

LO STILE BRADO

La nostra proposta gastronomica parte dal principio etico del locale: lo stato brado. Uno stile di vita, un modo di essere e di pensare che ci lega alla nostra terra, alle nostre origini ed alle nostre passioni. Questo principio parte per noi dal rispetto per il bosco, per gli animali, per la loro vita e per i cicli naturali delle stagioni, e finisce nel vostro piatto, garantendovi un sapore unico con valori nutrizionali d'eccellenza. Abbiamo selezionato i nostri fornitori proprio in base a questi principi e ci siamo imbattuti in realtà meravigliose che hanno condiviso il nostro modo di essere Brado.

La Macelleria Zivieri, di Aldo Zivieri, che da anni svolge un lavoro di grande importanza con la selvaggina, portando avanti il progetto della filiera di queste carni, provenienti da abbattimenti in caccia di selezione eseguiti sull'Appennino Tosco Emiliano.

Agricola Nera, azienda di Narni, che alleva maiali di Cinta Senese ed avicoli in totale libertà, portata avanti con grande impegno, passione e competenza dall'amico Vittorio Scocini.

Fattoria Lauretti, una piccola realtà di Amaseno, in Ciociaria, dove Antonio Lauretti porta avanti un meraviglioso allevamento di bufali del mediterraneo in una cornice familiare tra i monti Aurunci.

Agrilab, azienda agricola di Campagnano, gestita da Silvia Amadei, porta avanti l'identità agricola locale e tutela le biodiversità, fornendoci frutta e verdura dal suo orto.

Le nostre patate e i nostri legumi, dell'Azienda Agricola Fontenuova di Riccardo Santoponte, provengono dalle coltivazioni dei Piani Palentini, in Abruzzo.

L'Azienda Agricola "La Mascionara", di Rinaldo D'Alessio, produce guanciali e pecorino nel rispetto della tradizione amatriciana e alleva ovini al pascolo nella zona di Campotosto.

La società agricola "Carmasciando", gestita con passione da Angelo Nudo, alleva produce ed affina formaggi mescolando tradizione e ricerca.

Infine il nostro olio: tutto di olive 100% umbre, di Trevi, dove l'azienda Olio Flaminio, grazie alla passione di Irene Guidobaldi produce olio come una volta, in una filiera che è diventata "Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale della FAO".

Abbiamo deciso di presentarvi i nostri fornitori perché crediamo nel nostro lavoro e nell'eccellenza dei prodotti che compongono i nostri piatti. La nostra ambizione è che questo locale diventi un punto di ritrovo dove mangiare e bere in convivialità, dove avvicinare il pubblico cittadino al bosco e alla natura e ci auguriamo che Brado sia il vettore per trasmettervi il nostro modo di intendere la ristorazione.

Buon Appetito!



L'APERITIVO BRADO

dalle 18 alle 20

Birra media 4 • Calice di vino 4 • Spritz 5

Taralli e salsicetta di Cinta Senese brado 5

Cartoccio di patate fresche dei Piani Pialentini 3/5

Cartoccio di bocconcini di caciotta vaccina 5

Bomba fritta ripiena di cinghiale alla cacciatora* 5

I NOSTRI TACOS

Ragù di Cinta Senese brado, fagioli neri, battuto di pomodoro, provola e chimichurri 4

Cinghiale alla cacciatora, fagioli neri, battuto di pomodoro, provola, jalapeño e mais 4

Fagioli neri, battuto di pomodoro, provola, mais, jalapeño e funghi galletti 4

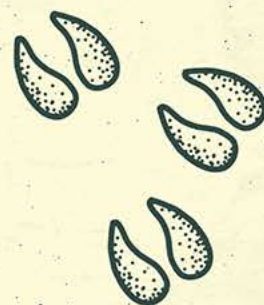
LE FORMULE BRADO

DRINK + 1 TACO + 1 PATATINA MINI **10€**

2 DRINK + 2 TACOS + 1 PATATINA REGULAR **18€**

1 DRINK + 1 TAGLIERE DI SALUMI + 1 CESTINO DI PANE **14€**

2 DRINK + 1 TAGLIERE DI SALUMI + 1 CESTINO DI PANE **16€**



BEVANDE

Birra alla spina piccola 4

Birra alla spina media 6

Birra gluten free 6/7

Soft drink 3.5

Caffè 1.5

Acqua microfiltrata 2



ANTIPASTI

Tartare di bufalo, tuorlo fritto e tartufo umbro 14

Carpaccio di selvaggina del giorno, cardoncelli arrosto, taleggio e citronette 14

