



**GRIGLIERIA - PIZZERIA**  
**Carne, Pizza e Buonumore**

[www.sbraciamo.it](http://www.sbraciamo.it)





## **ANTIPASTI**

---

### **Pappa al pomodoro con stracciata di bufala**

Tradizione toscana con un tocco cremoso di bufala - 7,00

### **Culatello nostrano e mozzarella di bufala**

prosciutto crudo dolce e mozzarella di bufala - 12,90

### **Gran Tagliere (minimo per due persone)**

Un mix di specialità: pappa al pomodoro, pizza fritta, affettati, formaggi, verdure grigliate, bufalina da 100gr e bruschette - 13,00 a persona

### **Tartare di manzo**

Tartare di manzo reale olio e sale - 13,50

## **BRUSCHETTERIA**

---

### **BUFALINO : Bruschettone pomodoro, bufala e crudo**

Classico e irresistibile: pomodoro fresco, stracciata di bufala e prosciutto crudo - 10,00

### **RUSTICO : Bruschettone salsiccia e cicoria**

Rustico e saporito: salsiccia alla brace e cicoria ripassata - 8,00

### **CAPONATA : Bruschettone alla caponata**

Un sapore casareccio : bruschettone con verdure miste di stagione cotte al forno - 9,00



AZIENDA AGRICOLA  
*Iacorossi*

*degustazione olio extra vergine di oliva*

## **L'Oro della Nostra Terra**

Un viaggio tra i profumi e i sapori autentici della nostra terra.

Gli oli extravergine **François** dell'Az. Agricola Iacorossi, frutto di uliveti centenari e di un'attenta lavorazione artigianale, raccontano la passione per la qualità e la dedizione al gusto. Ogni goccia racchiude il carattere del territorio: intenso, genuino e pieno di vita.

Lasciati guidare in una degustazione che celebra l'essenza più pura della cucina mediterranea, accompagnata da pane di grano duro e oli aromatizzati selezionati con cura.

**GUSTA I NOSTRI OLI :** - tartufo bianco, peperoncino, limone  
arancio dolce, affumicato al bbq, aglio, rosmarino, origano,  
basilico e fungo porcino.

Ogni olio è di ulivi della nostra zona, estratto a  
freddo e 100% italiano.





## **FRITTI GUSTOSI**

---

### **Alette di pollo piccanti con salsa BBQ**

Croccanti, speziati e glassati con salsa barbecue - 9,00

### **Suppli artigianali**

Classici romani, dorati e filanti al cuore di mozzarella - 2,50

### **Patatine fritte**

Croccanti e dorate, perfette con ogni piatto - 5,00 (*provale con salsa cacio e pepe a soli 2€ in più*)

### **Fritti misti della braceria**

Un mix sfizioso: fritti misti, pizza fritta, suppli, patatine e alette di pollo - 15,00

### **Pizza fritta pomodoro e grana**

Tradizionale e semplice, con salsa di pomodoro e scaglie di grana - 6,50



## **I PICCOLI CARNIVORI**

---

Gnocchi/pasta al pomodoro - 6,00

Gnocchi/pasta olio e parmigiano - 6,00

1 Petto di pollo alla griglia con patatine fritte - 9,00

1 Salsiccia e patatine fritte - 8,00

Cotoletta di pollo e patatine - 12,00



# Carne maremmana toscana

## **SECONDI PIATTI** *(cambia il contorno con solo €3 in più)*

---

### **Agnello a scottadito**

Morbido e profumato, servito con padellata di verdure - 15,00

### **Arrosticini di pecora**

8 pz, grigliati alla perfezione, accompagnati da verdure grigliate - 12,50

### **Salsiccia etrusca**

Ricca e saporita, servita con cicoria ripassata - 9,00

### **Hamburger di scottona 200g**

Carne selezionata di scottona con patatine fritte croccanti - 13,50

### **Tagliata di suino etrusco**

tagliata di suino etrusco con patate al forno - 17,00

### **Tagliata di pollo rucola, grana e pachino**

Sovracoscia disossata di pollo a fette con rucola, grana e pomodorini - 14,50

## **GLI AMANTI DELLA CARNE**

### **Bistecca 700 g circa (5,50 €/hg)**

Taglio succulento e saporito, cotto alla griglia come da tradizione.

