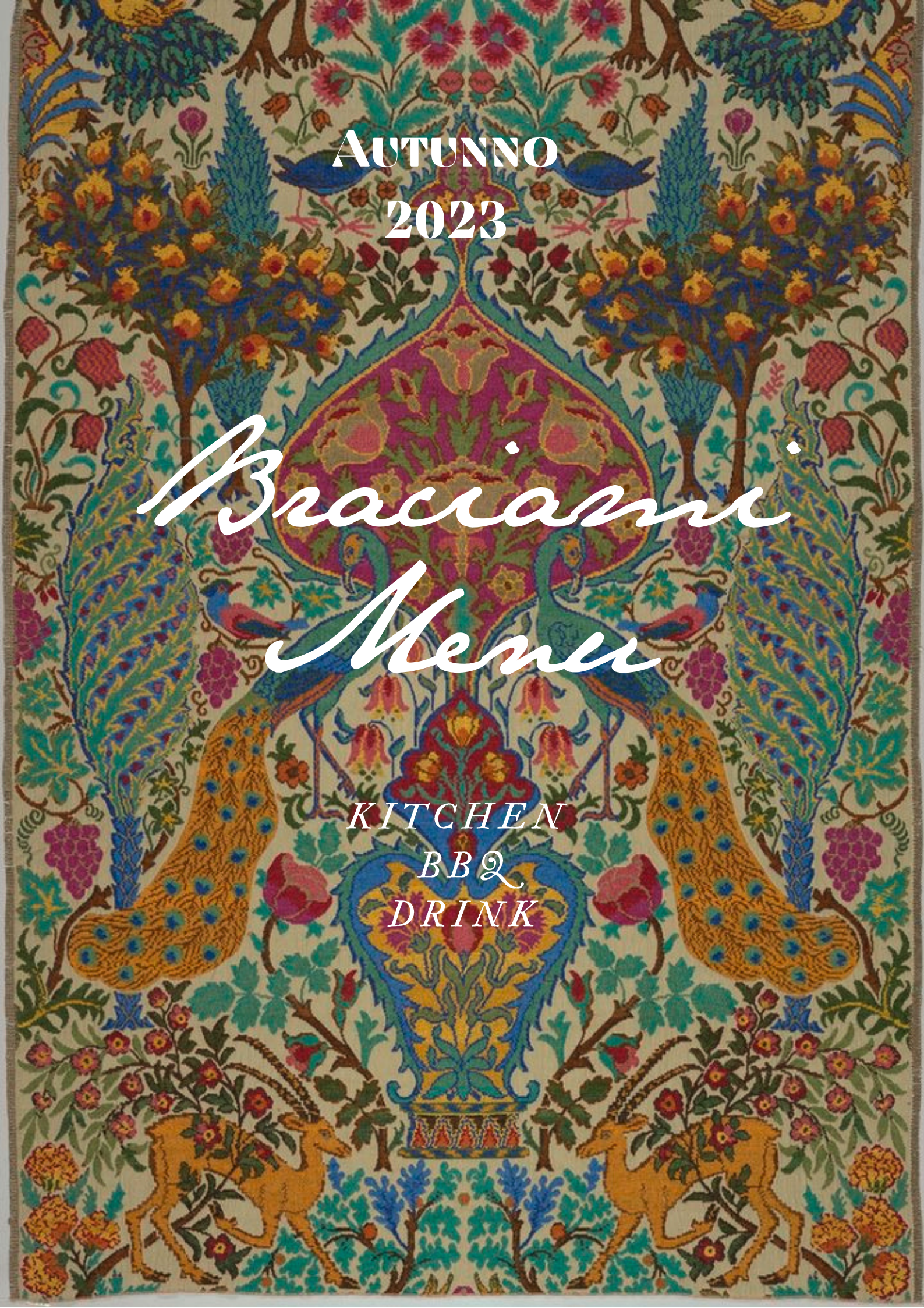




AUTUNNO
2023

Bracciano
Menu

KITCHEN
BBQ
DRINK

L'agriturismo Braciami, fonda le sue radici nell'azienda agricola di famiglia nata negli anni '30.

