



menu

WINTER

BRACIAMI
A PLACE TO LOVE

'25/'26

L'agriturismo Braciami è una costola dell'azienda agricola di famiglia nata negli anni '30.

In azienda alleviamo bovini e suini, e la zona boschiva è dedicata ai cinghiali.

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

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

Tutte le materie prime sono a Km 0, le lavoriamo trasformandole in coccole per il vostro palato.

E da bere? Una sorprendente carta interamente regionale.

Buon
divertimento

LF= LACTOSE FREE | GF= GLUTEN FREE |
SERVIZIO €2,5

STARTER

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

SELEZIONE

DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TUSCIA
(PER DUE) €22

EMPANADAS

DI RAGÙ DI CINGHIALE E SALSA AGRODOLCE
(LF) €12

TACOS

CON MAIALE SFILACCIATO, CIPOLLA
CARAMELLATA E PASSION FRUIT
(LF, GF) €12

ORTO FRITTO

FRITTELLE DI VERZA, POP CORN DI CAVOLFIORE
E CARCIOFI FRITTI DORATI
(LF) €12

CUBETTI

DI FORMAGGIO ERBORINATO PANATI NEL PANKO
CON DADINI DI PERA CARAMELLATA AL BRANDY
E MIELE
€12

ROLLS

DI PASTA FILLO RIPIENI DI MAIALE BRADO,
VERZA, ZENZERO E CIPOLLOTTI ACCOMPAGNATI
DA SALSA DI SOIA
(LF) €12

TARTARE CIMINA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE,
ERBE AROMATICHE E TARALLI SBRICOLATI
(LF) €16

TARTARE UOVO

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO, SENAPE, WORCESTER, TABASCO,
TUORLO D'UOVO PANATO E FRITTO
(LF) €16

TARTARE TRUFFLE

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON TARTUFO, NOCCIOLE E SCAGLIE
DI CASTELMAGNO
(GF) €16

TARTARE MINCHIA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON PISTACCHIO, CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA E GOCCE DI SUCCO D'ARANCIA
(LF, GF) €16

BIMBI

A chi brontola il pancino?

LITTLE PASTA

AL POMODORO O IN BIANCO
(LF) € 8

TORTELLINI BABY

AL POMODORO O IN BIANCO
€ 10

SUPPLÌ

CON RAGÙ E MOZZARELLA
(N.2) € 6

FETTINA PANATA

ACCOMPAGNATA DA CHIPS DI PATATE
E SALSE
(LF) € 14

BABY BURGER

PANINO HOMEMADE CON BURGER DI
CARNE ACCOMPAGNATO DA
CHIPS DI PATATE E SALSE
€ 14

P R I M I

La pasta è tutta fatta in casa come vuole la tradizione.
Dosi bilanciate a occhio, spianatoia,
mattarello e tanta passione.

T O R T E L L I

RIPIENI DI OSSOBUCO CON IL SUO FONDO E
DADOLATA DI ODORI
(LF) €17

A C Q U A C O T T A A L L A V I T E R B E S E

CON CICORIA, UOVO IN CAMICIA E PANE
BRUSCATO
(LF) €15

P A P P A R D E L L E

AL RAGÙ DI CINGHIALE
(LF) €17

G N O C C H E T T I

DI FARRO CON PESTO DI CAVOLO NERO,
PECORINO E CRUMBLE DI PANE AL CURRY
(LF) €17

P O L E N T A

MACINATA A PIETRA CON SUGO DI POMODORO,
SALSICCIA E SPUNTATURE
(LF, GF) €16

Z U P P E T T A

DI LENTICCHIE PICCANTI ALLO ZENZERO E
POLPETTINE DI MAIALE BRADO
(LF, GF) €15

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 provenienti 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
€ 6 / ETTO
(min. 1 kg)

Costata

CON SALE MALDON E OLIO EVO
€ 5,5 / ETTO
(min. 7 etti)

