



Dal **1907** la nostra famiglia lavora la carne.

Quattro generazioni di macellai ci hanno insegnato una cosa semplice:

ogni taglio ha un valore, se lo conosci davvero.

Don Guido nasce da questa storia.

Qui la carne incontra il fuoco della brace, il metodo più diretto e autentico per

esaltarne gusto, struttura e carattere.

Il nostro menù propone carni selezionate, tapas da condividere e preparazioni

pensate per rispettare e valorizzare ogni taglio.

Per noi la carne non è solo materia prima.

È tradizione, competenza e identità di famiglia.

**DON
GUIDO**
BRASA & TAPAS



TAPAS

GUACAMOLE CON CROCCANTE

Preparato al tavolo con avocado fresco, chalaquita, tortillas di mais, peperoncino peruviano
singola 12 | 20 doppia

CROCCHETTE DI PATATE E JAMON IBERICO

Crocchette di patate con prosciutto iberico e formaggio
12 (5pz)



EMPANADAS

con Jamon Iberico asado e formaggio filante
8 (2pz)



MINI PAN BAO di Rabo de Toro

Stracotto di manzo alla genovese, pickle relish, cipolla crispy, salsa demi-glace al tamarindo
14,50 (2pz)



TACOS DI MAIS

Birria di maialino, formaggio, pomodori, cipolla, prezzemolo, salsa aioli
14 (2pz)



MINI PINCHOS

Mini spiedini di pollo glassati con salsa yakitori e cipollotto
8,50 (3pz)



ALBONDIGAS

Polpettine di Angus fritte con pane idratato, shiitake e tartufo con salsa di parmigiano e tartufo bianco
12 (3pz)



MINI BURGER

Pulled beef, formaggio, salse segrete
16 (3pz)



BEEF TARTARE ROSTI

Tartare di Fassona piemontese su mini rosti di patate
16 (3pz)

* 38 con caviale

CHICHARRÓN DI POLLO

Bocconcini di pollo fritto con salsa dolce alla guava
8,50



CARCIOFO AL JOSPER

con virutas di Jamon, crema di parmigiano e tartufo

7



PROVOLETTA ARGENTINA

Provolone alla griglia con origano di montagna e pomodoro appassito, olio e basilico

8,50



JAMON DI PATANEGRA 100% BELLOTA

Prosciutto ottenuto da maiali iberici con zoccolo nero, nutriti a ghiande servito con pane grigliato aglio e pomodoro da strofinare.

28



PROSCIUTTO DI WAGYU AUSTRALIA BMS 9+

Stagionato 80 giorni, lavorato con sali e pepi rari, fiori di ibisco e scorza di yuzu servito con panettone salato

30



PATATE

PATATE TAGLIO STICK

6

PATATE TAGLIO STICK

con tartufo e parmigiano

12



PATATE DOLCI TAGLIO STICK

7

BURGER

CHEESEBURGER DI WAGYU AL TARTUFO

Hamburger di Wagyu Australia, formaggio affumicato, crema di parmigiano e tartufo bianco

20



CHEESEBURGER DI STEAK HACHÉ

Bistecca di Black Angus tritata e pressata a bassa pressione, cheddar affumicato, lattuga, pomodori, bacon artigianale, mayo al chimichurri

18



BRACE

TAGLI INDIVIDUALI

ENTRECOTE ARGENTINO ca 320g
Black Angus, Grain Fed
(Bistecca senza osso, Ribeye)
38

BIFE DE CHORIZO ca 300g
Black Angus Argentino
(Controfiletto, Striploin)
34

DENVER STEAK ca 350g
Black Angus America Selezione 1907
(Tenera aletta di reale, Chuck Flap)
35

MACHETE DE VACA ca 800/1000g
di Black Angus Canada con osso
Selezione 1907 cbt glassato e
finalizzato in Jospier
55

LOMITO SEGRETO ca 320g
Black Angus America, Selezione
1907
(Lombatello, Hanger Steak)
36

ASADO DE TIRA ARGENTINO
ca 380g
Black Angus Selezione 1907
(Costine di punta di petto tagliate
trasversalmente, taglio tipico
Argentino)
33

LAGRIMA IBERICA
Carne di maiale iberico ricavata tra
una costola e l'altra con lime e tajin
20

GALLETTO AL JOSPER ca 600g
Polletto affumicato e marinato alle
erbe, condito con salsa agli agrumi.
22

FILET MIGNON & LOBSTER 🦞
- Surf and turf -
Filetto di Black Angus e
Astice Americano
65

