

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.



# STARTER

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

### SELEZIONE

DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TUSCIA E PICCOLE GOLOSITÀ (PER DUE PERSONE) €20

### <u>EMPANADAS</u>

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

NUGGETS DI CAVOLFIORE

CON PANATURA DI CORN FLAKES

E SALSA AIOLI

(LF) €9

INVOLTINI THAI

DI PASTA FILLO RIPIENI DI MAIALE, VERZA, ZENZERO E CIPOLLOTTI ACCOMPAGNATI DA SALSA DI SOIA (LF) €10

# PARMIGIANA DI CARDI CON BURRATA AL FINOCCHIETTO €12

### TACOS

CON MAIALE SFILACCIATO, CIPOLLA

CARAMELLATA E PASSION FRUIT

(LF, GF) €10

### POLPETTINE

DI BOLLITO CON PANATURA CROCCANTE E MAIONESE ALLA SENAPE E MIELE €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 tutta 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

### POLENTA

MACINATA A PIETRA CON FONDUTA

DI GORGONZOLA, RADICCHIO STUFATO E

GRANELLA DI NOCI

(GF) €16

GNOCCHETTI DI FARRO CON RAGÙ D'AGNELLO, AL PROFUMO DI AGRUMI E NOCCIOLE (LF) €17

# LOMBRICHELLI CON CIME DI RAPA, SALSICCIA E BRICIOLE DI PANE TOSTATO (LF) €16

RAVIOLINI IN BRODO RIPIENI DI CARNE DI CINGHIALE €17

MALTAGLIATI

CON FAGIOLI BORLOTTI, PATATE,

PANCETTA AFFUMICATA E SALVIA

(LF) €15

ACQUA COTTA ALLA VITERBESE

CON CICORIA, PATATE, UOVO IN CAMICIA E

PANE BRUSCATO

(LF) €15

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

# LA CARNE

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)

€21

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

# ALLA BRACE

INVOLTINI DI MANZO

RIPIENI DI GORGONZOLA

E PANATI CON GRANELLA DI PISTACCHI
€21

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

€23

# SOVRACOSCE DI POLLO CON PELLE CROCCANTE AROMATIZZATE ALLA PAPRIKA E ROSMARINO

€18

# SIDE

VERDURE DI STAGIONE €6,5

> CHIPS DI PATATE €5,5

PATATE ARROSTO €5,5

PATATE IN PASTELLA E BBQ €5,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE CON BURRO E SALE

# 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

### 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

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!

### TORTA

CON PERE E NOCI,
ACCOMPAGNATA DA CREMA ALLA
CIOCCOLATA FONDENTE

€ 7

### SEMIFREDDO

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

### STRUDEL

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

€ 7

### TIRAMISUPER

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

### 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 CIOCCOLATO AL RUM E FARCITO CON PANNA MONTATA

€ 7

TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI CON FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA (GF) €9



# Da bere? Potrete scegliere tra una selezione di vini del Lazio, birre artigianali locali o gustosi cocktail.

# BEVANDE

ACQUA 75CL €2

COCA COLA I LT €3,5

LATTINA 33CL €2

CAFFÈ €I

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

WEISS KAPUZINER €7 BIRRA DI FRUMENTO 50CL

# BIRRE LOCALI

AUT AUT - AMERICANA €6 BIONDA ARTIGIANALE 33CL

AUT AUT - COLOMA €6 AMBRATA 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

SINERGIA 21 - TRE FONTANE €7 SCURA TRAPPISTA ARTIGIANALE 33CL

## VINI BIANCHI LAZIO

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

BELLONE - ROSSI DI MEDELANA €17 BELLONE

### CRÒGNELO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18 VERMENTINO

MOMA "EST!EST!!EST!!!" - €19

AZ.AGR.MONTI DELLA MOMA

TREBBIANO, ROSCETTO, MALVASIA

ZEFIRO - LE LASE €22 INCROCIO MANZONI

SESTO 21 - FRASCATI SUP. RIS. DOCG - €24

CASATA MERGÈ

MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BOMBINO

CALANCHI VAIANOPAOLO 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 LAZIO

TELLUS CHARDONNAY - FALESCO €10 CHARDONNAY

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

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

> MERUM - VANNELLI €10 PINOT GRIGIO

# VINI ROSSI LAZIO

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

PATERNO - TRAPPOLINI €30 SANGIOVESE

THESAN - LE LASE €28 CANAIOLO NERO

GOCCE - TRE BOTTI €28 VIOLONE

SODALE - COTARELLA €30 MERLOT

PIANORO ROSSO BIO - BRUGNOLI €32 SANGIOVESE, GRECHETTO ROSSO

> MAGONE - MOTTURA €45 PINOT NERO

### MONTIANO - COTARELLA €65 MERLOT

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €69 BARBERA

HABEMUS ETICH. BIANCA - SAN GIOVENALE €75 GRENACHE, SYRAH, CARIGNANO, TEMPRANILLO

GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €120 VIOLONE

# LE MEZZE ROSSE LAZIO

TELLUS SYRAH - FALESCO €10 SYRAH

SHIRAZ - CASALE DEL GIGLIO €12 SYRAH

> 1960 - CASATA MERGE' €12 CESANESE

# AL CALICE ROSSO LAZIO

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €14 BARBERA

> MONTIANO - COTARELLA €14 MERLOT

HABEMUS ETICHETTA BIANCA - SAN GIOVENALE €16 GRENACHE, SYRAH, CARIGNANO, TEMPRANILLO

> GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €25 VIOLONE

# ROSE' LAZIO

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16 SYRAH

PINTO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18 VIOLONE

> ROSATO - BRUGNOLI €20 GRECHETTO ROSSO

## BOLLICINE LAZIO

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 LAZIO

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

# 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

<u>STINGER</u> BRANDY FRANCESE E MENTA € 9

### PISCO SOUR

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

# 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

GLENDALOUGH 17 SINGLE MALT 46°- IRLANDA 2CL €14 | 4CL €26

KUJIRA 10 RYUKYU WHISKEY 43° - GIAPPONE 2CL €8 | 4CL €15

## MEDITAZIONE

VIEUX CARRE €10 ASSENZIO 60°

FAVOLA MIA BERTA €4 ASSENZIO 42°