



Summer MEN

BRACIAMO
A PLACE TO LOVE

BRACIAMI È BISOGNO DI NATURA,
È AMORE PER LA CONVIVIALITÀ.
L'AGRITURISMO NASCE NEL 2015
MENTRE L'AZIENDA AGRICOLA È
ATTIVA DAGLI ANNI '30.

ALLEVIAMO BOVINI, SUINI E
CINGHIALI IN MODO SOSTENIBILE,
NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E
DEGLI ANIMALI E COLTIVIAMO NEL
NOSTRO ORTO VERDURE FRESCHE E
DI STAGIONE.

TUTTE LE MATERIE PRIME SONO
A KM 0, LE LAVORIAMO PER
OFFRIRVI PIATTI GUSTOSI E GENUINI,
PENSATI COME COCCOLE PER IL
VOSTRO PALATO.

AD ACCOMPAGNARLI, UNA
SORPRENDENTE SELEZIONE DI VINI
INTERAMENTE REGIONALI, BIRRE E
COCKTAIL.

**BUON
DIVERTIMENTO**

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

STARTER

GLI SFIZI

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TUSCIA
ACCOMPAGNATI DA GNOCCO FRITTO
(PER DUE) €18

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA TUSCIA
CON COMPOSTE HOMEMADE
(PER DUE) €18

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

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

CROSTONE
CON FORMAGGIO ERBORINATO, PESCHE
CARAMellate AL TIMO E LARDO DI COLONNATA
€10

BABAGANUSH
CREMA DI MELANZANE CON PAPRIKA,
POMODORINI CONFIT E CAPRINO
ACCOMPAGNATA DA SFOGLIE DI PANE CROCCANTE
€10

STARTER

LE TARTARE

TARTARE CAESAR

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO 120GR CON SALSA CAESAR,
LATTUGHINO E PARMIGIANO 36 MESI
(GF) €16

TARTARE GUACAMOLE

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO 120GR CON AVOCADO, LIME,
POMODORINI, PEPERONCINO E CORIANDOLO
ACCOMPAGNATA DA NACHOS
(LF, GF) €16

TARTARE CIMINA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO 120GR CON MAIONESE ALLE
NOCCIOLE, ERBE AROMATICHE
E TARALLI SBRICCIOLATI
(LF) €16

TARTARE UOVO

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO 120GR, SENAPE, WORCESTER,
TABASCO, TUORLO D'UOVO PANATO E FRITTO
(LF) €16

TARTARE TRUFFLE

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO 120GR CON TARTUFO, NOCCIOLE E
SCAGLIE DI CASTELMAGNO
(GF) €16

TARTARE MINCHIA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO 120GR CON PISTACCHIO, CIPOLLA
ROSSA CARAMELLATA E GOCCE D'ARANCIA
(LF, GF) €16

B I M B I

A CHI BRONTOLA IL PANCINO?

LITTLE PASTA
AL POMODORO O IN BIANCO
(LF) €8

PIZZETTA FRITTA CON SUGO DI POMODORO,
BASILICO E PARMIGIANO
(N.2) €6

SUPPLÌ
CON RAGÙ E MOZZARELLA
(N.2) €6

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.

PAPPARDELLE
AL RAGÙ DI CINGHIALE
(LF) €17

TAGLIOLINI
CON RAGU' BIANCO DI POLLO, CONIGLIO E
FARAONA, OLIVE TAGGIASCHE E MAGGIORANA
(LF) €17

GNOCCHI
CON TARTUFO NERO ESTIVO, FIORI DI ZUCCA E
ZUCCHINE TRIFOLATE
(LF) €17

LOMBRICHELLI
SALTATI NEL WOK CON ZUCCHINE, PORRO,
PEPERONI, CAROTE, SOIA, ZENZERO FRESCO E
ARACHIDI
(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 GROTTA
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
(MIN. 1KG) €6/ETTO

COSTATA
CON SALE MALDON E OLIO EVO
(MIN. 7 ETTI) €5,5/ETTO

FILETTO RUB
CON MISCELA DI SPEZIE
(250 GR)
€27

FILETTO AFFUMICATO
IN CAMPANA DI VETRO CON ERBE AROMATICHE
(250 GR)
€27

FILETTO ALLA BISMARCK
UOVO IN CAMICIA E SCAGLIE DI TARTUFO
(250 GR)
€29

TAGLIATE

(280 GR)

CLASSICA

SALE MALDON E OLIO EVO

€20

ITALIA

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
POMODORINI CONFIT E OLIO AL ROSMARINO

€22

TATAKY

PORRO FRITTO, SESAMO E SALSA TERIYAKI

€22

NOSTRANA

LARDO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

€23

CHIMICHURRI

SALSA VERDE COMPOSTA DA UNA MISCELA DI
ERBE AROMATICHE, AGLIO E PEPERONCINO

€22

VALERIANA

STRACCIATELLA, VALERIANA E CRUMBLE ALLE
ERBE AROMATICHE

€22

ALTRE SPECIALITA' ALLA BRACE

COSTINE DI MAIALE
LACCATE CON CONFETTURA ALL'ALBICOCCA,
SOIA E ZENZERO,
ACCOMPAGNATE DA SALSA COLESLAW
€20

BOMBETTE
INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI MAIALE AVVOLTI
NELLA PANCETTA E FARCITI CON CACIOCAVALLO
E BATTUTO DI PREZZEMOLO
€20

GALLETTO THAI COTTO AL MATTONE
MARINATO CON ZENZERO E LIME,
GLASSATO CON LATTE DI COCCO, CURRY, SOIA E
MIELE, CON ARACHIDI TOSTATE E
ACCOMPAGNATO DA ANANAS
€22

KOFTE
SPIEDINI OVALI DI MANZO SPEZIATI
CON SALSA ALLO YOGURT
€20

SOUVLAKI
SPIEDINO DI POLLO MARINATO
CON PAPRIKA, LIMONE E ORIGANO
ACCOMPAGNATO DA PITA E SALSA TZATZIKI
€20

H A M B U R G E R

COTTI ALLA BRACE E RACCHIUSI IN UN
MORBIDO PANINO FATTO IN CASA.