Un allevamento sostenibile, rispettoso dell'ambiente e degli animali.

Oltre a bovini, ovini e suini, l'azienda agricola ha al suo interno una riserva dedicata ai cinghiali: si abbeverano nei ruscelli e si nutrono in maniera naturale con ghiande e risorse del bosco.

Il nostro orto ci permette di prepararvi verdure fresche e stagionali.

Dalla campagna alla cucina ci separa poca strada: 5 sono i km che fanno la maggior parte dei nostri prodotti. Gli antipasti sono la parte più divertente, sarà allo stesso tempo molto difficile sceglierne solo uno!

La pasta è fatta in casa come vuole la tradizione, con dosi bilanciate ad occhio, ottima materia prima e tanta passione.

La carne è tutta cotta alla brace, servita sulla ghisa e accompagnata da pane bruscato.

Anche il beverage è interamente della nostra regione, scoprirete con sorpresa e gioia che ricchezze offre il nostro territorio.

Buon divertimento

STARTER

Gli antipasti sono realizzati con
prodotti a km 0 e stagionali.
Quale preferite?

SELEZIONE

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

€ 20

EMPANADAS

AL RAGÙ DI CINGHIALE
E SALSA AGRODOLCE

(LF) €10

NUGGETS DI CAVOLFIORE

CON PANATURA DI CORN FLAKES
E SALSA AIOLI

(LF, GF) €9

GATEAU

DI PATATE E MORTADELLA IN FOGLIA DI
VERZA CON SCAMORZA FUSA
E PORRO CROCCANTE

€12

STRIPS DI POLLO

CON PANATURA DI PANKO, SALSA DI SOIA E
MIELE E GRANELLA DI ARACHIDI

(LF) €9

TACOS

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

PECORINO IN TEMPURA

CARPACCIO DI PERE E MIELE DI ACACIA
€9

POLPETTINE DI CARNE

AL SUGO DI POMODORO E PIZZETTA FRITTA
€10

TARTARE MINCHIA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON PISTACCHIO,
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
E GOCCE DI SUCCO D'ARANCIA
(GF/LF) €15

TARTARE CIMINA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE,
ERBE AROMATICHE E TARALLI SBRICIOLATI
(LF) €15

BIMBI

A chi brontola il pancino?

PASTA
CORTA CON POMODORO O IN BIANCO
€ 6

TORTELLINI
CON POMODORO O IN BIANCO
€ 8

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

FETTINA PANATA
CON CHIPS DI PATATE E SALSE
€ 15

BABY BURGER
PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE,
CON CHIPS DI PATATE E SALSE
€ 14

PRIMI

La pasta è fatta in casa come vuole
la tradizione.

Farina di mulini locali e uova di galline allevate a terra
senza uso di antibiotici.

Dosi bilanciate ad occhio, spianatoia,
mattarello e tanta passione.

PAPPARDELLE

AL RAGÙ DI CINGHIALE

(LF) €16

GNOCCHETTI

DI FARRO CON RAGÙ D'AGNELLO,
FUNGHI CARDONCELLI E NOCCIOLE

(LF) €17

LOMBRICHELLI

CON CIME DI RAPA, SALSICCIA
E BRICIOLE DI PANE TOSTATO

(LF) €16

FETTUCCHINE

CON SUGO DI CODA ALLA VACCINARA
(LF) €17

TORTELLONI

DI CINGHIALE E CASTAGNE,
CON PORCINI TRIFOLATI
€17

CANNELLONI

FARCITI CON ZUCCA E PATATE,
CON CREMA DI TALEGGIO
E SCAGLIE DI TARTUFO NERO
€17

VELLUTATA

DI CAVOLO VIOLA CON MOSTARDA DI MELE,
GORGONZOLA E CROSTINI CROCCANTI
(GF/LF) €15

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

L A C A R N E

La carne viene dalla nostra azienda agricola e dai pascoli locali che seguono, come noi, un allevamento etico e sostenibile.

I nostri bovini nascono e crescono nel rispetto di tutte le fasi biologiche della vita.

Vivono in un contesto del tutto naturale, senza catene e liberi di muoversi all'aria aperta.