TAGLI DA CONDIVIDERE

FILETTO INTERO ca 1500g
Black Angus nato e allevato in Argentina,
alimentazione naturale a base di mais e cereali
12 x 100g

T-BONE ca 800/1000g
Black Angus nato e allevato in America, alimentazione
naturale a base di mais e cereali.
12 x 100g

COSTATA CON OSSO ca 800/1200g
Black Angus nato e allevato in America, alimentazione
naturale a base di mais e cereali.
12 x 100g

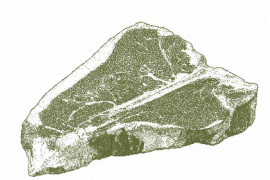
SPIEDINI CON WAGYU ca 600g
Wagyu Giappone e Black Angus America
60 (5 pz)

TAGLI ESCLUSIVI

Wagyu King Beef Premium Australia

Nato nei grandi pascoli australiani e allevato nel rispetto della natura, questo Wagyu esprime l'eccellenza assoluta della carne premium.

La straordinaria marezza dona una consistenza vellutata ed una scioglievolezza unica, capace di regalare un'esperienza intensa, elegante e memorabile ad ogni assaggio.



T-BONE
Wagyu Australia
ca 800/1200g
160 al Kg



TOMAHAWK
Wagyu Australia
ca 900/1200g
170 al Kg



Ribeye Steak
Wagyu Australia
ca 400/600g
190 al Kg

CONTORNI

BROCCOLI BIMI

7

LATTUGA ROMANA ALLA BRACE

con mollica aromatizzata, parmigiano, bacon, acciuga del Cantabrico

9,50



AVOCADO ALLA BRACE

8

INSALATA VERDE

6

MELANZANA AL JOSPER

Melanzana grigliata e affumicata al josper, servita con salsa Romesco

8,50



ASPARAGI AL JOSPER

7

PAK CHOI

7

CORN RIBS ALLA BRACE

pannocchia di mais croccante, con aioli, lime e paprika

7,50



PATATE NOVELLE

7

PURÈ CLASSICO

7



PURÈ CON PARMIGIANO

8



PURÈ CON TARTUFO

11



INSALATE

KALE SALAD

insalata di cavolo riccio, parmigiano, pomodorini secchi, cipolla crispy, pane carasau

15



GREEK SALAD

insalata con pomodori freschi, cetrioli, cipolla rossa, olive kalamata, feta, origano, olio EVO e capperi

15



BABY MENÙ

HAMBURGER BABY

Mini hamburger di Black Angus
Selezione 1907
15 (3pz)