---

### **Tagliata di manzo reale**

Tenerissima e saporita tagliata di manzo reale - 20,00

### **Fiorentina T-Bone (6,00 €/hg minimo 1kg)**

Classico intramontabile, cotta alla brace per esaltarne sapore e morbidezza.

### **La Grigliata della braceria (minimo due persone)**

Un mix irresistibile: spiedino misto, salsiccia etrusca, capocollo, manzo reale e pollo alla brace - 19,50 a persona





## Pizza alta digeribilità

Lunga lievitazione naturale dell'impasto (96 ore circa) e rigorosa stesura a mano, secondo la tradizione del nonno Dalmazio Iacorossi.

Personalizzazioni + 1€/ingr.

Pizza senza glutine + 3€

Mozzarella senza lattosio + 1,50€

### PIZZE STREPITOSE

**SBRACIAMO GOURMET** : Rucola, olive, pachino, culatello, bufala, granella di pistacchio, glassa di aceto balsamico - 13,00

**BOSCO E BRACE** : Mozzarella, salsiccia etrusca sbriciolata, funghi trifolati, scaglie di parmigiano, olio al rosmarino - 12,50

**FIORFIORE** : Mozzarella, fiori di zucca, acciughe, granella di pistacchio, bufala - 12,50

**GOLOSONA** : Mozzarella, salsiccia alla brace, patatine rustiche, gorgonzola e riduzione di balsamico - 12

**ARROGANTE** : Mozzarella, funghi\*, salsiccia\*, prosciutto crudo - scaglie di grana - 12,00

### CALZONI

**IL TRADIZIONALE** : Mozzarella, prosciutto cotto - 8,00



## PIZZE ROSSE

---

**Capricciosa** : Pomodoro, mozzarella, funghi champignon\* , carciofi\*, prosc. cotto, e olive - 11,00

**Margherita con crudo** : Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo - 10,00

**Napoli** : Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, pepe, prezzemolo - 9,00

**Margherita** : Pomodoro, mozzarella, basilico - 8,00

**Margherita con cotto** : Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - 9,00

**Diavola** : Pomodoro, mozzarella, peperoncino, ventricina di Amatrice - 10,00

**Wurstel** : Pomodoro, mozzarella, wurstel\* - 9,00

**Vegetariana** : Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione - 10,00

**Americana** : Pomodoro, mozzarella, patatine fritte\*, wurstel\* - 9,00

**Tonno** : Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, olive, pachino - 10,50

**Quattro stagioni** : Pomodoro, mozzarella, funghi champignon\*, carciofi\*, acciughe, olive - 11,00

**Bufala** : Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico - 10,00

## PIZZE BIANCHE

---

**Biancaneve** : solo mozzarella - 7,00

**Cotto** : Mozzarella, prosciutto cotto - 8,00

**Crudo** : Mozzarella, prosciutto crudo - 9,00

**Patrick** : Mozzarella, salsiccia\*, patatine fritte\* - 10,00

**Boscaiola** : Mozzarella, salsiccia\*, funghi\* - 10,00

**Quattro Formaggi** : Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, formaggio - 11,00

**Primavera** : Mozzarella, rucola, radicchio, pachino, olive - 10,00

**Fiori di Zucca** : Mozzarella, fiori di zucca, acciughe - 10,50

**Rucola Pachino Reggiano** : Con radicchio e olive - 10,50



## **CONTORNI**

---

### **Verdure grigliate**

Leggere e profumate, cotte alla brace con un filo d'olio - 5,00

### **Cicoria ripassata**

Classico contorno romano, saltato in padella con aglio e peperoncino - 5,00

### **Patate al forno croccanti**

Dorate fuori e morbide dentro, cotte con rosmarino e sale grosso - 5,00

### **Padellata di verdure**

Colorata e gustosa, con ortaggi di stagione saltati in padella - 5,00

## **DESSERT**

---

### **Pizza con Nutella**

Semplicemente irresistibile, con Nutella fusa - 7,00 (provala con l'aggiunta di panna a 1€ in più)

