



*La Brace*

# GASTRONOMIA

Selezione di salumi e formaggi dai migliori affinatori e norcini delle diverse regioni italiane ed estere.  
*Selection of cold cuts and cheeses from different Italian regions and from other countries.*

- 15** ***Paleta iberica de Bellota***  
*Iberian Paleta de Bellota*
- 20** ***Tagliere squisito***  
*paleta iberica de Bellota 18 mesi, speck d'anatra, culatello di Zibello*  
*Iberian Jamon de Bellota 18 months, duck speck, Culatello of Zibello*
- 14** ***Selezione di salumi***  
*capocollo, salame toscano, finocchiona toscana, pancetta di suino*  
*Pork meat taken from the neck, Tuscan salami, Tuscan Finocchiona, pork bacon*
- 14** ***Selezione di formaggi con confetture***  
*Selection of cheese with jam*
- 9** ***Verdure di stagione cotte alla brace e le loro salse***  
*Grilled barbecued seasonal vegetables and its sauces*
- 5** ***Patate alla brace (Josper)***  
*Barbecued potatoes (Josper)*
- 7** ***Purea di patata affumicata al lime***  
*Purée of smoked potatoes with lime*



# LE CARNI ALLA BRACE

La nostra brace **JOSPER** fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia, destinato a un ambiente particolarmente esigente. Grazie alla combinazione delle due funzioni, Josper lavora ad alte temperature, dando ai cibi un tocco speciale, affumicandoli e arrostandoli allo stesso tempo.

Si ottengono, così, risultati unici, apportando alla materia prima il valore aggiunto trasmesso dalla legna (carbone), ricreando i sapori di un tempo e donando agli alimenti una consistenza e una succulenza perfetta.

*Our barbecue JOSPER combines in one machine the characteristic aspects of oven and grill. By combining both functions, Josper works at high temperatures, so that it gives more flavor to the food, by smoking and roasting at the same time. In this way, we get unique results, and the BBQ coal brings added value to the food, recreating flavors of the past and giving the food the perfect consistency and succulence.*

## **20** | **Tagliata di Angus 320gr | Argentina**

*Angus steak slices 320g | Argentine*

## **20** | **Filetto di Manzo 220gr | Scozia**

*Beef fillet 220g | Scotland*

## **7,5/hg** | **Secreto di Maialino Iberico 320gr | Spagna**

*Iberian piglet 320g | Spain*

## **6/hg** | **Tomahawk 800/1200gr | Italia**

*Tomahawk 800/1200g | Italy*

## **45/hg** | **Wagyū 140gr | Giappone**


*Wagyū 140g | Japan*




La leggenda inizia nel 1868. Nessuna mucca viene al mondo e inizia la sua vita come Kobe. Anche tra le mucche di razza "Wagyū, solo le poche scelte che soddisfano specifici criteri di qualità ottengono il titolo di "Kobe". I produttori selezionati nella regione "Hyogo", dedicano molto amore all'allevamento e la crescita dei purosange vitelli "Wa-gyu".

Ai vitelli viene data acqua fresca e pulita da bere e solo la migliore alimentazione.

**Sono allevati in un ambiente rilassante e privo di stress dove possono crescere sani fino al raggiungimento della maturità.**

 **0881 331274**

 La Cucina

 lakucinafoggia

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

 Via G. De Petra, 67 | Foggia