

MENÙ

BRACCIANTE

A place to love

SINCE 2015

I SIMBOLI SERVONO PER SEMPLIFICARE LE VOSTRE SCELTE!
PER LE INTOLLERANZE È NECESSARIO COMUNQUE AVVERTIRCI COSÌ DA POTER
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA
DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGETARIAN



SERVIZIO €2 A PERSONA

Gli Sfizi

TUTTI GLI ANTIPASTI SONO REALIZZATI A MANO E CON PRODOTTI A KMO. QUALE GOLOSITÀ VI ATTIRA DI PIÙ?

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TUSCIA
E PICCOLE GOLOSITÀ (PER DUE)**

€19

**TACOS CON MAIALE SFILACCIATO,
CIPOLLA CARAMELLATA E PASSION FRUIT**

€9  

CROSTONE CON STRACCHINO, VERZA, PINOLI, UVETTA E SALSICCIA

€9

**UOVO POCHÉ CON SPUMA DI PATATE, PORRO CROCCANTE
E ARACHIDI SPICY**

€9   

**PANZEROTTI RIPIENI DI TOMA, CIPOLLOTTI STUFATI
E SALSA VERDE**

€9 

**PIZZETTA FRITTA CON CARPACCIO DI MANZO MARINATO,
CAMEMBERT, SALSA CAYENNA E STRIPS DI CAVOLO VIOLA**

€10

**TARTARE DI FILETTO CON PISTACCHIO, CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA E GOCCE DI SUCCO D'ARANCIA**

€15  

**TARTARE DI FILETTO CON TARTUFO, NOCCIOLE
E SCAGLIE DI CASTELMAGNO**

€15 

Per i più piccoli

RICETTE SU MISURA PER UNA FAME DA CAMPIONI

**PASTA CORTA AL SUGO
DI POMODORO SEMPLICE**

€6

**TORTELLINI CON SUGO DI POMODORO
O IN BIANCO**

€8

**SUPPLÌ (2 A PORZIONE)
CON RAGÙ E MOZZARELLA FILANTE**

€5

**FETTINA DI CARNE PANATA E FRITTA
+ CHIPS DI PATATE + SALSE KETCHUP E MAIONESE**

€15

**BABY BURGER
PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180gr
+ CHIPS DI PATATE + SALSE KETCHUP E MAIONESE**

€14

I PRIMI



**LA PASTA È TUTTA FATTA IN CASA COME VUOLE LA TRADIZIONE.
DOSI BILANCIATE AD OCCHIO, OTTIMA MATERIA PRIMA E TANTA
PASSIONE.**

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

€16

**GNOCCHI DI VERZA
CON PANCETTA E SCAGLIE DI TARTUFO**
€17

**LOMBRICHELLI CON RAGÙ DI AGNELLO PROFUMATO
AGLI AGRUMI E GRANELLA DI ARACHIDI**

€17

**POLENTA MACINATA A PIETRA
CON GULASH DI CINGHIALE**

€17

**CANNOLO DI PASTA ALL'UOVO FARCITO CON CARCIOFI,
CREMA DI PECORINO E MENTUCCIA**

€17

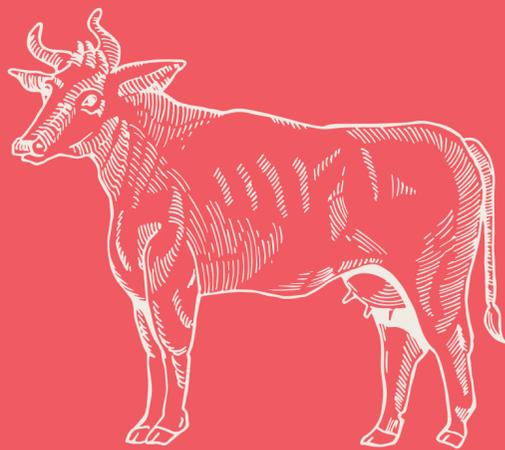
**TORTELLONI RIPIENI DI CARNI MISTE BRASATE,
BURRO FUSO E SALVIA, SERVITO CON GOCCE
DI ACETO BALSAMICO DI VISCIOLE**

€17

**POSSIBILITÀ DI SOSTITUIRE LA PASTA FATTA IN CASA
CON PASTA GLUTEN FREE.**



ESTD



2015

IL BRACIERE

LA CARNE VIENE DALLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA E DAI PASCOLI LOCALI. IL BESTIAME SI NUTRE SOLO DI ERBA MEDICA E CEREALI COLTIVATI IN AZIENDA. TUTTA LA CARNE È COTTA ALLA BRACE E VIENE SERVITA SULLA GHISA ACCOMPAGNATA DA PANE BRUSCATO.

