse pico de gallo	3.50



“Il nostro Viaggio”

Menu degustazione
Minimo per 2 persone
74.50 chf per persona

PiccoliMorsi

assaggi dei nostri famosi antipasti

Anelli di cipolla croccanti, polpette tradizionali della nonna , tartare di manzo svizzero , carpaccio di manzo con vinaigrette e pepe, salame nostrano del Signor Campora di Bioggio , formaggio Gruyere Affinage 22 mesi

Dallagriglia

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



“ Menù contamiNazioni”

Menu degustazione
Per 2 persone
99.50 chf per persona

Antipasti

Sashimi di Wagyu affumicato a freddo

Tris di tortillas con battute di manzo al coltello

- con mayo alle acciughe del Cantabrico
- con salsa guacamole, cipolla all'agro e nachos croccanti
- con pesto di pomodori secchi, burratina fresca e frutto del capperio

Dalla griglia

Tagliata di Picanha di manzo svizzero
con platano fritto e salsa pico de gallo(250 g p.p)

Dessert

Ananas alla brace con gelato alla vaniglia



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

chiedi al nostro staff qualsiasi informazione per provenienze e allergie