

SPRING 2023

BRACIAMMI

FOOD | DRINK



LF= LACTOSE FREE
GF= GLUTEN FREE
SERVIZIO €2

SFIZI

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

€20

TUTTI GLI

ANTIPASTI

TACOS CON MAIALE SFILACCIATO,
CIPOLLA CARAMELLATA
E PASSION FRUIT
(LF, GF) €10

SONO

FATTI A

PATATE SCHIACCIATE, TUORLO
D'UOVO FRITTO, ASPARAGI SCOTTATI
E SCAGLIE DI TARTUFO NERO
(LF/V) €12

MANO

CON

PIZZETTE FRITTE AL POMODORO,
SPALLETTA DI PROSCIUTTO
E STRACCIATELLA
€10

PRODOTTI

EMPANADAS DI RAGÙ DI CINGHIALE
E SALSA AGRODOLCE
(LF) €10

A KMO.

QUALE

INVOLTINI DI FETA
IN CROSTA DI PASTA FILLO
E SALSA GUACAMOLE
(V) €10

GOLOSITA'

TARTARE DI FILETTO
CON PISTACCHIO,
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
E GOCCE DI SUCCO D'ARANCIA
(GF/LF) €15

TI

TARTARE DI FILETTO DI MANZO
CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE,
ERBE AROMATICHE
E TARALLI SBRICIOLATI
(LF) €15

ATTIRA

DI PIU'

CEVICHE DI FILETTO DI MANZO,
AVOCADO, CIPOLLA ROSSA,
ZENZERO, LIME E PEPERONCINO
(GF/LF) €15

?

CARPACCIO DI MANZO CON
SCAGLIE DI MANDORLE,
POMODORINI SECCHI,
CAPPERI E OLIVE
(GF/LF) €15

BAMBINI

PASTA CORTA CON SUGO DI
RICETTE POMODORO O IN BIANCO € 6

SU TORTELLINI CON SUGO
DI POMODORO O IN BIANCO € 8

MISURA
PER UNA SUPPLÌ (N.2)
CON RAGÙ
E MOZZARELLA € 5

FAME FETTINA PANATA
+ CHIPS DI PATATE
+ KETCHUP E MAIONESE € 15

DA BABY BURGER
CON PANINO HOMEMADE,
CAMPIONI BURGER DI CARNE 180gr
+ CHIPS DI PATATE
+ KETCHUP E MAIONESE € 14

PASTA

FATTA

PAPPARDELLE
AL RAGÙ DI CINGHIALE
(LF) €16

IN CASA

GNOCCHETTI CON RAGÙ
DI SALSICCIA, ASPARAGI
SELVATICI E PINOLI TOSTATI
(LF) €17

COME

LOMBRICHELLO CON RAGÙ
DI AGNELLO AGLI AGRUMI E
GRANELLA DI ARACHIDI
(LF) €17

VUOLE

CHITARRINA CON MELANZANE
POMODORINI, OLIVE
E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA
(V) €16

LA

TORTELLONI RIPIENI DI
CINGHIALE, CREMA DI
PARMIGIANO ALLA SALVIA
E SCAGLIE DI TARTUFO
€17

TRADIZIONE

RAVIOLI RIPIENI DI RADICCHIO
CON PESTO DI NOCI E CREMA
DI GORGONZOLA
(LF) €17

E' POSSIBILE SOSTITUIRE LA PASTA FATTA IN CASA CON PASTA GLUTEN FREE.

CARNE

VIENE DALLA
NOSTRA
CAMPAGNA E DAI
PASCOLI LOCALI.
GLI ANIMALI
MANGIANO SOLO
ERBA MEDICA
E CEREALI
COLTIVATI
IN AZIENDA

FIorentina
CON SALE MALDON
E OLIO EVO
€5/ETTO
(min. 8 etti)

COSTATA
CON SALE MALDON
E OLIO EVO
€4,5/ETTO
(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

TAGLIATA DI
CONTROFILETTO CON 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

TAGLIATA DI
CONTROFILETTO CON
VALERIANA, STRACCIATELLA
E CRUMBLE ALLE ERBE
AROMATICHE
(250 GR)
€19

E' COTTA

ALLA BRACE,

SERVITA

SULLA GHISA

E

ACCOMPAGNATA

DA PANE

BRUSCATO.

ALTRE SPECIALITÀ ALLA BRACE

TAGLIATA DI PETTO
D'ANATRA GLASSATO CON
SALSA DI SOIA,
ZENZERO E ANANAS
€ 27

AGNELLO
ALLO SCOTTADITO
€19

SPARE RIBS DI MAIALE CON
SALSA BBQ
€18

STINCO DI MAIALE E
CHUTNEY DI ALBICOCCHIE
€ 23

CONTORNI

VERDURE DI
STAGIONE
€ 6

INSALATA
€ 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

CLASSIC €16

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

SIR. BLUEBERRY €16

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

MR BACON EGG €16

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

WILD BOAR €16

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

PULLED PORK €16

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

PAUL €16

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

ZUCK €16

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA, CRISPY BACON E MAIONESE

VEGETARIANO €16

PANINO HOMEMADE, MELANZANE FRITTE, POMODORO, OLIVE, CIPOLLA ROSSA, FETA, BASILICO E MAIONESE

E' POSSIBILE REALIZZARLI ANCHE GLUTEN FREE O LACTOSE FREE

DOLCI

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO
BIANCO E PISTACCHI CARAMELLATI
(GF) €7