MINI ENTRECOTE

(ca 150g)
20

POLLO CROCCANTE

Cotoletta di petto di pollo panata con
mollica di pane casereccio

15



*I Baby Menù sono serviti con patatine

BIBITE

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO

naturale / frizzante

3

ACQUA SIBILLA

naturale / frizzante

4

VICHY BARCELONA

frizzante

Acqua Catalana leggermente sapida

5

BIRRA

NOAM

BAVARIA BERLIN

Lager

5,2% alc. - 34 cl

7

CESAR

Lager

Bassa Fermentazione

5,2% alc. - 33 cl

6

SOLEDAD

Red Strong Ale

Alta Fermentazione

8,5% alc. - 33 cl

6

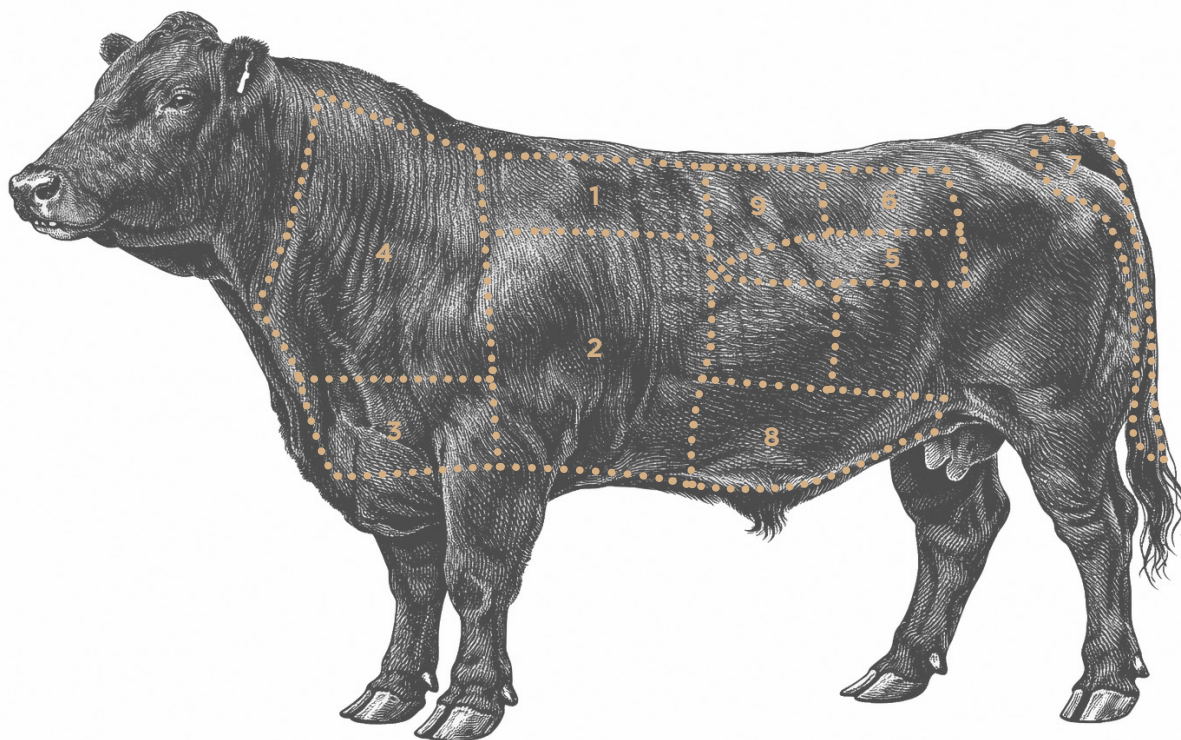
AUGUSTINA

Imperial Stout

Alta Fermentazione

9% alc. - 33 cl

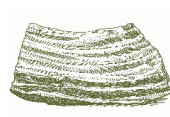
6



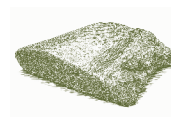
I NOSTRI TAGLI



1
Entrecôte
Tomahawk
Cowboy Steak



2
Machete de Vaca
Asado de Tira



3
Pulled Beef



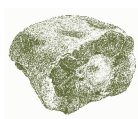
4
Denver Steak



5
Filetto



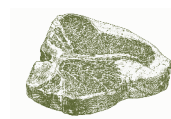
6
Bife de Chorizo



7
Rabo de Toro



8
Lomito segreto



9
T-Bone

DRINK LIST



TOM GUIDO

Old Tom Gin, lime, sciroppo di zucchero, soda

14



DON GUIDO GREEN TONIC

Gin Mare Capri, scitoppo di agave, tonica, basilico

15



NEGRONI AFFUMICATO

Gin, Bitter, Vermouth, angostura

13



TEQUILA MOJITO

Yerba Buena, Tequila Espolòn, lime, sciroppo di zucchero, menta, soda

13



PIÑA & JALAPEÑO

Tequila Espolòn, succo di ananas, jalapeño, lime, sciroppo di agave

13



TEQUILA SUNRISE

Tequila Espolòn, succo d'arancia, granatina

12



PALOMA

Tequila Patròn Reposado, succo di pompelmo, lime, soda al pompelmo

14



IPANEMA

Cachaça, Malibu, succo di ananas, menta, sciroppo di cocco

13



MOJITO CUBANO

Mix di Rum, lime, zucchero di canna, menta, soda

13



SPICY MARGARITA

Tequila, Cointreau, tajin, lime

14



MARACUYÀ SOUR

Vodka, Cointreau, sciroppo di passion fruit, sciroppo di agave

14

ZERO ALCOHOL



TROPICAL FIZZ (ZERO)

Ananas, arancia, lime, ginger ale

12



FLORIDA MOCKTAIL (ZERO)

Succo di pompelmo, sciroppo di ananas, lime, sciroppo alla vaniglia

13

ELENCO ALLERGENI

 Cereali contenenti Glutine	 Crostacei e prodotti derivati
 Uova e prodotti derivati	 Pesce e prodotti derivati
 Arachidi e prodotti derivati	 Soia e prodotti derivati
 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	 Frutta a guscio
 Sedano e prodotti derivati	 Senape e prodotti derivati
 Semi di sesamo e prodotti derivati	 Anidride solforosa e solfiti
 Lupini e prodotti derivati	 Molluschi e prodotti derivati

