



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 ^{1,6,7} 14

UOVO IN CAMICIA
erbe di campo ripassate,
rosti di patate e guanciale ³ 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 ^{1,3,4,7,10} 12

TAGLIERI

Degustazione di salumi di selvaggina ¹² 18

Degustazione di salumi di maiale brado ^{8,12} 16/26

Degustazione di formaggi ⁷ 14/22

PRIMI

PICI TOSCANI
ragù bianco di maiale brado e parmigiano ^{1,7,9,12} 15

BALANZONI DI SELVAGGINA*
salsa all'aglio nero, parmigiano e scorzonera ^{1,3,7,12} 16

RISONE AL POMODORO
cinghiale in bianco* e battuto alla cacciatora ^{1,4,9} 15

FETTUCINE*
crema di peperoni arrosto
e ricotta di pecora, capperi e limone ^{1,3,7,8,12} 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 ^{1,3,6,7,8,10,11} 18

SECONDI

SALTIMBOCCA DI QUAGLIA
friggittelli, olive e pane alle erbe ^{1,7,12} 24

MAIALE BRADO
alla brace, pomodoro cuore di bue,
melanzana perlina e cipollotti ⁹ 24

CINGHIALE IN FOGLIA DI FICO*
frutta grigliata e salsa alla mugnaia ^{7,12} 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 ^{1,3,7} 7

TORTA CAPRESE
namelaka ai frutti di bosco ^{3,7,8} 7

SEMIFREDDO AL PEPERONE
timo e arachidi ^{3,7,5} 8

CREMOSO AL MELONE
meringa e crumble salato ^{1,3,7} 8

Pane ^{1,3,6,7,8,10,11,15} 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 _{1,7,12}	9
Polpettine fritte di cinghiale* in salsa verde e maionese alla senape _{1,3,4,7,10}	8
Primo sale di pecora di Campotosto* fritto e composta di cipolle rosse _{1,3,7}	7
Mini Brado Smash burger* _{1,3,7,10}	8

SFIZI

Cartoccio di patatine fritte dei Piani Palentini	6
Salsicetta di maiale brado e taralli _{1,12}	5
Coppiette di cinghiale affumicate e taralli _{1,12}	6

SCHIACCIATE*

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

TAGLIERI

Degustazione di salumi di selvaggina ₁₂	18
Degustazione di salumi di maiale brado _{8,12}	16/26
Degustazione di formaggi ₇	14/22

LE NOSTRE SALSE

Ketchup _{4,5,6,7,9,10,11}	1
Yogurt senape e miele _{7,10}	1
BBQ _{4,5,6,7,9,10,11}	1
Maionese alle erbe ₃	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