

il braghero

"Spiò della Dama la divina natura,
rubando il segreto dalla serratura.
Mani in farina e occhio sapiente,
il Braghero crea e ristora la gente."

In modenese, al braghêr è il curioso, colui che mette il naso dappertutto.

È proprio questa curiosità a guidare il titolare Alfredo Rosti nella ricerca costante della tradizione: un'operazione di affinamento per rendere ogni piatto sempre perfetto...

Scopri la nostra storia e la
tradizione del tortellino!



Coperto 2,5€ (compreso di pane fatto in casa)

Menù fissi:

1. Gnocco e tigelle (2 persone)

cad. **21**

Tigelle (4 pezzi a persona)

Gnocco fritto (4 pezzi a persona)

Tagliere di Salumi misti

Tagliere di Formaggi misti

Contorni e Intingoli misti della Tradizione



2. Gnocco e tigelle + Primo (2 persone)

cad. **29**

Tutto il menù 1

Uno dei nostri primi a scelta

3. Gnocco e tigelle + Bis di primo "" cad. **32**

Tutto il menù 1

Un bis di primi a scelta



"Chi màgna da par lù, al s'asstróssa in dal buclêr."

"Chi mangia da solo, si strozza nel boccone."

Antipasti

Gnocco fritto e tigelle (4 pezzi + 4 pezzi)



7

Tagliere di salumi misti

9

Tagliere di formaggi misti

9

Porcini fritti



14

Sformato di zucca

con crema di parmigiano e mandorle croccanti

8

Tartare di manzo piemontese

condita con olio e sale, accompagnata da capperi e cipolla agro

15

Vitello tonnato

12

Intingoli

- Pesto di lardo e parmigiano
- Cinghiale in umido
- Pollo alla cacciatora
- Fagioli e salsiccia
- Friggione
- Pinzimonio di verdure fresche

4

8

7,50

4

4

5


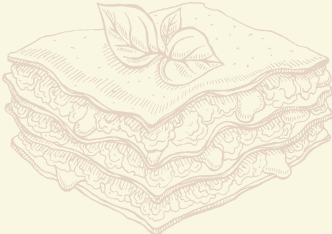


"A pân e vèin as fà al camèin."

"A pane e vino si fa molta strada."

Primi piatti

Tutta la pasta fresca la facciamo noi in casa!

Tortellini in brodo		15
Tortellini in crema di parmigiano		15
Passatelli in brodo		12
Passatelli asciutti ai funghi		14
Passatelli in crema di parmigiano e prosciutto croccante		14
Tagliatella al ragù		10
Lasagne come da tradizione		12
Tortelloni di zucca alla "Vecchia Modena" (pancetta e aceto balsamico)		14
Tortelloni di ricotta e spinaci		11
<ul style="list-style-type: none">• Al Ragù• Al Burro e Salvia		
Gramigna al ragù di salsiccia (panna su richiesta)		9



"Quand la pànza l'è pìna, al cōr al se raseréna."

"Quando la pancia è piena, il cuore si rasserena."

Secondi piatti

Pollo alla cacciatora

12

Arrosto di coniglio

con patate al forno

14

Polpette in umido

con piselli

12

Cotoletta

servita con patatine fritte

12

Filetto di manzo

- All'Aceto Balsamico
- Ai Funghi
- Alla griglia

19

Tagliata di manzo

al rosmarino oppure con rucola e grana

17



Contorni

• **Patate al forno**

4

• **Patatine fritte**

4

• **Purè di patate**

5

• **Verdure grigliate**

5

• **Cicoria saltata**

4

• **Insalata mista**

4



"A tàvla as dvènta vècc, ma nò in prèst."

"A tavola si diventa vecchi, ma non presto."

Pasticceria

Fatti da noi rigorosamente in casa!

Torta di riso

Zuppa Inglese

Tenerina al cioccolato

classica o servita con mascarpone

Tiramisù

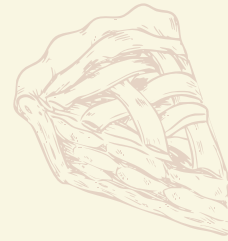
Mascarpone

scaglie di cioccolato/frutti di bosco

Panna Cotta

al cioccolato o ai frutti di bosco

Sorbetto al limone



4,50

4,50

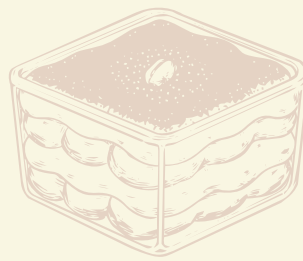
6

6

5

4,5

3



Coperto 2,5€ (compreso di pane fatto in casa)

"Al dōlz l'è cmè al baciàn, al ciàpa sèmpèr al só post."