FIorentina con scaglie di sale Maldon e olio EVO
€5/ETTO (min. 8 etti)

COSTATA con scaglie di sale Maldon e olio EVO
€4,5/ETT (min. 5 etti)

FILETTO con miscela di spezie 300 gr
€26

FILETTO affumicato in campana di vetro con erbe aromatiche 300 gr
€26

FILETTO con uovo in camicia e scaglie di tartufo 300 gr
€28

TAGLIATE ED ALTRE SPECIALITÀ



Tagliate

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON SCAGLIE DI SALE MALDON
E OLIO EVO 250 gr
€17**

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
POMODORINI CONFIT E OLIO AL ROSMARINO 250 gr
€18**

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON PORRO FRITTO,
SESAMO E SALSA TERIYAKI 250 gr
€18**

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON LARDO DI COLONNATA
E SCAGLIE DI TARTUFO 250 gr
€19**

Altre specialità

**TAGLIATA DI PETTO D'OCA CON VALERIANA,
PECORINO STAGIONATO, MIELE D'ACACIA
E SALE MALDON ALLA VANIGLIA
€27**

**AGNELLO ALLO SCOTTADITO
€19**

**SPARE RIBS DI MAIALE CON SALSA BBQ
€18**

**COSCETTI DI POLLO GLASSATI CON ZENZERO, MIELE,
SPEZIE E CRUMBLE DI ARACHIDI
€18**

**STINCO DI MAIALE E CHUTNEY
DI MELE E SENAPE
€23**

CONTORNI

DI STAGIONE €6

INSALATA MISTA O VERDE €4,5

CHIPS DI PATATE €5

PATATE ARROSTO €5

PATATE IN PASTELLA E BBQ €5,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE CON BURRO E SALE €4,5

Hamburger

MADE BY BRACIAMI, ACCOMPAGNATI DA CHIPS DI PATATE
€ 16

CLASSIC

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180gr, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA, CRISPY BACON, KETCHUP E MAIONESE

SIR. BLUEBERRY

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180gr, VALERIANA, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, CRISPY BACON, BRIE E MARMELLATA DI MIRTILLI

MR BACON EGG

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180gr, UOVO AL TEGAMINO, POMODORO, CRISPY BACON, CHEDDAR, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE

WILD BOAR

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CINGHIALE 180gr, MELE CARAMellate, CRISPY BACON, CIPOLLA MARINATA, VALERIANA, GORGONZOLA E SENAPE

PULLED PORK

PANINO HOMEMADE, MAIALE SFILACCIATO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA BBQ AL MIELE E CHEDDAR

PAUL

PANINO HOMEMADE, BURGER DI POLLO CON PANATURA CROCCANTE AROMATICA, PROSCIUTTO COTTO, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA E MAIONESE

VEGETARIANO

PANINO HOMEMADE, TOMINO GRIGLIATO, BROCCOLETTI, MANDORLE E MAIONESE PICCANTE

POSSIBILITÀ DI PANINO GLUTEN FREE E CHEDDAR LACTOSE FREE



Dolci homemade

NON RINUNCIARE ALL'ULTIMO VIZIO!

€ 7

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO BIANCO
E PISTACCHI CARAMELLATI** 

**TIRAMISUPER CON CREMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI,
CAFFÈ, AMARETTI, SCAGLIE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE**

**BROWNIE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO,
FRUTTI DI BOSCO E ANACARDI**

**STRUDEL DI MELE CON UVA SULTANINA E PINOLI,
ACCOMPAGNATA DA CREMA PASTICCERA CALDA**

**SFOGLIA CON PERA CARAMELLATA,
SPUMA DI RICOTTA, CANNELLA E NOCI**

**CRUMBLE DI MANDORLA CON NAMELAKA ALLA VANIGLIA
E CAMELLO AL MANDARINO**

**FIAMMIFERO DI PASTA FROLLA E SESAMO CON FIAMMA DI
CIOCCOLATO E NUTELLA, ACCOMPAGNATO DA UN BICCHIERINO
DI PANNA MONTATA**

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI, FRUTTA DI STAGIONE
E FRUTTA SECCA**

€ 9 

Bevande & co.

