



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

UOVO IN CAMICIA crema di asparagi, taccole, datterini bruciati, castelmagno e semi croccanti ^{5, 7, 8, 12}	15
CARPACCIO DI BRUNA ALPINA* datterini, cetrioli, cipolla in agrodolce, maionese al prezzemolo e basilico greco ^{3, 12}	18
MELANZANA ARROSTITA salsa di soia e paprika, hummus di ceci e prezzemolo ^{3, 6, 11, 12}	13
BOMBA* RIPIENA DI CINGHIALE in agrodolce e frutta secca, erba cipollina e cipolla fritta ^{1, 6, 8, 12}	11
SELVAGGINA* SCOTTATA e affumicata, fondo bruno* con soia e lamponi ^{6, 9, 10, 12}	17
TARTARE DI MANZO* allevato al pascolo, senape, fiori di capperi, scalogno e tuorlo marinato ^{3, 10}	17
CARCIOFO FRITTO con tartare di pecora di montagna e crema inglese al Trentingrana ^{3, 7}	17
POLPETTINE FRITTE DI CINGHIALE* con ricotta di pecora di Campotosto e limone, composta di cipolle rosse e maionese all'jalapeño ^{1, 3, 7, 9, 10, 12}	13

TAGLIERI

Degustazione di salumi di cinghiale ¹²	19
Degustazione di salumi di maiale brado ^{8, 12} per una persona	17
per due persone	27
Degustazione di formaggi del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga ⁷ per una persona	16
per due persone	27

PRIMI

PICI TOSCANI ragù bianco di maiale* ^{1, 9, 12}	16
FETTUCINE VERDI* con crudo di frisona al pascolo, burro di montagna all'aglio nero e mandorle ^{1, 3, 7, 8}	18
DOPPIA PAPPARDELLA* ripiena di ragù di cinghiale, fonduta di pecorino e porcini di montagna ^{1, 3, 7, 9, 12}	20
TAGLIOLINI al ragù bianco di cervo* ^{1, 3, 9, 12}	20

Pasta senza glutine +1

SECONDI

SPEZZATINO ESTIVO DI CERVO con datterini, sedano, cipolla di Tropea e basilico ⁹	24
STINCO DI CINGHIALE* alla birra, fondo senape e miele, purè di patate dei Piani Palentini ^{1, 7, 9, 10, 12}	28
COSTATA DI CINGHIALE PANATA E FRITTA* con limone e maionese alla senape ^{1, 3, 10, 12}	26
SPIEDO DI CINGHIALE* con pancetta e alloro	25
TAGLIATA DI FRISONA allevata al pascolo in alpeggio. Dry aged 30 giorni. (Filetto o controfiletto in base alla disponibilità)	200g - 28 350g - 44

NEW YORK STEAK DI DUCHESSA DI WOLF
Frollatura Dry Aged 30 giorni.
Bistecca di controfiletto, premiata con medaglia d'argento al World Steak Challenge 2024 e 2025.
Selezionata con cura tra le migliori vacche italiane allevate al pascolo, con una marezzatura naturale e un sapore intenso

Pezzature da 350g a 550g, chiedere al personale di sala

CONTORNI

Patate dei Piani Palentini al forno	8
Verdure di stagione	8

BURGER

Doppio smash burger di manzo allevato al pascolo, provola affumicata, pancetta croccante, lattuga, cetriolini sott'aceto e salsa Brado ^{1, 3, 7, 10, 12}	16
Doppio smash burger di cinghiale e pancia di maiale, provola affumicata, pancetta croccante, friggittelli, cipolla croccante e salsa BBQ ^{1, 3, 7}	16
Pollo della Tuscia fritto; maionese al lime, pancetta croccante, lattuga, cipolla croccante e jalapeño ^{1, 3, 7}	16

DOLCI

CROSTATA DELLA NONNA crema pasticcera al limone, lemon curd, pinoli e limone candito ^{1, 3, 7, 8}	8
--	---

abbinamenti consigliati:
Muffato Muffo 8 / Passito Ammusciat 7

TOZZETTI mandorle e cioccolato fondente ^{1, 3, 7, 8}	6
---	---

abbinamenti consigliati:
Vin Santo Occhio di Pernice 9 / Vin Santo Trentino 9

TIRAMISU' al cioccolato fondente e caffè specialty ^{1, 3, 7} (disponibile anche senza glutine)	9
--	---

abbinamenti consigliati:
Passito Argo 8 / Amaro Kephass 4

TORTA CAPRESE ricotta di pecora di Campotosto mantecata e fragole Sabrosa ^{1, 3, 7, 8}	9
---	---

abbinamenti consigliati:
Passito Merlano 6 / Passito Rattafia 5

PANNA COTTA AL MANGO e caffè specialty ⁷	9
---	---

abbinamenti consigliati:
Passito Virtutae 7 / Passito Passione 9

Pane ^{1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13}	3,5
Pane senza glutine	3

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





FUORI MENU

- Taccole**
al pomodoro 8
- Tagliolini**
con burro di montagna al limone,
Trentingrana e tartufo nero uncinato_{1,3,7} 22
- Gnocchetti***
con pecora di Campotosto alla Callara e
pecorino_{1,3,7,9,12} 18
- Gulasch di cervo**
con erba cipollina_{9,12} 24



Aperitivo

SFIZI

Cartoccio di patatine fritte dei Piani Palentini	7
Salsicetta di cinghiale e taralli ^{1,12}	6
Nuggets di cinghiale con salsa bbq ^{1,3,7,8,9}	8

SCHIACCIATE*

Bianca, olio evo, sale e rosmarino ¹	5
Patate, stracchinato, guanciale di maiale brado e rosmarino ^{1,7,12}	8
Capocollo di maiale brado e ricotta di pecora alle erbe aromatiche ^{1,7,12}	9
Mortadella di cinghiale, pecorino "Regnante" e noci ^{1,7,8,12}	8

TAGLIERI

Degustazione di salumi di cinghiale ¹²	19
Degustazione di salumi di maiale brado ^{8,12}	17/27
Degustazione di formaggi ⁷	16/27

LE NOSTRE SALSE

Ketchup ^{4,5,6,7,9,10,11}	1
BBQ ^{4,5,6,7,9,10,11}	1
Maionese alle erbe ³	1,5

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