



# RITORNO IN CAMPAGNA

La nostra cucina si ispira ai ricordi e alle emozioni che quei sapori e quel profumo di natura ci regalano quando siamo in campagna, dove ci sentiamo parte di qualcosa di primordiale e dove il connubio tra agricoltura, allevamenti allo stato brado, persone e artigiani meravigliosi ci donano materie prime uniche e preziose che ci riportano alla cucina dei nostri nonni.

Brado nasce da questo sentimento di amore e passione, risvegliando, attraverso il gusto e i profumi, il senso di appartenenza alla natura che c'è in ognuno di noi.

## ANTIPASTI

**ANATRA LACCATA**  
soia e miele, carote e susine alla brace <sup>1, 6, 7</sup> 14

**UOVO IN CAMICIA**  
erbe di campo ripassate,  
rosti di patate e guanciale <sup>3</sup> 12

**CARPACCIO DI VITELLONE BRADO**  
della Valle di Comino\*, pomodorini,  
cetrioli ed erbe aromatiche 14

**POLPETTINE FRITTE DI CINGHIALE\***  
in salsa verde e maionese alla senape <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup> 12

## TAGLIERI

Degustazione di salumi di selvaggina <sup>12</sup> 18

Degustazione di salumi di maiale brado <sup>8, 12</sup> 16/26

Degustazione di formaggi <sup>7</sup> 14/22

## PRIMI

**PICI TOSCANI**  
ragù bianco di maiale brado e parmigiano <sup>1, 7, 9, 12</sup> 15

**BALANZONI DI SELVAGGINA\***  
salsa all'aglio nero, parmigiano e scorzonera <sup>1, 3, 7, 12</sup> 16

**RISONE AL POMODORO**  
cinghiale in bianco\* e battuto alla cacciatora <sup>1, 4, 9</sup> 15

**FETTUCINE\***  
crema di peperoni arrosto  
e ricotta di pecora, capperi e limone <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup> 14

Pasta senza glutine +1

## BRADO SMASH BURGER

accompagnato da patatine fritte dei Piani Palentini

Doppio burger di maiale brado e cinghiale\*,  
provola affumicata, pancetta, lattuga,  
cetriolini sott'aceto e salsa brado <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> 18

## SECONDI

**SALTIMBOCCA DI QUAGLIA**  
friggirelli, olive e pane alle erbe <sup>1, 7, 12</sup> 24

**MAIALE BRADO**  
alla brace, pomodoro cuore di bue,  
melanzana perlina e cipollotti <sup>9</sup> 24

**CINGHIALE IN FOGLIA DI FICO\***  
frutta grigliata e salsa alla mugnaia <sup>7, 12</sup> 23

**PECORA DI CAMPOTOSTO**  
alla brace e cicoria ripassata 25

## CONTORNI

Patate dei Piani Palentini al forno 6

Verdure di stagione 6

## DOLCI

**TARTELLETTA**  
alla frutta di stagione <sup>1, 3, 7</sup> 7

**TORTA CAPRESE**  
namelaka ai frutti di bosco <sup>3, 7, 8</sup> 7

**SEMIFREDDO AL PEPERONE**  
timo e arachidi <sup>3, 7, 5</sup> 8

**CREMOSO AL MELONE**  
meringa e crumble salato <sup>1, 3, 7</sup> 8

Pane <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 15</sup> 3,5

Pane senza glutine 3

Bibite 3,5

Caffè Illy 2

Acqua microfiltrata 2,5

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “\*”, in alcuni periodi dell'anno, potrebbero essere sottoposti in loco ad abbattimento termico per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852-853/04.

Allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sesamo - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi





# Aperitivo

## TAPAS

Carpaccio di vitellone brado della Valle di Comino*, pomodorini, cetrioli e erbe aromatiche	8
Selvaggina scottata, zucchine alla scapece e yogurt di pecora di Campotosto <sub>1,7,12</sub>	9
Polpettine fritte di cinghiale* in salsa verde e maionese alla senape <sub>1,3,4,7,10</sub>	8
Primo sale di pecora di Campotosto* fritto e composta di cipolle rosse <sub>1,3,7</sub>	7
Mini Brado Smash burger* <sub>1,3,7,10</sub>	8

## SFIZI

Cartoccio di patatine fritte dei Piani Palentini	6
Salsicetta di maiale brado e taralli <sub>1,12</sub>	5
Coppiette di cinghiale affumicate e taralli <sub>1,12</sub>	6

## SCHIACCIATE\*

Bianca, olio evo, sale e rosmarino <sub>1</sub>	4
Pomodorini conditi, primo sale e salsa verde <sub>1,4,7</sub>	6
Patate, stracchinato, guanciale di maiale brado e rosmarino <sub>1,7,12</sub>	7
Capocollo di maiale brado, melanzane alla brace, ricotta di pecora e polvere di pomodoro <sub>1,7,12</sub>	8
Mortadella di cinghiale, zucchine alla scapece e yogurt di pecora <sub>1,7,12</sub>	7

## TAGLIERI

Degustazione di salumi di selvaggina <sub>12</sub>	18
Degustazione di salumi di maiale brado <sub>8,12</sub>	16/26
Degustazione di formaggi <sub>7</sub>	14/22

## LE NOSTRE SALSE

Ketchup <sub>4,5,6,7,9,10,11</sub>	1
Yogurt senape e miele <sub>7,10</sub>	1
BBQ <sub>4,5,6,7,9,10,11</sub>	1
Maionese alle erbe <sub>3</sub>	1

## BEVANDE

Acqua microfiltrata	2,5
Bibite	3,5
Caffè Illy	2

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “\*”, in alcuni periodi dell’anno, potrebbero essere sottoposti in loco ad abbattimento termico per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852-853/04.

Allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi