

AUTUNNO  
2024

MENU  
FOOD & DRINK

AMAZING STARTER  
HOMEMADE PASTA  
LOCAL MEAT  
SEASONAL SIDE  
SPECIAL DESSERT



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

**BRUSCHETTONE**  
CON CAPRINO, PORCINI ARROSTO, TIMO E  
MIELE DI CASTAGNO  
€10

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

**NUGGETS**  
DI CAVOLFIORE CON PANATURA DI  
CORN FLAKES E SALSA AIOLI  
(LF)€10

**PROSCIUTTO D'OCA**  
SONGINO, PATATE A CUBETTI,  
PORCINI E TARTUFO  
(LF, GF)€14

### **TACOS**

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

### **TARTARE UOVO**

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL  
COLTELLO, SENAPE, WORCESTER, TABASCO,  
TUORLO D'UOVO PANATO E FRITTO  
(LF)€15

### **TARTARE TRUFFLE**

FILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL  
COLTELLO CON TARTUFO, NOCCIOLE E  
SCAGLIE DI 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**  
AL RAGÙ DI CINGHIALE  
(LF) €16

**TAGLIATELLE**  
CON FUNGHI PORCINI  
(LF) €17

**CANNELLONI**  
FARCITI CON ZUCCA E PATATE, CREMA DI  
TALEGGIO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO  
€17

**CHITARRINA**  
AL RAGÙ ROSSO DI MARCHIGIANA  
(LF) €16

**ZUPPA DI MALTAGLIATI**  
CON CASTAGNE, FAGIOLI BORLOTTI,  
PATATE E ALLORO  
(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**

## **RADICCHIO**

**RADICCHIO STUFATO, MIELE E GRANELLA  
DI NOCI**

**€20**

## **CHIMICHURRI**

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

**€20**

## **AUTUNNO**

**CON PORCINI TRIFOLATI E CASTAGNE**

**€22**

# ALTRE SPECIALITÀ ALLA BRACE

## SPARE RIBS

COSTINE DI MAIALE CON SALSA BBQ

€18

## STINCO

DI MAIALE GLASSATO ALLO ZENZERO E MIELE  
D'ACACIA CON CIPOLLE  
MARINATE AL VINO ROSSO

€22

## SCOTTADITO

COSTINE DI AGNELLO MARINATE ALLE ERBE  
AROMATICHE ACCOMPAGNATE DA SALSA LABNEH

€22

## GALLETTO

ALLA PAPRIKA E ROSMARINO

€20

## TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA

CON SALSA SPEZIATA E MELE COTTE

€22

## INVOLTINI

DI MACINATO DI BOVINO AVVOLTI NEL BACON,  
RIPIENI DI PRUGNE E GORGONZOLA

€20

## GIRELLE

DI MANZO FARCITE CON FUNGHI CHAMPIGNON,  
PINOLI, PARMIGIANO E PREZZEMOLO

€20

# 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

## **POPPEA**

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR, LATTUGA, PERE CARAMELLATE, GOCCE DI GORGONZOLA E NOCI

€16

## **GERRY**

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR, POMODORO, SONGINO, MARMELLATA SENAPATA DI FICHI, CASTELMAGNO, CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO

€16

### **MR BACON EGG**

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

€16

### **CHICKEN**

PANINO HOMEMADE, STRIPS DI POLLO CON PANATURA  
CROCCANTE, POMODORO, SONGINO, CIPOLLA ROSSA E  
MAIONESE

€16

### **PULLED PORK**

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

€16

### **WILD BOAR**

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CINGHIALE 180GR, MELE  
CARAMELLATE, CRISPY BACON, CIPOLLA MARINATA,  
VALERIANA, GORGONZOLA E SENAPE

€16

# DOLCI

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

---

## CREMOSO

AL CIOCCOLATO FONDENTE,  
CASTAGNE AL BRANDY, GOCCE DI ARANCIA E  
SBRISOLONA

€7

## STRUDEL

DI MELE CON UVA SULTANINA E PINOLI,  
ACCOMPAGNATA DA CREMA PASTICCERA CALDA

€7

## CRUMBLE

ALLE NOCI, PERE CARAMELLATE  
E NAMELAKA ALLA VANIGLIA

€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

**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 - FUMO DI LONDRA €6

Scura 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 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  
Trebiano, Roschetto, Malvasia

GRECHETTO - TRAPPOLINI €20  
Grechetto

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

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA €24  
Grechetto

PIANORO BIANCO BIO - BRUGNOLI €29  
Trebiano, 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 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°