

# IL MENÙ



Inquadra il QR CODE  
per leggere  
il nostro menù sul  
tuo smartphone!

**SCAN THE QR CODE  
TO READ OUR MENU  
ON YOUR SMARTPHONE!**

**STATO**  
**BRADO**  
RISTORANTE - MACELLERIA

**Il tempo, la stagionatura e la maturazione, sono gli ingredienti segreti che noi, di "Stato Brado", usiamo per creare piatti gustosi, nel rispetto dei cicli naturali e della tradizione. La ricerca dell'essenziale, una cucina a base di ingredienti incontaminati è la missione che ci contraddistingue da sempre.**

Ci immaginiamo custodi della qualità e della memoria, responsabili nel preservare il patrimonio culinario così come ereditato dai nostri nonni. Per farlo è necessario reperire i migliori prodotti, raccontarne l'essenza, le storie del tempo e degli uomini che con onore, sacrificio e passione li hanno portati a noi.

**Questi artigiani del tempo, le cui vite e averi sono dedicati esclusivamente all'allevamento e coltivazione di ingredienti senza compromessi, sono per noi fonte di ispirazione. Perché è solo attraverso il "tempo e il riposo" che si possono ottenere prodotti unici e ineguagliabili, l'uno dall'altro. Perché così ogni elemento può riprodurre la propria essenza, come la Natura lo ha fatto.**

La ricerca scrupolosa e la scelta responsabile degli allevamenti allo "Stato Brado" sono solo la punta del nostro Iceberg, poiché cerchiamo di discernere l'essenza degli ingredienti anche attraverso i metodi di cottura e la scrupolosa preparazione, col tempo e col riposo.

**Come Mastro Follatore, ho imparato che asciugando carni di qualità, per periodi sempre più lunghi, compaiono gusti, morbidezza e distinzione che nessun altro metodo di conservazione riesce a far emergere. Con l'aiuto dello Chef e con questa certezza, che il tempo e il riposo mettano fuori la naturale qualità dei prodotti, abbiamo riportato le stesse tecniche ad altri alimenti dei nostri menù. L'essenza del piacere è rivelata! Tutti gli alimenti condividono gli stessi benefici, quando attendi pazientemente, il tempo e il riposo trasferiscono una sapienza indissolubile e questo li trasforma nel loro sapore più autentico.**

*Benvenuto da "Stato Brado": siediti, lasciati andare e noi pensiamo al resto.*

## I NOSTRI VALORI:

**Semplicità** dei gusti e dei sapori

**Tradizione** le nostre radici, il nostro punto fermo

**Autenticità** di ogni prodotto portato a tavola

**Tempo** l'ingrediente magico per rendere tutto perfetto

**Originalità** dei piatti scelti dalla tradizione

**Benessere** animale negli allevamenti scelti al pascolo

**Rispetto** dei cicli naturali, delle stagionalità

**Amore** quello che giornalmente mettiamo nel nostro lavoro

**Determinazione** nel cercare la qualità delle materie prime senza compromessi

**Orgoglio** nel portare avanti piccole realtà agricole italiane che nel tempo stanno scomparendo

DA STATO BRADO  
IL COPERTO, IL SERVIZIO E  
IL PANE SONO SEMPRE  
GRATUITI

Siamo contro gli sprechi!

Da **Stato Brado** facciamo il possibile giornalmente per *rispettare l'ambiente in tutte le sue sfaccettature*, siamo *plastic free*, utilizziamo *solo prodotti da filiere controllate* e nel pieno rispetto dei cicli naturali e della *stagionalità di frutta e verdura*, abbiamo rimosso l'utilizzo di pietanze fritte per limitare lo smaltimento di olii esausti.

LA QUASI TOTALITÀ DEL MENU PUÒ ESSERE PREPARATA SENZA GLUTINE (PANE COMPRESO) E SENZA LATTOSIO.  
CHIEDI AL NOSTRO STAFF E INFORMACI DELLE TUE NECESSITÀ

**STATO  
BRADO**  
RISTORANTE - MACELLERIA



**AILI** ONLUS  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
LATTO-INTOLLERANTI

  
**Slow Food**<sup>®</sup>

I prodotti marchiati presenti  
nel nostro menù sono  
presidio **slow food**

# IL TAGLIERE STATO BRADO

[1, 7, 8]