Segreto al tartufo 10

Crema di patate all'olio flaminio, uovo e tartufo umbro in vasocottura

Carciofo pastellato, pancetta di Cinta Senese brado e fonduta cacio e pepe 12

Bomba frita ripiena di cinghiale alla cacciatora* 6

Polpetta di cinghiale frita, cacio e pepe, pesto di cicoria* 5



TAGLIERI

Degustazione di salumi di Cinta Senese brado e formaggi 13/24

Degustazione di salumi di Cinta Senese brado 11/20

Degustazione di formaggi 10

PASTA

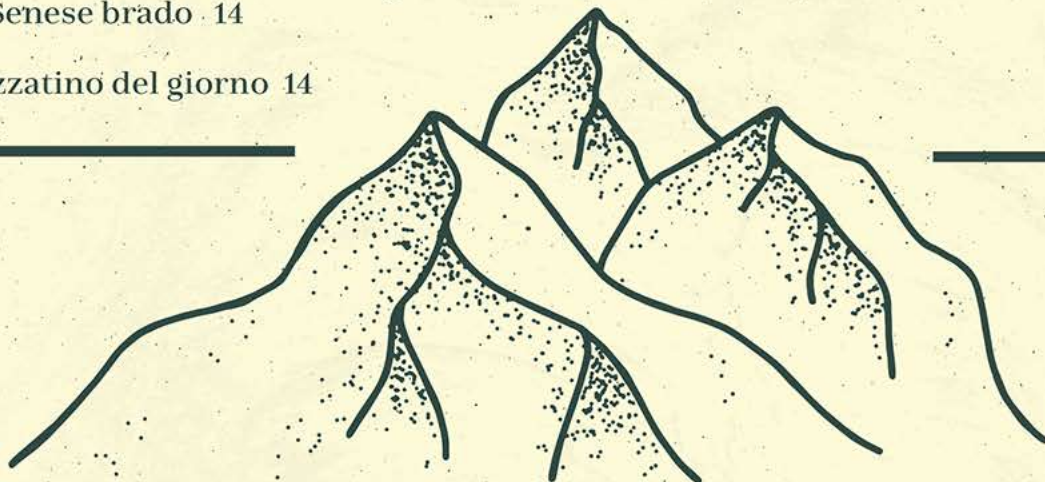
Pici al ragù bianco di Cinta Senese brado 12

Pappardelle con guanciale di Cinta Senese brado, pecorino amatriciano e carciofi 12

Paccheri infornati ripieni di cinghiale con besciamella, cardoncelli e tartufo umbro 15

Ravioli ripieni di zucca con salsiccia di cinghiale, broccolo siciliano e lardo di Cinta Senese brado 14

Polenta con spezzatino del giorno 14



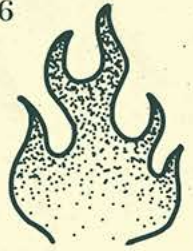
GRIGLIA

Tagliata di selvaggina del giorno con polenta croccante e funghi galletti saltati 26

Bistecca di bufalo con patate al forno e chimichurri 24

Stinco di cinghiale brasato, crema di patate all'olio Flaminio e crauti 22

Spezzatino del giorno 20



I NOSTRI PANINI FATTI IN CASA

Serviti con patate fritte dei Piani Palentini

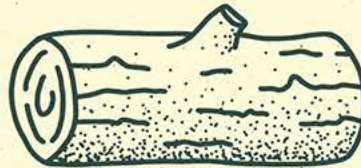
BURGER DI FASSONA PIEMONTESE AL PASCOLO 16

Insalata, pachino confit, provola affumicata, maio alle erbe e pancetta croccante

SALSICCIA DI CINTA SENESE BRADO 16

Provola affumicata, bbq, broccoletti, pachino confit e pancetta croccante

LE INSALATONE



INSALATA BRADO 14

Insalata mista, crostini, pachino confit, carpaccio di selvaggina del giorno, funghi galletti e pancetta croccante

INSALATA VEGETARIANA 10

Insalata mista, crostini, olive taggiasche, finocchi, arance e noci

CONTORNI

Patate al forno 6
Verdure di stagione 6
Insalata mista 6

SALSE FATTE IN CASA

Ketchup 1
BBQ 1
Yogurt, senape e miele 1
Mayo alle erbe 1

Supplemento pasta senza glutine 1 • Extra tartufo 4 • Cestino di pane fatto in casa 3

*Il prodotto potrebbe essere abbattuto per preservarne la freschezza