"Il dolce è come il bacino, trova sempre il suo posto"

Dalla griglia



Grigliata Mista (min. 2 persone)

Tagliata di manzo, braciola, salsiccia, pancetta e polletto ruspante

60

Lo Spiedone del Braghero

con carni e tagli misti

30

Fiorentina di manzo (prezzo all'etto)

5,50

Manzo Tomahawk (prezzo all'etto)

5

Costate (prezzo all'etto)

5

Carré di agnello

marinato all'aceto balsamico

16,50

Tagliata di manzo

16

Costolette di maiale

12

Braciola di maiale

12

Salsiccia nostrana di maiale

12

Picanha

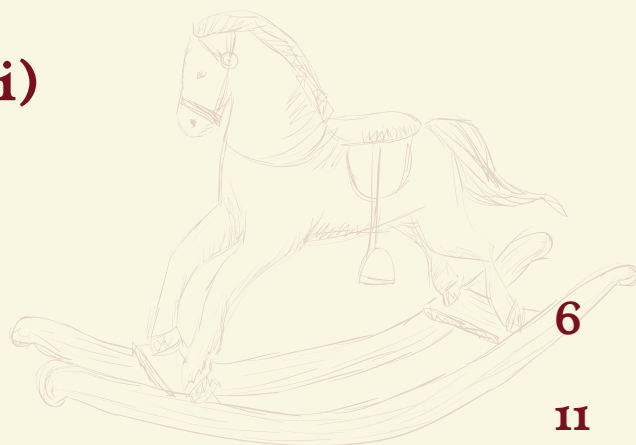
16



"La chêrna la vól al só témp."

"La carne vuole il suo tempo."

Menù bimbi (bragherini)



PRIMI

Penne al ragù o al pomodoro	6
Tortellini in crema di parmigiano	11
Tagliatelline al burro e parmigiano	7

SECONDI

Cotoletta dorata con patatine fritte	11
Polpettine in umido con piselli	9
Salsiccia o wurstel alla brace con patate al forno	9

COMBINAZIONI:

Ogni combinazione include una bibita a scelta (Acqua 0.5L o Bibita in lattina/bottiglia) e il coperto.

CLASSICO € 14,00

- Penne al ragù o al pomodoro
- Cotoletta con patatine fritte.

TRADIZIONE € 16,00

- Tortellini in crema di parmigiano
- Polpettine in umido con piselli

"I putén i én al sèl ed la cà."

"I bambini sono il sale della casa"

Bevande e Caffetteria

Acqua: Naturale o Frizzante

2

Bibite (1 Lt o in lattina/bottiglia):

Coca Cola

3,50

Fanta

3,50

Sprite

3,50

Chinotto

3,50

Thè alla pesca o limone

3



Birra alla Spina (Chiara):

33cl

3,50

66cl

6

Litro

9

Birra Artigianale in bottiglia:

33cl

5

66cl

7,50

Vino alla Spina (Lambrusco DOC, Pignoletto):

Quartino

3,50

Mezzo litro

6,50

Litro

12

Fine pasto:

Malvasia dolce al calice

4,5

Caffè

2

Caffè corretto

2,50

Amari, Grappe

da 4



“Chi n'vàv in cumpagnìa, o l'è un léder o una spìa”

“Chi non beve in compagnia, o è un ladro o è una spia.”

La cantina



Lambrusco

Grasparossa - Ambasciatori	12
Sorbara - Ambasciatori	10
Ottocento Nero - Albinea Canali	15

Rossi

Brunello di Montalcino - Bonacchi	60
Primitivo di Manduria - Vinosia	25
Morellino di Scansano - Bonacchi	23
Valpolicella - Cantina di Custoza	20
Sangiovese Romagna Superiore - Rocche Malatestiane	18
Chianti GentileSCO - Bonacchi	17

Bollicine

Prosecco DOCG Valdobbiadene - Corte Calli Extra Dry	21
Spumante Cuvée Delizia - San Jeni Brut	16
Barovier Brut Millesimato Trento DOC	35

Bianchi Fermi

Falanghina Beneventano - Samnis	15
Ribolla Gialla - La Delizia	15

Pignoletti

Pignoletto Selezione Oro - Martinelli	12
Pignoletto di Formigine	10



Rosato

Ottocento Rosato - Albinea Canali	15
-----------------------------------	----