**ACQUA NATURALE LEVISSIMA O LEGGERMENTE NEPI
75CL €2**

COCA COLA 1 LT €3,5

LATTINA 33CL : Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta €2

CAFFÈ SEGAFREDO €1

DECAFFEINATO, ORZO €1,5

BIRRE

MENABREA €3,50

Bionda 33cl

SAN BIAGIO - GAUDENS €5

Bionda artigianale 33cl

SAN BIAGIO - MONASTA €5

Doppio malto artigianale 33cl

WEISS KAPUZINER €6,50

Birra di frumento 50cl

GLORIOUS - GREEN'S €6

Pilsner gluten free 33cl

IPA - TURAN €6

India Pale Ale 33cl

TRIPEL - TURAN €6

Triplo malto artigianale 33cl

APA - TURAN €6

Ambrata artigianale 33cl

GOLDEN - TURAN €6

Bionda artigianale 33cl

SINERGIA 21 - TRE FONTANE € 7

Scura trappista artigianale 33cl

VINI BIANCHI



COLLE DE POGGERI - STEFANONI

Moscato giallo 15€

LE FORRE - AZ. AGRICOLA DEL SOLE

Malvasia 16€

ZUI - FEDERICI

Passerina 16€

TELLUS - FALESCO

Chardonnay 75 cl 16€

LUCE DI LAGO - LEONARDI

Roschetto 17€

TREBBIANO GIALLO - BRUGNOLI

Trebbiano Giallo 17€

POGGIO NIBBIO - PODERE GRECCHI

Sauvignon 17€

SEMIA - LE LASE

Pinot bianco, Pinot grigio 17€

ORO DI NÉ - TENUTA RONCI

Chardonnay 17€

CRÒGNELO - AZ. AGRICOLA LOTTI

Vermentino 18€

CALANCHI DI VAIANO - PAOLO E NOEMIA D'AMICO

Chardonnay 21€

STERPENGO - AZ. AGRICOLA LOTTI

Viognier, Chardonnay 22€

ZEFIRO - LE LASE
Incrocio Manzoni 22€

SESTO 21 - FRASCATI SUP. RISERVA DOCG - CASATA MERGÈ
Malvasia puntinata, Trebbiano, Bombino 22€

SOENTE - COTARELLA
Viognier 24€

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA
Grechetto 24€

FALESIA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO
Chardonnay 25€

AMETIS - AZ. AGR. PAPALINO
Grechetto 25€

PIANORO BIANCO BIO - BRUGNOLI
Trebbiano, Grechetto 29€

LE MEZZE

TELLUS CHARDONNAY - FALESCO
Chardonnay 37,5 cl 10€

SATRICO - CASALE DEL GIGLIO
Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano 37,5 cl 10€

AL CALICE

SELEZIONE DEL GIORNO 5€

VINI ROSSI



GORGONIO BIO - CHIARINI

Merlot 15€

MERLOT - CASALE DEL GIGLIO

Merlot 16€

TELLUS SYRAH - FALESCO

Syrah 75 cl 17€

GRECHETTO ROSSO - BRUGNOLI

Grechetto Rosso 19€

DON CARLO - LEONARDI

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 22€

VILLA TIRRENA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO

Merlot, Syrah 22€

ROSSO DI VIGNA DE' CANTI - SCAPIGLIATI

Barbera 23€

CIVITELLA ROSSO - MOTTURA

Merlot, Montepulciano 23€

TRE S - TRE BOTTI

Sangiovese 23€

CHAUTA - LE LASE

Petit Verdot, Cabernet Sauvignon 23€

GOCCE - TRE BOTTI

Violone 23€

ROSPIGLIOSO - FALESCO

Cesanese del Piglio DOCG 24€

SOREMIDIO - TENUTA SANT'ISIDORO

Montepulciano 25€

THESAN - LE LASE
Canaiolo nero 25€

PETIGNANETTO - SCAPIGLIATI
Cabernet Sauvignon 27€

PATERNO - TRAPPOLINI
Sangiovese 27€

SCAPICOLLO - SCAPIGLIATI
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon 30€

SODALE - COTARELLA
Merlot 30€

PIANORO ROSSO BIO - BRUGNOLI
Sangiovese, grechetto rosso 32€

MAGONE - MOTTURA
Pinot nero 45€

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI
Barbera 50€

MONTIANO - COTARELLA
Merlot 59€

HABEMUS ETICHETTA BIANCA - SAN GIOVENALE
Grenache Syrah, Carignano, Tempranillo 69€

