



# RICORDI DI 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

<b>CARCIOFO FRITTO</b> crudo di pecora di montagna* e crema inglese abruzzese <sup>3,7</sup>	16
<b>TOPINANBUR ARROSTO</b> crema di patate, porro fritto e nocciole <sup>8</sup>	14
<b>SELVAGGINA SCOTTATA</b> crema di zucchine alla scapece e yogurt di pecora di montagna <sup>1,7,12</sup>	17
<b>PUNTA DI PETTO DI VITELLONE</b> della Val Comino, elicriso, brodo di arance e zafferano e finocchi	15

## TAGLIERI

Degustazione di salumi di selvaggina <sup>12</sup>	18
Degustazione di salumi di maiale brado	16/26
Degustazione di formaggi <sup>7</sup>	14/22
Tagliere di prosciutto di cinghiale <sup>12</sup>	18

## PRIMI

<b>PICI TOSCANI</b> ragù bianco di maiale brado e parmigiano <sup>1,9,12,7</sup>	15
<b>TIMBALLO DI RAGÙ DI CINGHIALE ALLA BOLOGNESE*</b> , besciamella e pecorino <sup>1,3,7,9,12</sup>	15
<b>TORTELLI DI PECORA</b> alla callara* in brodo denso e salvia <sup>1,3,9,12</sup>	16
<b>RAVIOLI DI SELVAGGINA*</b> piselli, crema all'aglione toscano, noci e guanciale <sup>1,3,7,8,12</sup>	18

Pasta senza glutine +1

## SECONDI

<b>TAGLIATA DI SELVAGGINA</b> indivia alle mele gratinata e fondo alla senape <sup>1,9,10,12</sup>	26
<b>QUAGLIA</b> radicchio alla griglia, riduzione di vino rosso e uvetta <sup>9,12</sup>	23
<b>SPIEDO DI SALSICCIA DI CINGHIALE</b> verza, purè di patate e cipolla alla brace <sup>7,9,12</sup>	22
<b>MAIALE BRADO</b> pomodoro e melanzana alla brace <sup>9,12</sup>	24

## CONTORNI

Patate dei Piani Palentini al forno	6
Verdure di stagione	6

## DOLCI

<b>SEADAS*</b> pere caramellate, miele e rosmarino <sup>1,7</sup>	9
<b>PANNA E FRAGOLE</b> <sup>3,7</sup>	7
<b>BISCOTTO MORBIDO</b> cremoso ai tre cioccolati e ribes <sup>3,7</sup>	8
<b>MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E SALVIA</b> mele infornate e biscotto alle nocciole <sup>3,7,8</sup>	7

Pane <sup>1,3,6,7,8,10,11,13</sup>	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 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi

