LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

Luca e Alessia vi danno il benvenuto nella loro Locanda

LOCANDA

ANTICO BRACIERE

DAL 1883

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 abete gigante, in dialetto veneto "pesso".

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 €13
tartare di Angus con olio evo e fiocchi di sale
3.LA STAGIONALE €16
tartare di Angus con i suoi condimenti di stagione
4.L'AFFUMICATO €12
carpaccio di black angus affumicato, chips di parmigiano e salsa alla senape e miele (10)
5.LO SPEZIATO €9
crostini dorati alla griglia con lardo di patanegra stagionato in conca di marmo (1)
6.IL TORTINO €9
tortino al radicchio trevigiano con fonduta e noci (1-3-7-8)
7.IL VEGETARIANO €9
terrina di melanzane alla parmigiana cotta al forno (1-3-7)
8.L'INVERNALE €10
polenta morbida, fonduta di parmigiano e porcini (7)
9.LA TRILOGIA €18
tris di carpaccio di manzo, tartare e black angus affumicato (10)

LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

PRIMI

FETTUCCINE ALLE SPUGNOLE €14
fettuccine fatte in casa con spugnole, burro e prezzemolo (1-3-7)

TAGLIOLINI AL TARTUFO €14
tagliolini fatti in casa con tartufo nero (1-3-7)

GNOCCHI ALLA FIORETTA €10
gnocchi di fioretta con burro, salvia e ricotta affumicata (1-3-7)

MACCHERONCINI ALL'AMATRICIANA €10
maccheroncini fatti in casa con pomodoro, pecorino e guanciale croccante (1-3-7)

ZUPPA DI CIPOLLE €9
zuppa di cipolle e patate con crostini (1)

GNOCCHI ALLE ERBETTE €10
gnocchi di patate fatti in casa con crema di parmigiano ed erbette (1-3-7)

BIGOLI CON IL NOSTRO RAGÙ €10
bigoli fatti in casa con battuto del nostro manzo (1-3-9)

LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

SELEZIONE DI COSTATE

Le nostre costate vengono servite su piastra calda, con olio evo e sale a fiocchi

SPAGNA

Limousine spagnola, carne tenera caratterizzata dalla ridotta presenza di grasso e dal gusto leggero.
Si presta bene anche cruda.
€5 all'etto

RED KROWA

Scottona originaria dal nord della Polonia dove i prati sono ricchi di minerali e di cereali. Carne molto tenera e marezzata
€5,8 all'etto

SASHI

Sashi Simmenthal, carne dall'elevato livello di marezzatura succosità e morbidezza, grasso esterno tendente al giallo
€6 all'etto

DECUMANA

Scottona selezionata delle migliori razze italiane e francesi, alimentazione naturale all'aperto integrata con semi di lino che conferisce alla carne succosità e tenerezza.
€5,5 all'etto

TOMAHAWK

Tomahawk Aberdeen Angus, allevato unicamente a erba per 18 mesi. Carne dal profumo intenso, erbaceo con note speziate.
Gusto delicato con un cenno dolce.
€6,2 all'etto

DALL'EUROPA E DAL MONDO

Carne ricercata e selezionata da noi, chiedi al personale per tagli fuori menù nazionali e internazionali.

LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE COSTATA
(per 2 persone)
Un antipasto a scelta a persona dal n.1 al 8
Una Costata del giorno di 1 kg circa
Un contorno di stagione a persona
Dessert a scelta, bottiglia d'acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€50 a persona

MENU DEGUSTAZIONE FIORENTINA
(per 2 persone)
Un antipasto a scelta a persona dal n.1 al 8
Una Fiorentina del giorno di 1,1 kg circa
Un contorno di stagione a persona
Dessert a scelta, bottiglia d' acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€55 a persona

LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE TOMAHAWK
(per 2 persone)
Un antipasto a scelta a persona dal n.1 al 8
Un Tomahawk di 1,1 kg circa
Un contorno di stagione a persona
Dessert a scelta, bottiglia d'acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€58 a persona

MENU DEGUSTAZIONE COSTATA CRUDA
(per 2 persone)
Un antipasto a scelta a persona dal n.1 al 8
Una Costata Cruda di 1 kg circa
Un contorno di stagione a persona
Dessert a scelta, bottiglia d'acqua e caffè
Escluso coperto e vino
€ 50 a persona

LOCANDA
ANTICO BRACIERE
DAL 1883

SECONDI

ALLA GRIGLIA

Ribeye di black angus alla griglia ca 230g €20
Filetto di manzo alla griglia ca 230g €24
Braciola di vitello ca 300gr €16
Grigliata Mista minimo per 2 persone
(sovracoscia di pollo, salsiccia, costine e
tagliata di manzo) €19 a persona

FUORI GRIGLIA

Polenta morbida e spezzatino di manzo (9) €15
Polenta morbida e baccalà (4-7) €16
Polenta morbida e “corgnoi” €16
Polenta morbida, tosella alla piastra e porcini €15

CONTORNI

Contorno singolo €4,5
Tris di contorni €10

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: arrosti, salamini, farine e similari
13

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

4 PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

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

8 FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

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

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

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

LOCANDA

ANTICO BRACIERE

DAL 1883