LE MEZZE

TELLUS SYRAH - FALESCO
Syrah 37,5 cl 10€

SHIRAZ - CASALE DEL GIGLIO
Syrah 37,5 cl 12€

AL CALICE

SELEZIONE DEL GIORNO 5€

ROSÉ

TELLUS ROSÉ - FALESCO
Syrah 16€

PINTO - AZ. AGRICOLA LOTTI
Violone 18€

ROSATO - BRUGNOLI
Grechetto rosso 20€

BOLLICINE

BEST BRUT - FALESCO
Trebbianco, Roscetto, Malvasia 17€

ANITA AMABILE - FALESCO
Aleatico 17€

LUAU EXTRA DRY - LEONARDI
RIESLING 19€

VERS - BRUGNOLI
Sangiovese 20€

METODO CLASSICO DOSAGE ZERO - LEONARDI
Chardonnay, Riesling 25€

VINI E PASSITI

COLLE DE' POGGERI - Stefanoni
Aleatico, Lazio 4€ (al bicchiere)

PASSIRÒ - Falesco
Roscetto, Lazio 5€ (al bicchiere)

DEA - Vini Vannelli
Moscato e Malvasia, Lazio IGP 5€ (al bicchiere)

MUFFO - Mottura
Grechetto, Lazio 7€ (al bicchiere)

Cocktail €9

TONY VODK

VODKA, TONICA ARTIGIANALE
E SCIROPPO D'ALLORO

MARCELLUS

VODKA AROMATIZZATA ALLA SALVIA,
TONICA ARTIGIANALE, SCIROPPO DI ZUCCHERO

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER ARTIGIANALE,
LIME E MENTA FRESCA

TONY GIN

GIN E TONICA ARTIGIANALE

NEGRONI ANTICA FORMULA

GIN, VERMOUTH CARPANO ANTICA
FORMULA, CAMPARI

AMERICANO ANTICA FORMULA

VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA,
CAMPARI, SODA

ENGLISH MAN

GIN, SCIROPPO AI LAMPONI, TONICA
ARTIGIANALE, LIME E SALVIA FRESCA

LUIS GUZMAN

TEQUILA ALLA LAVANDA, MEZCAL, LIME,
SCIROPPO DI ZUCCHERO, GINGER BEER ARTIGIANALE
E ROSMARINO FRESCO

CAPIRINHA

CACHACA, LIME

STINGER

BRANDY FRANCESE E MENTA

PISCO SOUR

PISCO, SCIROPPO DI ZUCCHERO,
SUCCO DI LIME FRESCO, ALBUME, ANGOSTURA

RUM

CON CIOCCOLATO FONDENTE

AMARO

E GRAPPA GENERICI

€3,5 / €4,5

SAINT AUBIN GOLD €4

Agricolo 40° - Mauritius

PUNTA CANA MUY VIEJO 5€

Metodo solera 37,5° - Santo Domingo

CLAIRIN LE ROCHER 6€

Agricolo 47.2° - Haiti

ABUELO 12 AÑOS 6€

Metodo Solera - Panama

MERSER & CO. 7€

Double Barrell - England

WORTHY PARK 7€

Single State Reserve 45° - Jamaica

GRAPPE

TRE SOLI TRE 8€

Barrique, Berta 43° - Nebbiolo

BRIC DEL GAIAN 8€

Barrique, Berta 43° - Moscato

ROCCANIVO 8€

Barrique, Berta 43° - Barbera

RONDENA 8€

**Barrique, Berta 43° - Amarone
(Corvina, Rondinella)**

UNICA 4,5€

Bianca, Berta 40°

VILLA PRATO 4,5€

Bianca, Berta 40°

COGNAC & ARMAGNAC

FRANCOIS VOYER 2CL 5€ | 4CL 10€
COGNAC 40°- FRANCIA

SINGLE 2CL 4€ | 4CL 8€
BAS ARMAGNAC 40°- FRANCIA

WHISKY

MONKEY SHOULDER 4€
Blended 40°- Scozia

GLEN SCOTIA 15 8€
Single malt 48°- Scozia

INCHMOAN 12 8€
Single malt 48°- Scozia

OLD BALLANTRUAN 6€
Single malt 50°- Scozia

JEFFERSON'S 6€
Bourbon 41°- Kentucky

SAMAROLI INVERGORDON 1987
Single malt 45°- Scozia
2 cl 15€ | 4 cl 30€

MEDITAZIONE

VIEUX CARRE 10€
**Assenzio 60°, con zolletta di zucchero
e acqua**

FAVOLA MIA "BERTA" 4€
Liquore Assenzio 42°

Buon appetito

BRACIAMI