

MENU
FOOD & DRINK

A PLACE TO LOVE
Braci
EAT. SLEEP. KICK BACK

AMAZING STARTER
HOMEMADE PASTA
LOCAL MEAT
SEASONAL SIDE
SPECIAL DESSERT

SUMMER
2024

A PLACE TO LOVE

L'agriturismo Braciami, fonda le sue radici nell'azienda agricola di famiglia nata negli anni '30.

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

Oltre a bovini, ovini e suini, l'azienda agricola ha al suo interno una riserva dedicata ai cinghiali: si abbeverano nei ruscelli e si nutrono in maniera naturale con ghiande e risorse del bosco.

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

Dalla campagna alla cucina ci separa poca strada: 5 sono i km che fanno la maggior parte dei nostri prodotti. Gli antipasti sono la parte più divertente, sarà allo stesso tempo molto difficile sceglierne solo uno!

La pasta è fatta in casa come vuole la tradizione, con dosi bilanciate ad occhio, ottima materia prima e tanta passione.

La carne è tutta cotta alla brace, servita sulla ghisa e accompagnata da pane bruscato.

Anche il beverage è interamente della nostra regione, scoprirete con sorpresa e gioia che ricchezze offre il nostro territorio.

Buon divertimento

STARTER

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

SELEZIONE

DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TUSCIA
(PER DUE)

€20

MARITONNO

CON STRIPS DI POLLO CROCCANTE, SONGINO,
MANGO, CIPOLLA ROSSA E MAIONESE AL
FINOCCHIETTO

€12

CREPE VIETNAMITA

FARCITA CON GUANCIALE, GAMBERETTI,
CIPOLLOTTO E GERMOGLI DI SOIA

(LF) €12

EMPANADAS

DI RAGÙ DI CINGHIALE CON SALSA AGRODOLCE
(LF) €11

POLPETTINE

DI ZUCCHINE E PATATE CON BASILICO FRESCO
E SALSA AL CURRY

€10

UOVO IN CAMICIA

FOGLIE DI SPINACI FRESCHE, PESTO DI
PREZZEMOLO, CECI CROCCANTI, PAPRIKA,
AVOCADO E NOCCIOLE

(LF, GF) €10

PIZZETTA FRITTA

FARCITA CON INSALATA DI POLLO,
YOGURT GRECO E SENAPE

€10

TACOS

CON MAIALE SFILACCIATO, CIPOLLA
CARAMELLATA E PASSION FRUIT

(LF, GF) €12

TARTARE CEVICHE

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON LIME, CIPOLLA ROSSA,
PEPERONCINO FRESCO,
AVOCADO E MANGO

(GF, LF) €15

TARTARE CIMINA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE,
ERBE AROMATICHE E TARALLI SBRICIOLATI

(LF) €15

TARTARE TRUFFLE

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON TARTUFO, ARACHIDI E
SCAGLIE DI FORMAGGIO CASTELMAGNO

(GF) €15

TARTARE MINCHIA

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL
COLTELLO CON PISTACCHIO,
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
E GOCCE DI SUCCO D'ARANCIA

(GF, LF) €15

BIMBI

A chi brontola il pancino?

LITTLE PASTA

AL POMODORO O IN BIANCO
(LF) €6

TORTELLINI BABY

AL POMODORO O IN BIANCO
€8

SUPPLÌ

CON RAGÙ E MOZZARELLA
(N.2) €5

FETTINA PANATA

ACCOMPAGNATA DA CHIPS DI PATATE
E SALSE
(LF) €15

BABY BURGER

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

PRIMI

La pasta è tutta fatta in casa come vuole la tradizione.
Farina di mulini locali e uova di galline allevate a terra senza uso di
antibiotici.

Dosi bilanciate a occhio, spianatoia,
mattarello e tanta passione.

