



AMAZING STARTER  
HOMEMADE PASTA  
LOCAL MEAT  
SEASONAL SIDE  
SPECIAL DESSERT

A PLACE TO LOVE

SINCE  
2015

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)

€20

## MARITONNO

CON STRIPS DI POLLO CROCCANTE,  
SONGINO, MANGO, CIPOLLA ROSSA E  
MAIONESE AL FINOCCHIETTO

€12

## CREPE VIETNAMITA

FARCITA CON GUANCIALE,  
GAMBERETTI, CIPOLLOTTO  
E GERMOGLI DI SOIA

(LF)€12

## EMPANADAS

DI RAGÙ DI CINGHIALE  
E SALSA AGRODOLCE

(LF)€10

## FALAFEL

SPEZIATI DI CECI E PISELLI SERVITI  
CON SPINACINO FRESCO, SALSA  
YOGURT E MENTA

€10

**TRIANGOLINI DI FETA**  
IN CROSTA DI PASTA FILLO  
E SALSA GUACAMOLE  
€10

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

**POLPETTINE**  
AL POMODORO ACCOMPAGNATE DA  
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

**TARTARE TRUFFLE**  
FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL  
COLTELLO CON TARTUFO, ARACHIDI E  
SCAGLIE DI FORMAGGIO CASTELMAGNO  
(GF) €15

# BIMBI

A chi brontola il pancino?

---

**LITTLE PASTA**  
CON POMODORO O IN BIANCO  
€ 6

**TORTELLINI BABY**  
CON POMODORO O IN BIANCO  
€ 8

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

**FETTINA PANATA**  
ACCOMPAGNATA DA CHIPS DI PATATE  
E SALSE  
€ 15

**BABY BURGER**  
PANINO HOMEMADE CON BURGER DI  
CARNE ACCOMPAGNATO DA  
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

## CHITARRINA

ALLA CARBONARA CON ASPARAGI SELVATICI E  
GUANCIALE

€17

## GNOCCHETTI

DI CAROTE CON CREMA DI PESTO DI  
PISTACCHI, FINOCCHIETTO,  
PEPERONCINO E LIME

€17

## RAVIOLI

RIPIENI DI RICOTTA AGLI AGRUMI, CON  
POMODORO DATTERINO, CAPPERI, SCALOGNO E  
MOLLICA DI PANE CROCCANTE

€17

## LOMBRICHELLI

CON SALSICCIA DI MAIALE BRADO, ZUCCHINE  
ROMANESCHE E PINOLI TOSTATI

(LF) €17

# 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

## VALERIANA

VALERIANA, STRACCIATELLA E CRUMBLE

ALLE ERBE AROMATICHE

(250 GR)

€19

## CHIMICHURRI

SALSA VERDE COMPOSTA DA UNA

MISCELA DI ERBE AROMATICHE,

AGLIO E PEPERONCINO

(250 GR)

€19

# ALTRE SPECIALITÀ ALLA BRACE

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

**SPIEDINO DI SALSICCE**  
DI MAIALE BRADO CON POMODORO  
SCOTTATO E CIPOLLA ACCOMPAGNATO DA  
SALSA GUACAMOLE E NACHOS  
€16

**SCOTTADITO**  
COSTINE DI AGNELLO MARINATE ALLE ERBE  
AROMATICHE ACCOMPAGNATE DA SALSA  
LABNEH ALLA MENTA  
€22

**COSCETTI DI POLLO**  
GLASSATI CON SUCCO DI MELE, SCIROPPO  
D'ACERO E TIMO  
€18

**TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA**  
CON SALSA AGLI AGRUMI E MIELE  
€20

# SIDE

VERDURE DI STAGIONE

€ 6,5

INSALATA VERDE O MISTA

€ 5,5

CHIPS DI PATATE

€ 5,5

PATATE ARROSTO

€ 5,5

PATATE IN PASTELLA E BBQ

€ 5,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE

CON BURRO E SALE

€ 5,5

# HAMBURGER

Gli hamburger, sono cotti alla brace, 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