### **Pizza frita dolce**

Golosa e croccante, servita con zucchero e cannella, Nutella o crema di pistacchio - 6,00 (provala con l'aggiunta di panna a 1€ in più)

### **Tiramisù**

Il classico italiano con mascarpone cremoso e cacao amaro - 6,00

### **Pannacotta**

Delicata e vellutata, servita con topping a scelta - 6,00

### **Crostata di frutta**

Crostata artigianale ai - 5,00 (aggiungi un vinsanto a soli 3€)



## **BEVANDE**

---

Acqua N/F € 1,80

Coca Cola - Coca Zero - Fanta (lattina) € 3,00

### **Birre**

Birre artigianali 0,33 lt € 6,00

Birra alla spina Peroni 0,3 lt € 3,50

Birra alla spina Peroni 0,5 lt € 5,50

Birra alla spina Peroni 1 lt € 10,00

**Birra zero alcol 0,33lt € 5,00**

**Vino della casa Bianco** (Bianco frizzante della cantina del Morellino di Scansano)

Caraffa 0,25 lt € 4,00

Caraffa 0,50 lt € 6,00

Caraffa 1,00 lt € 10,00

**Vino della casa Rosso** (Rosso della cantina del Morellino di Scansano)

Caraffa 0,25 lt € 4,00

Caraffa 0,50 lt € 6,00

Caraffa 1,00 lt € 10,00

---

Caffè - Decaffeinato € 1,50 (aggiungi la panna a 0,50€ in più)

Caffè corretto € 2,00 (aggiungi la panna a 0,50€ in più)

Orzo € 2,00

Ginseng € 2,00

Amari € 3,50

Distillati (consultare la nostra vetrina per le etichette presenti)

## BIRRE ARTIGIANALI

Come per tutti i nostri prodotti abbiamo scelto uno tra i migliori birrifici italiani di birra artigianale. Tutte le birre artigianali del **Birrifico Flea®** vengono fatte con orzi maltati da filiera corta agroalimentare. Dopo la produzione ogni Birra Flea® viene fatta rifermentare in bottiglia, essendo birra artigianale ad alta fermentazione di alta qualità. Gusta la tua birra artigianale a **soli 6€ l'una** a prescindere da quale tu scelga.



### **Violante**

Belgian strong ale  
8,0% vol. - 33cl  
**intensa** dal gusto deciso, retrogusto caramellato



### **Federico II Extra**

IPA 6,6% vol - 33cl.  
**luppolata** amaro marcato, aroma erbaceo, forte presenza di luppolo



### **Bastola**

Imperial RED Ale  
6,9% vol. - 33cl  
**corposa** gusto secco, leggermente amaro, retrogusto di nocciola e caramello



### **Isabella**

Blonde ALE  
**GLUTEN FREE** 4,9% vol. - 33cl  
**leggera** dal gusto fresco, fruttato e amaro ben bilanciato



### **Anais**

Smoked Beer 6,4% vol. - 33cl  
**affumicata** note di fumo, legno e tostatura ben pronunciate



### **Adelaide**

Apa 4,9% vol. - 33cl  
**fresca** molto profumata, con sentori agrumati e buona bevibilità



## **VINI ROSSI IN BOTTIGLIA**

### **Chianti Superiore - Banfi - 20**

Elegante rosso toscano a base di Sangiovese, con profumi di ciliegia, viola e spezie leggere. Al palato è equilibrato, fresco e dai tannini morbidi. Perfetto con salumi, carni arrosto e formaggi. Uno stile classico firmato Banfi.

### **Morellino di Scansano - Vignaioli - 13**

Rosso maremmano a base di Sangiovese, con profumi di ciliegia, frutti rossi e violetta. Al palato è fresco, morbido e piacevolmente fruttato. Ideale con salumi, primi piatti saporiti e carni bianche. Un vino quotidiano, autentico e conviviale.

