

La
Braciera
San Lorenzo

Il nostro menù



Dal 1997 il Sapore Autentico della Tradizione

La pizzeria La Braciera nasce negli anni Ottanta nell'ormai storica sede di via San Lorenzo a Palermo.

È qui che sono stati raggiunti i primi successi ed alcuni primati.

Da quasi trent'anni, infatti, La Braciera garantisce qualità e genuinità, accogliendo generazioni di buongustai.

Alla base dell'idea di ristorazione di La Braciera vi è sempre la ricerca della materia eccellente e l'innovazione nel segno della tradizione.

Per offrire sempre il massimo, La Braciera è stata tra le prime realtà ad introdurre la lievitazione naturale e la lenta maturazione degli impasti.

Successivamente, spinti dal desiderio di proporre prodotti sempre nuovi, è stata introdotta la farina di Kamut.

Da lì uno studio sempre più approfondito tra le farine di qualità ha portato all'utilizzo di grani antichi siciliani.



2016 • 2017 • 2018 • 2019 • 2020 • 2021 • 2022 • 2023 • 2024



2017 • 34°posizione

2018 • 41°posizione / migliore identità territoriale

2019 • 41°posizione

2020 • 34°posizione

2021 • 49°posizione

2022 • 31°posizione

2023 • 61°posizione



2022

66°posizione
nel mondo



La nostra scelta gluten free per un'esperienza inclusiva e gustosa

Negli ultimi anni, sempre più persone si orientano verso diete che rispondano a specifiche esigenze alimentari, tra cui quella senza glutine.

La scelta di proporre un menù gluten free nasce dalla volontà di garantire a tutti i nostri clienti, inclusi coloro che sono affetti da celiachia o sono sensibili e intolleranti al glutine, la possibilità di gustare piatti di alta qualità senza rinunciare al sapore e alla varietà.

Un menù senza glutine non è solo una risposta a una richiesta crescente, ma anche un impegno verso l'inclusività: desideriamo che chiunque possa vivere un'esperienza gastronomica completa, in piena sicurezza e senza limitazioni.

Elenco allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni presenti nell'allegato II-"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istituzioni dei fabbricanti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

Nel nostro menu in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine dal produttore.





Antipasti

Caponata di melanzane • € 8,00

Caciocavallo all'argentiera • € 8,00

Listarelle di cacio panato servito con miele • € 8,50

Involtino braciara • €8,00

Radicchio, speck e scamorza affumicata

Misto fritto • € 8,00

Patatine, panelle, mozzarelline, arancinette, crocchette di latte

Patatine fritte • € 4,50

Mozzarelline fritte • € 6,00

Rustico • € 12,00





Insalate

Chicken salad • € 12,00

Iceberg, mais, pomodorini, straccetti di pollo, scaglie di grana

Esotica • € 13,00

Salmone, misticanza, pomodorini gialli, zucchinette grigliate, pesto di basilico

San Lorenzo • € 12,00

Bresaola, rucola, scaglie di grana, noci, zesta di limone

Misticanza • € 10,00

Mozzarella di bufala, misticanza, pomodorini e granella di pistacchio

Ortaggi alla griglia • € 10,00





Secondi piatti

Filetto ai ferri con contorno di insalata mista 250gr • € 22,00

Tagliata di vitello con rucola e grana servita con patate al forno • € 20,00

Angus ai ferri ca.300gr servito con patate al forno • € 22,00

Pollo panato ai ferri con contorno di patate • € 12,00



I nostri impasti

Classico

Blend di Farine di tipo 0, Farina di tipo 1 macinata a pietra

Contemporaneo • € 2,00

Farina di tipo 0 macinata a cilindri di ghisa 100% italiana e farina di tipo 1 macinata a cilindri

Grani Antichi • € 2,00

Farina di grano duro integro siciliano

Gluten free • € 2,00



Le nostre pizze

Per ogni pizza è possibile scegliere tra impasto classico, contemporaneo, perciasacchi o gluten free

Le classiche

Margherita • € 8,00

Pelato bio 100%, fiordilatte 100% italiano, basilico fresco km 0

Romana • € 9,00

Pelato bio 100%, fiordilatte 100% italiano, prosciutto cotto scelto

Capricciosa • € 11,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100%, italiano, prosciutto cotto scelto, funghi freschi, carciofi al naturale, wurstel 100% suino, olive nere

Formaggiata • € 13,00

Fiordilatte 100% italiano, gorgonzola, provola affumicata di Agerola, scaglie di grana

Parmigiana • € 11,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico fresco km 0

Diavola • € 10,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, salame piccante, cipolla, olio EVO al peperoncino (infusione a freddo)

Quattro stagioni • € 10,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, prosciutto cotto scelto, funghi freschi, carciofi al naturale

Napoli • € 9,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, filetti di acciughe, origano

Calzone • € 9,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, prosciutto cotto scelto

Vegetariana • € 12,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, zucchine grigliate, melanzane grigliate, funghi freschi, radicchio, rucola

Rianata • € 10,00

Pelato bio 100% italiano, filetti di acciughe, aglio, pecorino siciliano, cipolla, origano e olio EVO