In estate dormono dentro grotte centenarie con ricoveri in paglia e, nella stagione fredda, in grandi stalle con possibilità di uscire all'esterno.

Si nutrono di cereali e foraggio proveniente per la maggior parte dalle nostre colture.

L'allevamento e il relativo benessere degli animali rappresenta una fase determinante del processo produttivo, fondamentale per produrre una carne sana e ricca di proteine nobili, vitamine e grassi.

Viene cotta alla brace, servita sulla ghisa e accompagnata da pane bruscato.

TAGLI NOBILI

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

FILETTO RUB

CON MISCELA DI SPEZIE

(300 GR)

€ 26

FILETTO AFFUMICATO

IN CAMPANA DI VETRO

CON ERBE AROMATICHE

(300 GR)

€ 26

FILETTO ALLA BISMARCK

UOVO IN CAMICIA

E SCAGLIE DI TARTUFO

(300 GR)

€ 28

TAGLIATE

CLASSICA

SALE MALDON E OLIO EVO
(250 GR)
€17

CIPOLLA ROSSA

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
POMODORINI CONFIT
E OLIO AL ROSMARINO
(250 GR)
€19

TATAKY

PORRO FRITTO, SESAMO
E SALSA TERIYAKI
(250 GR)
€19

NOSTRANA

LARDO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO
(250 GR)
€20

RADICCHIO

RADICCHIO STUFATO, MIELE
E GRANELLA DI NOCI
(250 GR)
€19

PORCINI

CUBETTI DI PORCINI TRIFOLATI
(250 GR)
€20

ALTRE SPECIALITÀ ALLA BRACE

INVOLTINI DI MANZO

RIPIENI DI GORGONZOLA
E PANATI CON GRANELLA DI PISTACCHI
€ 20

AGNELLO

COSTINE E PEZZI DI COSCIOTTO MARINATI
ALLE ERBE AROMATICHE
€ 20

SPARE RIBS

DI MAIALE CON SALSA BBQ
€ 18

PAN'UNTO

CON COSTARELLA, SALSICCIA
E BRACIOLA DI MAIALE
€ 19

BOMBETTE

DI CAPOCOLLO DI MAIALE
CON RIPIENO DI CACIOCAVALLO
€ 19

STINCO
DI MAIALE CON CRAUTI
E CHUTNEY DI MELE
€ 24

SOVRACOSCE
DI POLLO CON PELLE CROCCANTE
AROMATIZZATE ALLA PAPRIKA E
ROSMARINO
€ 18

SIDE

VERDURE DI STAGIONE
€ 6,5

INSALATA
€ 4,5

CHIPS DI PATATE
€ 5,5

PATATE ARROSTO
€ 5,5

PATATE IN PASTELLA E BBQ
€ 5,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE
CON BURRO E SALE
€ 5

HAMBURGER

Gli hamburger hanno un morbido panino fatto in casa
e un gustoso ripieno.

Sono serviti con croccanti chips di patate e salse.

CLASSIC

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

€16

SIR. BLUEBERRY

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

€16

MR BACON EGG

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

€16

PULLED PORK

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

€16

-
WILD BOAR

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

€16

PAUL

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

€16

GASTON

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
CARPACCIO DI PERE, CAMEMBERT, SALSA CAYENNA E
STRIPS DI CAVOLO VIOLA

€16

TOMMY (VEGETARIANO)

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

€16

E'POSSIBILE SOSTITUIRE IL PANINO FATTO IN CASA
CON UN PANINO GLUTEN FREE E IL CHEDDAR CON UNA SOTTILETTA
SENZA LATTOSIO.

DOLCI

I dolci sono una coccola per gli occhi e per il palato.
Non rinunciare all'ultimo vizio!