FILETTO RUB

CON MISCELA DI SPEZIE
(300 gr)
€ 27

FILETTO AFFUMICATO

IN CAMPANA DI VETRO
CON ERBE AROMATICHE
(300 gr)
€ 27

FILETTO ALLA BISMARCK

UOVO IN CAMICIA
E SCAGLIE DI TARTUFO
(300 gr)
€ 29

TAGLIATE

(250 GR)

C L A S S I C A

SALE MALDON E OLIO EVO

€ 20

C I P O L L A R O S S A

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,

POMODORINI CONFIT

E OLIO AL ROSMARINO

€ 22

T A T A K Y

PORRO FRITTO, SESAMO

E SALSA TERIYAKI

€ 22

N O S T R A N A

LARDO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

€ 23

C H I M I C H U R R I

SALSA VERDE COMPOSTA DA UNA MISCELA

DI ERBE AROMATICHE, AGLIO E

PEPERONCINO

€ 22

SPECIALITA' ALLA BRACE

SPARE RIBS

COSTINE DI MAIALE CON SALSA BBQ

€19

STINCO

DI MAIALE GLASSATO ALLO ZENZERO E MIELE
D'ACACIA CON CIPOLLE MARINATE AL VINO
ROSSO

€22

GALLETTO

SPENNELLATO CON OLIO ED ERBE AROMATICHE

€20

COSCETTI DI POLLO

CON MIELE, SOIA, PAPRIKA, ERBA CIPOLLINA E
SEMI DI SESAMO

€19

BOMBETTE PRUGNE E GORGONZOLA

INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI MAIALE AVVOLTI
NELLA PANCETTA E FARCITI CON PRUGNE E
GORGONZOLA

€19

BOMBETTE CACIOCavallo

INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI MAIALE AVVOLTI
NELLA PANCETTA E FARCITI CON
CACIOCavallo E BATTUTO DI PREZZEMOLO

€19

S I D E

DAL NOSTRO ORTO

€ 6,5

INSALATA VERDE O MISTA

€ 5,5

CHIPS DI PATATE

€ 5,5

PATATE ARROSTO

€ 6

PATATE IN PASTELLA

+ BBQ € 5,5

+ SCAGLIE DI TARTUFO E PARMIGIANO € 7,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE

CON BURRO E SALE

€ 5,5

H A M B U R G E R

Gli hamburger, sono cotti alla brace, racchiusi in un morbido panino fatto in casa e farciti con un gustoso ripieno.

Sono serviti con croccanti chips di patate e salse.

Possibilità di panino gluten free e cheddar lactose free.

CLASSIC

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

€17

SIR. BLUEBERRY

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

€17

MR BACON EGG

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

€17

GASTON

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

€17

VEGETARIANO

PANINO HOMEMADE CON BURGER DI LENTICCHIE,
POMODORI SECCHI, SCAMORZA AFFUMICATA,
VALERIANA E MAIONESE

€17

CHICKEN

PANINO HOMEMADE, STRIPS DI POLLO CON PANATURA
CROCCANTE, POMODORO, SONGINO, CIPOLLA ROSSA E
MAIONESE

€17

PULLED PORK

PANINO HOMEMADE, MAIALE SFILACCIATO COTTO A
BASSA TEMPERATURA, SALSA BBQ AL MIELE E CHEDDAR
€17

WILD BOAR

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

€17

DOLCI

I dolci sono una coccola per gli occhi e per il palato.

Non rinunciare all'ultimo vizio!

PERE CARAMELLATE

AL BAROLO E CANNELLA, CIALDA AL CACAO,
PISTACCHI E CIUFFO DI PANNA

€ 7

BROWNIE

CON MOUSSE DI RICOTTA, FRUTTI DI BOSCO E
ANACARDI

€ 7

MELE FRITTE

CON MANDORLE CARAMELLATE E CREMA
PASTICCERA CALDA AROMATIZZATA AL NOCINO
€ 7

TIRAMISUPER

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

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

CON CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI
CARAMELLATI
(GF) € 7

TAGLIERE DI FORMAGGI

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

B E V A N D E

A C Q U A 7 5 C L € 2 , 5

C O C A C O L A 1 L T € 3 , 5

L A T T I N A 3 3 C L € 2

B E V A N D A A N A L C O L I C A B I O 3 5 , 5 C L € 4
(B E R G A M O T T O / M A N D A R I N O)