TIRAMISUPER CON CREMA DI MASCARPONE,
SAVOIARDI, CAFFÈ, AMARETTI, SCAGLIE DI
CIOCCOLATO E NOCCIOLE
€7

CRUMBLE CON SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE,
FRAGOLE E GLASSA DI BALSAMICO
€7

MOUSSE DI RICOTTA CON CARAMELLO SALATO,
LAMPONI E LINGUA DI GATTO
€7

FIAMMIFERO DI PASTA FROLLA E SESAMO CON
FIAMMA DI CIOCCOLATO E NUTELLA,
ACCOMPAGNATO DA UN BICCHIERINO DI PANNA
MONTATA
€7

CARPACCIO D'ANANAS CON PALLINA DI
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
€5,5

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI, FRUTTA DI
STAGIONE E FRUTTA SECCA (GF) €9



DRINK



BEVANDE & CO

ACQUA 75CL €2

COCA COLA 1 LT €3,5

LATTINA 33CL €2

CAFFÈ €1

DECAFFEINATO, ORZO €1,5

VINO AL CALICE BIANCO/ROSSO €5
(SELEZIONE DEL GIORNO)

AMARO

E GRAPPA GENERICI €3,5 - €4,5

B I R R E

MENABREA €3,5

Bionda 33cl

SAN BIAGIO - GAUDENS €5

Bionda artigianale 33cl

SAN BIAGIO - MONASTA €5

Doppio malto artigianale 33cl

WEISS KAPUZINER €6,5

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 €15

Moscato giallo

LE FORRE - AZ. AGRICOLA DEL SOLE €16

Malvasia

ZUI - FEDERICI €16

Passerina

TELLUS - FALESCO €16

Chardonnay

LUCE DI LAGO - LEONARDI €17

Roscetto

TREBBIANO GIALLO - BRUGNOLI €17

Trebbiano Giallo

POGGIO NIBBIO - PODERE GRECCHI €17

Sauvignon

SEMIA - LE LASE €17

Pinot bianco, Pinot grigio

ORO DI NÉ - TENUTA RONCI €17

Chardonnay

CRÒGNELO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18

Vermentino



CALANCHI DI VAIANO - PAOLO E NOEMIA D'AMICO
€21
Chardonnay

STERPENGO - AZ. AGRICOLA LOTTI €22
Viognier, Chardonnay

ZEFIRO - LE LASE €22
Incrocio Manzoni

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

SOENTE - COTARELLA €24
Viognier

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA €24
Grechetto

FALESIA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €25
Chardonnay

AMETIS - AZ. AGR. PAPALINO €25
Grechetto

PIANORO BIANCO BIO - BRUGNOLI €29
Trebbiano, Grechetto

LE MEZZE 37,5cl

TELLUS CHARDONNAY - FALESCO €10
Chardonnay

SATRICO - CASALE DEL GIGLIO €10
Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano

AL CALICE

VINI ROSSI

GORGONIO BIO - CHIARINI €15
Merlot

MERLOT - CASALE DEL GIGLIO €16
Merlot

TELLUS SYRAH - FALESCO €17
Syrah

GRECHETTO ROSSO - BRUGNOLI €19
Grechetto Ross

DON CARLO - LEONARDI €22
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 22€

VILLA TIRRENA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €22
Merlot, Syrah

ROSSO DI VIGNA DE' CANTI - SCAPIGLIATI €23
Barbera

CIVITELLA ROSSO - MOTTURA €23
Merlot, Montepulciano

TRE S - TRE BOTTI €23
Sangiovese

CHAUTA - LE LASE €23
Petit Verdot, Cabernet Sauvigno

GOCCE - TRE BOTTI €23
Violone 23€



ROSPIGLIOSO - FALESCO €24

Cesanese del Piglio DOCG

SOREMIDIO - TENUTA SANT'ISIDORO €25

Montepulciano

THESAN - LE LASE €25

Canaiolo nero

PETIGNANETTO - SCAPIGLIATI €27

Cabernet Sauvignon

PATERNO - TRAPPOLINI €27

Sangiovese

SCAPICOLLO - SCAPIGLIATI €30

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

SODALE - COTARELLA €30

Merlot

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 ETICH. BIANCA - SAN GIOVENALE €69

Grenache Syrah, Carignano, Tempranillo

LE MEZZE

TELLUS SYRAH - FALESCO €10

Syrah

SHIRAZ - CASALE DEL GIGLIO €12

Syrah

AL CALICE

R O S É

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16

Syrah

PINTO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18

Violone

ROSATO - BRUGNOLI €20

Grechetto rosso

B O L L I C I N E

BEST BRUT - FALESCO €17

Trebbiano, Roscetto, Malvasia

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
Roschetto, 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

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 DIVERTIMENTO