Le rosse

Regina • € 11,00

Pelato bio 100% italiano, mozzarella di bufala DOP, pomodorini, basilico fresco km 0

Tris • € 12,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% Italiano, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di grana

Doc • € 10,00

Pelato bio 100% italiano, mozzarella di bufala DOP e basilico

Le gialle

Porcina • € 16,00

Crema di datterino giallo, funghi porcini, mozzarella di Bufala DOP
Ingredienti a crudo: prosciutto crudo di Parma DOP

La vita è bella • € 13,00

Crema di datterino giallo, fiordilatte 100% italiano, provola affumicata di Agerola, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico fresco km 0

Burratina • € 16,00

Crema di datterino giallo, fiordilatte 100% italiano
Ingredienti a crudo: burratina, polvere di pistacchio, prosciutto crudo di Parma DOP

Le intramontabili

Pistacchiosa • € 13,00

Pesto di pistacchi, fiordilatte 100% italiano
Ingredienti a crudo: mortadella IGP, polvere di pistacchio

Friarielli • € 12,00

Mozzarella di bufala DOP, provola affumicata di Agerola, trito di salsiccia, friarielli

Don Mimì • € 12,00

Fiordilatte 100% italiano, salsiccia, patate al forno, provola di Agerola



Michiluzzo • € 12,00

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, pere, noci, miele

Braciera • € 14,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini, rucola, bresaola, scaglie di grana

Panarea • € 15,00

Mozzarella di Bufala DOP, bacon affumicato, melanzane fritte, pomodorini, scaglie di grana, pesto di basilico fresco

Le novità**Albertone • € 12,00**

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini, trito di salsiccia

Novecento • € 13,00

Pesto di rucola, mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit, trito di salsiccia, scaglie di grana

San Lorenzo • € 15,00

Mozzarella di bufala DOP, funghi trifolati, speck in cottura, fonduta di gorgonzola, noci

Calzone Baaria • € 12,00

Pelato bio 100% italiano, fiordilatte 100% italiano, ricotta fresca, prosciutto cotto scelto, friarielli

Le vegane**Terranostra • € 12,00**

Crema di datterino giallo, mozzarella di riso, melanzane fritte, pesto di basilico

Ortofresco • € 13,00

Mozzarella di riso, zucchine genovesi grigliate, melanzane grigliate, radicchio, funghi freschi, pomodorini, rucola



I bufalotti

Totò e Peppino • € 12,00

Mozzarella di bufala DOP, basilico fresco km 0 all'interno

Ingredienti a crudo: rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di grana

Franco e Ciccio • € 12,00

Mozzarella di bufala DOP, basilico fresco km 0 all'interno

Ingredienti a crudo: rucola, bresaola, scaglie di grana

Ficarra e Picone • € 13,00

Mozzarella di bufala DOP, basilico fresco km 0 all'interno

Ingredienti a crudo: pesto di pistacchi, mortadella IGP, polvere di pistacchio

Bergman e Rossellini • € 13,00

Mozzarella di bufala DOP, basilico fresco km 0 all'interno

Ingredienti a crudo: rucola e salmone affumicato

I fritti

Fritto classico • € 10,00

Fiordilatte 100% italiano, prosciutto cotto scelto, pelato bio 100% italiano

Mortazza • € 12,00

Fiordilatte 100% italiano, pesto di pistacchi, mortadella IGP, polvere di pistacchi

Fritto friarielli • € 12,00

Mozzarella di bufala DOP, provola affumicata di Agerola, friarielli e trito di salsiccia

Fritto ricottato • € 10,00

Fiordilatte 100% italiano, ricotta fresca, salame dolce e mozzarella



Aggiunzioni

Salmon affumicato, bresaola, burratina, mozzarella senza lattosio, mozzarella di riso, friarielli • € 3,00

Prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella di bufala DOP, funghi porcini, pesto di pistacchi, speck • € 2,50

Frutta secca, carciofi al naturale, crema di datterino giallo, scaglie di grana, fiordilatte 100% italiano, prosciutto cotto scelto, mortadella IGP, provola affumicata di Agerola • € 2,00

Bacon affumicato, filetti di acciughe, pesto di rucola, pesto di basilico, patate al forno, trito di salsiccia, ricotta fresca, pomodorini, patatine, melanzane, zucchine genovesi • € 1,50

Altri ingredienti • € 1,00



Dessert

Dolce del giorno • € 6,00

Frutta di stagione • € 5,00



Drink

Birre alla spina

Bionda/rossa/Weiss boccale da 0,20 cl • € 4,00

Bionda/ rossa /Weiss boccale da 0,40 cl • € 5,00

Bionda/ rossa /Weiss boccale da 1,5 lt • € 16,00

Birre bottiglia 33 cl • 5€



Birre senza glutine

bottiglia 33 cl • € 5

Acqua minerale o frizzante mezzo litro • € 1,50

Acqua trattata e microfiltrata 0.75 lt naturale o frizzante 1/2 lt • € 2,50

Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto

Bottiglia da 33 cl • € 2,50

Amaro • € 5,00

Caffè • € 1,50

Decaffeinato • € 1,50





labraciera.it