CREMOSO

AL CIOCCOLATO FONDENTE, CASTAGNE AL
BRANDY, GOCCE DI ARANCIA E SBRISOLONA
€ 7

STRUDEL

DI MELE CON UVA SULTANINA E PINOLI,
ACCOMPAGNATA DA CREMA PASTICCERA
CALDA
€ 7

SEMIFREDDO

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

TIRAMISUPER

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

BROWNIE

CON MOUSSE DI RICOTTA, FRUTTI DI BOSCO
E ANACARDI

€ 7

CREMA CATALANA

CON ZUCCHERO DI CANNA, GELATO AL
MANDARINO E MANDORLE SALATE

(GF) € 7

SIGARO & FIAMMIFERI

BASTONCINI DI PASTA FROLLA E SESAMO
CON FIAMMA DI CIOCCOLATO,
ACCOMPAGNATO DA UN SIGARO DI SFOGLIA
DI CIOCCOLATA AL RUM E FARCITO CON
PANNA MONTATA

€ 7

TAGLIERE DI FORMAGGI

LOCALI CON FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA
SECCA

(GF) € 9

Beverage

BEVANDE

Da bere?

Potrete scegliere tra una selezione di vini laziali,
birre artigianali o gustosi cocktail.

ACQUA 75CL €2

COCA COLA 1LT €3,5

LATTINA 33CL €2

CAFFÈ €1

CAFFÈ CORRETTO €1,5

DECAFFEINATO, ORZO €1,5

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

AMARO

E GRAPPA GENERICI €4 - €4,5

BIRRE

MENABREA €3,5

BIONDA 33CL

SAN BIAGIO - GAUDENS €5

BIONDA ARTIGIANALE 33CL

SAN BIAGIO - MONASTA €5

DOPPIO MALTO ARTIGIANALE 33CL

GLORIOUS - GREEN'S €6

PILSNER GLUTEN FREE 33CL

IPA - TURAN €6

INDIA PALE ALE 33CL

TRIPEL - TURAN €6

DOPPIO MALTO ARTIGIANALE 33CL

CASSIA - ITINERIS €6

AMERICAN PALE ALE 33CL

GOLDEN - TURAN €6

BIONDA ARTIGIANALE 33CL

WEISS KAPUZINER €7

BIRRA DI FRUMENTO 50CL

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

SCIUME - TENUTA CERVELLI €16
PASSERINA

TELLUS - FALESCO €16
CHARDONNAY

PARSIFAL - CASATA MERGE' €17
PECORINO

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

MOMA "EST!EST!!EST!!!" - €19
AZ.AGR.MONTI DELLA MOMA
TREBBIANO, ROSCETTO, MALVASIA

STERPENGO - AZ.AGR. LOTTI €22
VIOGNIER, CHARDONNAY

ZEFIRO - LE LASE €22
INCROCIO MANZONI

SESTO 21 - FRASCATI SUP. RIS. DOCG - €24
CASATA MERGÈ
MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BOMBINO

CALANCHI VAIANO-
PAOLO E NOEMIA D'AMICO €24
CHARDONNAY

SOENTE - COTARELLA €24
VIOGNIER

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA €24
GRECHETTO

BRECCETO- TRAPPOLINI €28
GRECHETTO

PIANORO BIANCO BIO - BRUGNOLI €29
TREBBIANO, GRECHETTO

FALESIA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €30
CHARDONNAY

LE MEZZE BIANCHE

TELLUS CHARDONNAY - FALESCO €10
CHARDONNAY

SATRICO - CASALE DEL GIGLIO €10
CHARDONNAY, SAUVIGNON, TREBBIANO

FRASCATI 1960-CASATA MERGE' €10
MALVASIA DI CANDIA, TREBBIANO

VINI ROSSI

GORGONIO BIO - CHIARINI €15
MERLOT

MERLOT - CASALE DEL GIGLIO €16
MERLOT

TELLUS SYRAH - FALESCO €17
SYRAH

GRECHETTO ROSSO - BRUGNOLI €19
GRECHETTO ROSSO

DON CARLO - LEONARDI €22
MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

ROSSO DI VIGNA DE' CANTI - SCAPIGLIATI €23
BARBERA

CIVITELLA ROSSO - MOTTURA €23
MERLOT, MONTEPULCIANO

CHAUTA - LE LASE €23
PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON

VILLA TIRRENA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €24
MERLOT, SYRAH