PAPPARDELLE ALL'UOVO
AL RAGÙ DI CINGHIALE
(LF)€16

LOMBRICHELLI ACQUA E FARINA
SALTATI NEL WOK CON ZUCCHINE, PORRO,
PEPERONI, CAROTE, SOIA,
ZENZERO FRESCO E ARACHIDI
(LF)€16

CHITARRINA ALL'UOVO
CON SALSICCIA DI MAIALE BRADO, ZUCCHINE
ROMANESCHE E PINOLI TOSTATI
(LF)€16

GNOCCHETTI DI FARRO
CON MELANZANE, DATTERINI, SCAGLIE DI
RICOTTA SALATA, OLIVE E BASILICO
€16

TAGLIATELLE ALL'UOVO
CON RAGÙ BIANCO DI MARCHIGIANA
(LF)€16

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 proveniente 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

€5,5/ETTO

(min. 1kg)

COSTATA

CON SALE MALDON E OLIO EVO

€5/ETTO

(min. 7 etti)

FILETTO

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)

CLASSICA

SALE MALDON E OLIO EVO

€18

CIPOLLA ROSSA

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,

POMODORINI CONFIT

E OLIO AL ROSMARINO

€20

TATAKY

PORRO FRITTO, SESAMO

E SALSA TERIYAKI

€20

NOSTRANA

LARDO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

€22

VALERIANA

VALERIANA, STRACCIATELLA E CRUMBLE

ALLE ERBE AROMATICHE

€20

CHIMICHURRI

SALSA VERDE COMPOSTA DA UNA

MISCELA DI ERBE AROMATICHE,

AGLIO E PEPERONCINO

€20

FICO

SONGINO, COMPOSTA DI FICHI,

CASTELMAGNO E GOCCE DI SENAPE

€21

ALTRE SPECIALITÀ ALLA BRACE

SPARE RIBS
COSTINE DI MAIALE
CON SALSA BBQ
€18

SPIEDINO DI SALSICCE
DI MAIALE BRADO CON POMODORO
SCOTTATO, CIPOLLA E PEPERONE
ACCOMPAGNATO DA
SALSA GUACAMOLE E NACHOS
€16

SCOTTADITO
COSTINE DI AGNELLO MARINATE ALLE ERBE
AROMATICHE ACCOMPAGNATE DA SALSA
LABNEH ALLA MENTA
€22

COSCETTI DI POLLO
CON MIELE, SOIA, PAPRIKA, ERBA
CIPOLLINA E SEMI DI SESAMO
€16

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA
CON DADOLATA DI ALBICOCCHE E ZENZERO
€22

S I D E

VERDURE DI STAGIONE

€ 6,5

INSALATA VERDE O MISTA

€ 5,5

CHIPS DI PATATE

€ 5,5

PATATE ARROSTO

€ 5,5

PATATE IN PASTELLA E BBQ

€ 5,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE

CON BURRO E SALE

€ 5,5

HAMBURGER

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.

CLASSIC

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

€16

SIR. BLUEBERRY

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

€16

MR BACON EGG

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

€16

PULLED PORK

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

€16

CHICKEN

PANINO HOMEMADE, STRIPS DI POLLO CON PANATURA
CROCCANTE, ANANAS, SONGINO, CIPOLLA ROSSA E
SALSA AL CURRY

€16

PESCA

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
MISTICANZA, PESCHE BRASATE, LARDO DI COLONNATA E
CAPRINO

€16

TARTUFO

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
VALERIANA, UOVO DI QUAGLIA, CIALDA DI PARMIGIANO,
SCAGLIE DI TARTUFO E MAIONESE

€17

DOLCI

I dolci sono una coccola per gli occhi e per il palato.
Non rinunciare all'ultimo vizio!