## **CHICKEN**

BUN HOMEMADE, STRIPS DI POLLO CON PANATURA  
CROCCANTE, ANANAS, SONGINO, CIPOLLA ROSSA  
E SALSA AL CURRY

€16

# DOLCI

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

---

## 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 CARMELLO SALATO,  
LAMPONI E LINGUA DI GATTO  
€7

## SFOGLIA SCOMPOSTA

CON NAMELAKA ALLA VANIGLIA, BANANE  
CARAMELLATE ALLO SCIROPPO D'ACERO E  
CIOCCOLATO FONDENTE  
€7

**FIAMMIFERI**

BASTONCINI DI PASTA FROLLA E SESAMO CON  
FIAMMA DI CIOCCOLATO,  
ACCOMPAGNATO DA PANNA MONTATA  
€7

**CARPACCIO D'ANANAS**

CON PALLINA DI SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA  
€5,5

**TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI**

ACCOMPAGNATI DA FRUTTA DI STAGIONE  
E FRUTTA SECCA  
(GF) €9

# Beverage

Da bere?

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

# BEVANDE

ACQUA 75CL €2,5

COCA COLA 1 LT €3,5

LATTINA 33CL €2

CAFFÈ, DEC. ORZO, GINSENG €1,5

CAFFÈ CORRETTO €2

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

GLORIOUS - GREEN'S €6

Pilsner gluten free 33cl

# BIRRE LOCALI

AUT AUT - AMERICANA €6

Bionda artigianale 33cl

AUT AUT - COLOMA €6

Ambrata artigianale 33cl

IPA - TURAN €6

India Pale Ale 33cl

TRIPLE - 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

SCIUME - TENUTA CERVELLI €16  
Passerina

TELLUS - FALESCO €16  
Chardonnay

VALLORESIA - VILLA CAVICIANA €17  
Procanico

PARSIFAL - CASATA MERGE' €17  
Pecorino

LUCE DI LAGO - LEONARDI €17  
Roschetto

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!!!  
AZ.AGR.MONTI DELLA MOMA €19  
Trebiano, Roschetto, Malvasia

ZEFIRO - LE LASE €22  
Incrocio Manzoni

SCARPE TOSTE - LE MACCHIE €23  
Gewurtztraminer

SESTO 21 FRASCATI SUP. RIS. DOCG  
CASATA MERGÈ €24  
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  
Trebiano, 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 €17

Merlot

TELLUS SYRAH - FALESCO €17

Syrah

MONTESENANO - VILLA CAVICIANA €18

Aleatico

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 €28  
Sangiovese

PETIGNANETTO - SCAPIGLIATI €28  
Cabernet Sauvignon

THESAN - LE LASE €28  
Canaiolo nero

PATERNO - TRAPPOLINI €30  
Sangiovese

GOCCE - TRE BOTTI €30  
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 ETICH.BIANCA - SAN GIOVENALE €16

Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo

GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €25

Violone

# ROSE' LAZIO

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16

Syrah

ROSATO - BRUGNOLI €20

Grechetto rosso

# BOLLICINE LAZIO

BEST BRUT "EST!EST!!EST!!!" - FALESCO €17

Trebbiano, Roschetto, Malvasia

ANITA AMABILE - FALESCO €17

Aleatico

LUAU EXTRA DRY - LEONARDI €19

Riesling

VERS - BRUGNOLI €20

Sangiovese

METODO CLASSICO DOSAGE 0 - LEONARDI €30

Chardonnay, Riesling

ALADORO BRUT - VIGNE DEL PATRIMONIO €39

Chardonnay

# 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

€ 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

# W H I S K Y

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

# M E D I T A Z I O N E

VIEUX CARRE €10  
Assenzio 60°

FAVOLA MIA BERTA €4  
Assenzio 42°