ROSPIGLIOSO - FALESCO €24
CESANESE DEL PIGLIO DOCG

SOREMIDIO - TENUTA SANT'ISIDORO €25
MONTEPULCIANO

ROMA DOC - CASATA MERGE' €27
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON

TRE S - TRE BOTTI €25
SANGIOVESE

PETIGNANETTO - SCAPIGLIATI €27
CABERNET SAUVIGNON

PATERNIO - TRAPPOLINI €30
SANGIOVESE

THESAN - LE LASE €28
CANAILOLO NERO

GOCCE - TRE BOTTI €28
VIOLONE

SODALE - COTARELLA €30
MERLOT

PIANORO ROSSO BIO - BRUGNOLI €32
SANGIOVESE, GRECHETTO ROSSO

MAGONE - MOTTURA €45
PINOT NERO

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €55
BARBERA

MONTIANO - COTARELLA €65

MERLOT

HABEMUS ETICH. BIANCA - SAN GIOVENALE €69

GRENACHE, SYRAH, CARIGNANO, TEMPRANILLO

GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €120

VIOLONE

LE MEZZE ROSSE

TELLUS SYRAH - FALESCO €10
SYRAH

SHIRAZ - CASALE DEL GIGLIO €12
SYRAH

1960 - CASATA MERGE' €12
CESANESE

AL CALICE ROSSO

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €12
BARBERA

MONTIANO - COTARELLA €14
MERLOT

HABEMUS ETICHETTA BIANCA - SAN GIOVENALE €15
GRENACHE, SYRAH, CARIGNANO, TEMPRANILLO

GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €25
VIOLONE

ROSE'

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16
SYRAH

PINTO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18
VIOLONE

ROSATO - BRUGNOLI €20
GRECHETTO ROSSO

BOLLICINE

BEST BRUT "EST!EST!!EST!!!" - FALESCO €17
TREBBIANO, ROSCETTO, MALVASIA

ANITA AMABILE - FALESCO €17
ALEATICO

LUAU EXTRA DRY - LEONARDI €19
RIESLING

VERS - BRUGNOLI €20
SANGIOVESE

METODO CLASSICO DOSAGE 0 - LEONARDI €25
CHARDONNAY, RIESLING

VINI E PASSITI

BLUDOM - TRE BOTTI

ALEATICO, LAZIO IGP

€4/BICCHIERE

PASSIRÒ - FALESCO

ROSCETTO, LAZIO

€5/BICCHIERE

DEA - VINI VANNELLI

MOSCATO E MALVASIA, LAZIO IGP

€5/BICCHIERE

MUFFO - MOTTURA

GRECHETTO, LAZIO

€7/BICCHIERE

COCKTAIL

TONY VODK

VODKA, TONICA ARTIGIANALE E SCIROPPO
D'ALLORO

€ 9

MARCELLUS

VODKA AROMATIZZATA ALLA SALVIA,
TONICA ARTIGIANALE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO

€ 9

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER ARTIGIANALE, LIME
E MENTA FRESCA

€ 9

TONY GIN

GIN E TONICA ARTIGIANALE

€ 9

NEGRONI ANTICA FORMULA

GIN, VERMOUTH CARPANO ANTICA
FORMULA, CAMPARI

€ 9

AMERICANO ANTICA FORMULA

VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA,
CAMPARI, SODA

€ 9

ENGLISH MAN

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

€ 9

LUIS GUZMAN

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

€ 9

CAIPIRINHA PASSION FRUIT

CACHACA, LIME, PASSION FRUIT

€ 9

STINGER

BRANDY FRANCESE E MENTA

€ 9

PISCO SOUR

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

€ 9

BEVANDE SPIRITOSE

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

PORT ASKAIG 8 YEARS €8
SINGLE MALT 45° - SCOZIA

BULLEIT 10 YEARS €6
BOURBON 45° - KENTUCKY

SAMAROLI INVERGORDON 1987
SINGLE MALT 45° - SCOZIA 2 CL €15 | 4 CL €30

MEDITAZIONE

VIEUX CARRE €10
ASSENZIO 60°

FAVOLA MIA BERTA €4
ASSENZIO 42°