### **Ciliegiolo - Vignaioli - 15**

Rosso maremmano fresco e fruttato, con note di ciliegia e fragoline. Morbido, scorrevole e perfetto per ogni giorno. Ideale con antipasti, zuppe, carni bianche e formaggi freschi.

**Roggiano Morellino di Scansano - Vignaioli 0,375lt - 10** Classico rosso maremmano da Sangiovese, profuma di ciliegia, viole e leggere spezie. Morbido, equilibrato e fruttato, è perfetto per pranzi leggeri o una cena in due. Formato pratico, stesso gusto autentico.

## **VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA**

Chiedi al personale di sala altre disponibilità o [\*\*guarda direttamente la nostra cantina frigo\*\*](#)

### **Greco di Tufo Mastrobernardino - 26**

Vino bianco. Fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro.

### **Vermentino Funtanaliras - 26**

Colore: giallo paglierino tenue, riflessi verdognoli. Olfatto: bouquet elegante, note inizialmente agrumate e sensazioni floreali, evolvendosi in toni di frutta tropicale Gusto: asciutto, morbido, con note minerali..

## **BOLLICINE**

Chiedi al personale di sala altre disponibilità o [\*\*guarda direttamente la nostra cantina frigo\*\*](#)

### **Franciacorta Monzio Compagnoni - 45**

Il Franciacorta *Brut Millesimato* è prodotto dalla cantina Monzio Compagnoni, fondata da Marcello Monzio Compagnoni ad Adro, in provincia di Brescia, e che oggi gestisce 30 ettari di vigneto.



## FESTEGGIA IL TUO EVENTO DA SBRACIAMO

compleanni, eventi privati, ricorrenze e cerimonie



### **Banchettiamo** – Buffet da 18€

Un buffet ricco e informale con tante sfiziosità per accontentare tutti, ideale per feste, compleanni e aperitivi in compagnia.

### **La Pizzata** – da 20€

La nostra pizza a volontà servita al tavolo, perfetta per chi vuole godersi una serata conviviale tra amici con il gusto autentico di SbraciAmo.

### **Braciata per tutti** – da 28€

Grigliata mista di carni selezionate cotte alla brace, contorni inclusi, per una festa dal sapore deciso e conviviale che mette tutti d'accordo.

### **Un menu speciale** – da 35€

Un percorso completo con antipasto, primo, secondo, contorno e dolce, pensato per chi vuole celebrare un'occasione importante con gusto ed eleganza.

**RICHIEDI SUBITO MAGGIORI INFO**



Prezzi del menu esposti in euro.

\*in assenza di prodotto fresco si utilizza prodotto abbattuto.

Coperto 1,5€.

### Allergeni presenti nei nostri piatti

Ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.  
Se hai allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale: sapremo consigliarti al meglio.

- 1. Arachidi e derivati** : Snack confezionati, creme e condimenti che possono contenerli anche in tracce.
- 2. Frutta a guscio** : Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
- 3. Latte e derivati** : Qualsiasi prodotto contenente latte: yogurt, biscotti, torte, gelato, creme ecc.
- 4. Molluschi** : Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina.
- 5. Pesce** : Qualsiasi alimento contenente pesce, anche in piccole quantità.
- 6. Sesamo** : Semi interi o farine usate in pane e altri prodotti da forno.
- 7. Soia** : Latte di soia, tofu, spaghetti di soia, ed altri derivati.
- 8. Crostacei** : Gamberi, scampi, aragoste, granchi, mazzancolle ed altri frutti di mare.
- 9. Glutine** : Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati.
- 10. Lupini** : Presenti in alimenti vegan come affettati vegetali, farine e simili.
- 11. Senape** : Presente in salse e condimenti, soprattutto nella mostarda.
- 12. Sedano** : Utilizzato in zuppe, salse e concentrati vegetali, sia intero che in pezzi.
- 13. Anidride solforosa e solfiti** : Usati in sottaceti, conserve, marmellate, funghi secchi, vino, ecc.
- 14. Uova e derivati** : Uova intere e prodotti contenenti uova: maionese, emulsioni, pasta all'uovo.