C A F F È , D E C . O R Z O , G I N S E N G € 1 , 5

C A F F È C O R R E T T O € 2

V I N O A L C A L I C E B I A N C O / R O S S O € 5
(S E L E Z I O N E D E L G I O R N O)

A M A R O
E G R A P P A G E N E R I C I € 4 - € 4 , 5

BIRRE LAZIO

BIRRA GLUTEN FREE €6
33cl

BIRRA ANALCOLICA €6
33cl

AMERICANA - AUT AUT €6
Bionda artigianale 33cl

KABUKI - AUT AUT €6
White Ipa 33cl

FUMO DI LONDRA - AUT AUT €6
Scura artigianale 33cl

WHITE - TURAN €6
Frumento artigianale 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 33c

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
Roscetto

TREBBIANO GIALLO - BRUGNOLI €17
Trebbiano Giallo

POGGIO NIBBIO - PODERE GRECCHI €17
Sauvignon

SEMIA - LE LASE €17
Pinot bianco, Pinot grigio

DEA - VANNELLI €20
Bellone

CRÒNELO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18
Vermentino

MOMA - AZ.AGR.MONTI DELLA MOMA €19
Trebbiano, Roscetto, Malvasia

GRECHETTO - TRAPPOLINI €20
Grechetto

BIANCATICO 1.0 - LA CARCAIA €20
Aleatico

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

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 Pecorino

MERUM - VANNELLI € 10
Pinot grigio

MERUM - VANNELLI € 10
Pecorino

VINI ROSSI LAZIO

POLLUCE - CINCINNATO €16

Nero buono

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

TRES - 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

POLLUCE - CINCINNATO €10
Nero buono

TELLUS SYRAH - FALESCO €10
Syrah

MERUM - VANNELLI €10
Cabernet

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

R O S E ' L A Z I O

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16

Syrah

ROSATO - BRUGNOLI €20

Grechetto rosso

TOJENA - VILLA CAVICIANA €18

Aleatico

FASTI - TENUTA CERVELLI €19

Merlot

B O L L I C I N E L A Z I O

BEST BRUT - 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 €30

Chardonnay, Riesling

ALADORO BRUT - VIGNE DEL PATRIMONIO €39

Chardonnay

VINI PASSITI LAZIO

BLUDOM - TRE BOTTI
Aleatico, Lazio IGP
€ 4 / bicchiere

VEZZINO - VINI VANNELLI
Moscato e Malvasia, Lazio IGP
€ 5 / bicchiere

MUFFO - MOTTURA
Grechetto, Lazio
€ 7 / bicchiere

VITTORIA - LA CARCAIA
Aleatico
€ 6 / bicchiere

COCKTAIL

TONY VODK

VODKA, TONICA ARTIGIANALE E SCIROPPO
D'ALLORO

€ 9

MARCELLUS

VODKA AROMATIZZATA ALLA SALVIA,
TONICA ARTIGIANALE E 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

A M E R I C A N O A N T I C A F O R M U L A

VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA,
CAMPARI, SODA

€ 9

E N G L I S H M A N

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

€ 9

L U I S G U Z M A N

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

€ 9

C A I P I R I N H A P A S S I O N F R U I T

CACHACA, LIME, PASSION FRUIT

€ 9

S T I N G E R

BRANDY FRANCESE E MENTA

€ 9

P I S C O S O U R

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

€ 9

B E V A N D E S P I R I T O S E

R U M

J. BALLY € 4,5

Agricolo 45° - Martinica

BARCELO' ORGANIC € 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

G R A P P E

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°

C O G N A C & A R M A G N A C

FRANCOIS VOYER 2CL €5 | 4CL €10

COGNAC 40° - Francia

SINGLE 12 ANNI 2CL €5 | 4CL €10

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°