CLASSIC

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

€15

SIR. BLUEBERRY

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

€15

PULLED PORK

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

€15

POSSIBILITÀ DI PANINO GLUTEN FREE E
CHEDDAR LACTOSE FREE.

HOT 'N' COLD

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
PROVOLA AFFUMICATA FUSA E RELISH FREDDO DI
POMODORI DATTERINI, CETRIOLI, SEDANO, LIME E
MENTA

€15

CENERE E FUMO

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
MAIONESE CON AGLIO COTTO SOTTO LA CENERE,
CRISPY BACON, SPINACINO FRESCO E LIMONE

€15

VEGETARIANO

PANINO HOMEMADE, PRIMO SALE GRIGLIATO,
VALERIANA E SALSA MUHAMMARA
(CREMA DI PEPERONI ARROSTITI, NOCI E
MELASSA DI MELOGRANO)

€15

POSSIBILITÀ DI PANINO GLUTEN FREE E
CHEDDAR LACTOSE FREE.

S I D E

RACCOGLIAMO CIÒ CHE LA STAGIONE CI
REGALA,
LAVORIAMO IL NOSTRO ORTO E VE LO
PORTIAMO A TAVOLA.

DAL NOSTRO ORTO

€7

INSALATA VERDE O MISTA

€6

CHIPS DI PATATE

€6

PATATE ARROSTO

€6,5

PATATE IN PASTELLA

+ BBQ € 6,5

+ SCAGLIE DI TARTUFO E PARMIGIANO €7,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE CON BURRO E SALE

€6

DOLCI

I DOLCI SONO UNA COCCOLA PER GLI OCCHI E PER
IL PALATO.
NON RINUNCIARE ALL'ULTIMO VIZIO!

SEMIFREDDO
ALLA GIANDUIA E PASSION FRUIT
(GF) €7

TARTELETTE
CON NAMELAKA DI YOGURT GRECO, PESCHE
CARAMellate E CRUMBLE DI MANDORLE E
AMARETTI
€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 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
(GF/LF) €7

Menù BEVERAGE

BEVANDE

BIRRE

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

VINI ROSE'

VINI PASSITI

BOLLICINE

COCKTAIL

RUM

GRAPPE

COGNAC & ARMAGNAC

WHISKY

MEDITAZIONE

BEVANDE

ACQUA 75CL €2

COCA COLA 1 LT €3,5

LATTINA 33 CL €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 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

CRÒGNELO - 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

RIESLING - LE MACCHIE €25
RIESLING

PIANORO BIANCO BIO - BRUGNOLI €25
TREBBIANO, GRECHETTO

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA €26
GRECHETTO

FALESIA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €30
CHARDONNAY

MEZZE BIANCHE LAZIO

TELLUS CHARDONNAY - FALESCO €10
CHARDONNAY

SATRICO - CASALE DEL GIGLIO €12
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

TRE S - TRE BOTTI €28
SANGIOVESE

PETIGNANETTO - SCAPIGLIATI €28
CABERNET SAUVIGNON

THESAN - LE LASE €28
CANAILOLO 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 €75
MERLOT

HABEMUS ETICH.BIANCA - SAN GIOVENALE €85
GRENACHE, SYRAH, CARIGNANO, TEMPRANILLO

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €85
BARBERA

GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €120
VIOLONE

MEZZE ROSSE

LAZIO

POLLUCE - CINCINNATO €10
NERO BUONO

TELLUS SYRAH - FALESCO €10
SYRAH

MERUM - VANNELLI €10
CABERNET

SHIRAZ - CASALE DEL GIGLIO €13
SYRAH

1960 - CASATA MERGE' €12
CESANESE

AL CALICE ROSSO LAZIO

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €19
BARBERA

MONTIANO - COTARELLA €15
MERLOT

HABEMUS ETICH.BIANCA - SAN GIOVENALE €19
GRENACHE, SYRAH, CARIGNANO, TEMPRANILLO

GOCCE RISERVA 2012 - TRE BOTTI €25
VIOLONE

ROSE' LAZIO

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16
SYRAH

ROSATO - BRUGNOLI €20
GRECHETTO ROSSO

TOJENA - VILLA CAVICIANA €18
ALEATICO

FASTI - TENUTA CERVELLI €19
MERLOT

BOLLICINE LAZIO

MUSCHE' - LEONARDI €15

MOSCATO MPF DOLCE

BEST BRUT - FALESCO €17

TREBBIANO, ROSCETTO, MALVASIA

ANITA AMABILE - FALESCO €17

ALEATICO DOLCE

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

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

J. BALLY €4,5
AGRICOLO 45° - MARTINICA

BARCELO' ORGANIC €5
METODO SOLERA 37,5° - SANTO DOMINGO

PAPALIN €5
SINGLE STATE RESERVE 57° - JAMAICA

CLAIRIN LE ROCHER €6
AGRICOLO 47.2° - HAITI

ABUELO 12 AÑOS €6
METODO SOLERA - PANAMA

MERSER & CO. €7
DOUBLE BARRELL - ENGLAND

HAMPDEN 2016 €9
SINGLE STATE RESERVE 60° - 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 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

FLORENTIS TUSCAN MALT €6
SINGLE MALT 48,3° - ITALIA

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°

GRAZIE PER ESSERE QUA