MOUSSE

DI CIOCCOLATO BIANCO,
BISCOTTO MORBIDO AL LIMONCELLO,
LEMON CURD E FONDO CROCCANTE DI
CICCOLATO BIANCO E RISO SOFFIATO

€7

SEMIFREDDO AL FIOR DI LATTE

CUBETTI DI MANGO,
SALSA AL PASSION FRUIT E
NOCCIOLE PRALINATE

€7

CRUMBLE

ALLA CANNELLA, PASSITO, DULCE DE LECHE
E CHIPS DI PESCA

€7

CREMOSO

DI PURO CIOCCOLATO FONDENTE, ARACHIDI
SABBIATE E GELATO ALLA BANANA

€7

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
CON CIOCCOLATO BIANCO
E PISTACCHI CARAMELLATI
(GF) €7

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

FIAMMIFERI
BASTONCINI DI PASTA FROLLA E SESAMO
CON FIAMMA DI CIOCCOLATO,
ACCOMPAGNATI DA PANNA MONTATA
€6

CARPACCIO D'ANANAS
CON PALLINA DI SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
€5,5

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

Beverage

Da bere?

Potrete scegliere tra una selezione di vini del Lazio, birre artigianali locali o gustosi cocktail.

BEVANDE

ACQUA 75CL €2,5

COCA COLA 1 LT €3,5

LATTINA 33CL €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

MENABREA €3,5

Bionda 33cl

WEISS KAPUZINER €7

Birra di frumento 50cl

GLORIOUS - GREEN'S €6

Pilsner gluten free 33cl

BIRRE LOCALI

AUT AUT - AMERICANA €6

Bionda artigianale 33cl

AUT AUT - COLOMA €6

Ambrata artigianale 33cl

AUT AUT - COLOMA €6

Scura artigianale 33cl

IPA - TURAN €6

India Pale Ale 33cl

TRIPLE - TURAN €6

Doppio malto artigianale 33cl

CASSIA - ITINERIS €6
American Pale Ale 33cl

GOLDEN - TURAN €6
Bionda artigianale 33cl

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
Roschetto

TREBBIANO GIALLO - BRUGNOLI €17
Trebiano Giallo

POGGIO NIBBIO - PODERE GRECCHI €17
Sauvignon

SEMIA - LE LASE €17
Pinot bianco, Pinot grigio

BELLONE - ROSSI DI MEDELANA €17
Bellone

CRÒGNELO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18
Vermentino

MOMA "EST!EST!!EST!!!
AZ.AGR.MONTI DELLA MOMA €19
Trebbiano, Roscetto, Malvasia

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

CALANCI VAIANO
PAOLO E NOEMIA D'AMICO €24
Chardonnay

SOENTE - COTARELLA €24
Viognier

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA €24
Grechetto

BRECCETO- TRAPPOLINI €28
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

MERUM - VANNELLI €10
Pinot grigio

VINI ROSSI LAZIO

GORGONIO BIO - CHIARINI €15

Merlot

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
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

TELLUS SYRAH - FALESCO €10

Syrah

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

ROSE' LAZIO

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16
Syrah

ROSATO - BRUGNOLI €20
Grechetto rosso

TOJENA - VILLA CAVICIANA €18
Aleatico

BOLLICINE LAZIO

BEST BRUT "EST!EST!!EST!!!" - FALESCO €17
Trebbianco, Roschetto, 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 E PASSITI LAZIO

BLUDOM - TRE BOTTI

Aleatico, Lazio IGP

€4/bicchiere

PASSIRÒ - FALESCO

Roscetto, Lazio

€5/bicchiere

DEA - VINI VANNELLI

Moscato e Malvasia, Lazio IGP

€5/bicchiere

MUFFO - MOTTURA

Grechetto, Lazio

€7/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

SAINT AUBIN GOLD €4
Agricolo 40° - Mauritius

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

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 2CL €4 | 4CL €8

BAS ARMAGNAC 40° - Francia

W H I S K Y

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

M E D I T A Z I O N E

VIEUX CARRE €10
Assenzio 60°

FAVOLA MIA BERTA €4
Assenzio 42°