TAGLIERE X2  €33

TAGLIERE X1  €19

- MORTADELLA DI MANGALICA  
CON PEPE E PISTACCHIO
- LARDO DI MANGALICA  
SU CROSTINO CROCCANTE
- CAPOCOLLO DI MATALINO NERO  
NOSTRA PRODUZIONE
- MORTADELLA DI MANZO  
SALE E PEPE
- BRESAOLA DI GIRELLO SALE E PEPE  
NOSTRA PRODUZIONE
- OLIVE DI GAETA ROTTE ALL'ACQUA  
LEGGERMENTE PICCANTI
- RICOTTINA DI BUFALA CARAMELLATA
- STRACCIATELLA DI BUFALA
- PECORINO ITRANO  
STAGIONATO IN GROTTA
- MIELE E CONFETTURE  
DI NOSTRA PRODUZIONE



SFIZI E APERITIVI

## POLPETTINE DI MANZO, PECORINO E... [1, 3, 7] 15

Morbide grazie ad un antico segreto di "Nonna Libera", le polpette di manzo sono una specialità unica nel suo genere

## FOCACCIA CALDA IN MATTONELLA [4, 9] 15

Pasta di salame, salsiccia di Bue, paté di fegato, N'duja di mangalica. Calda, soffice, diversamente intensa e gustosa, per una verticale alla riscoperta dei veri gusti del passato

## PROSCIUTTO CRUDO DI MANGALICA, GRISSINI ARTIGIANALI E FRUTTA DI STAGIONE [4, 11] 25

Uno dei prosciutti più rari al mondo, dal sapore inimitabile e dal suo particolare grasso, ricco di omega 3. Accompagnato da frutta fresca di stagione e Grissini artigianali al carbone vegetale

## FIORI DI ZUCCA PANATI CROCCANTI [1, 3, 4, 7] 15 (250g)

 Fatti al forno, ripieni di fuscella di bufala, stracciatella affumicata ed intingolo di colatura di alici

## LINGUA DI FASSONA PIEMONTESE SALTATA IN SALSA VERDE [1] 16

 Cotta a bassa temperatura tagliata finemente e saltata in padella con pepe rosa. Da assaggiare al naturale, con intingolo di salsa verde o accompagnata da croccanti "nachos" di carota, per un gusto fuori dalle righe

## TRIPPA ALLA GAETANA CON PATATE, MENTUCCIA, PEPE E PECORINO [7] 12

 Trippa tradizionale con patate, cotta al pomodoro e una fogliolina di mentuccia. Pecorino romano e pepe a chiudere

## MIDOLLO AL FORNO CON CHIPS DI CAROTA E CHIMICURRI 20

Midollo di manzo dai nostri allevamenti al forno servito nel suo osso. Gusto pieno, leggermente piccante. Una coccola per intenditori

INIZIA QUI IL TUO VIAGGIO  
ALLA RISCOPERTA DEI SAPORI PIÙ AUTENTICI



Tutti i prezzi sono espressi  
in Euro (€). IVA inclusa.



Wi-Fi Stato Brado  
PW: BradoStato2019



contiene lattosio



gluten free



vegetariano

## I CRUDI

### TRIS DI TARTARE <sup>[7]</sup> 25 (150g)

Verticale in differenti intensità di gusto:  
- fragole e gorgonzola  
- marinato con salsa tamari-shoyu e maionese al wasabi  
- al naturale con sale Maldon ed olio EVO

### CARPACCIO IN VERTICALE DI GUSTO <sup>[3, 10]</sup> 24

Verticale in degustazione di:  
**Grigio Alpina** 90 GIORNI DI FROLLATURA  
**Fassona piemontese** 100 GIORNI DI FROLLATURA  
**Manzetta prussiana** 90 GIORNI DI FROLLATURA

Con maionese fatta in casa al wasabi, salsa al lime e senape antica

**NON ACCONTENTARTI:  
OSA, SPERIMENTA NUOVI SAPORI**

### SASHIMI <sup>[3, 6]</sup>

di **WAGYU D'ALPEGGIO** 35

CON FOGLIE DI SHISO (PERRILLA),  
MAIONESE AL WASABI, SOIA LESS SALT  
E SALE MALDON A SCAGLIE



### CARPACCIO <sup>[3, 6]</sup>

di **BUE GRASSO DI CARRÙ** 35

FASSONA PIEMONTESE IN FROLLATURA  
PER OLTRE TRE ANNI.

Sapore intenso e minerale, per una delle  
frollature più lunghe e complesse d'Italia, con  
salsa salmoriglio a parte, olio EVO a finire.  
DISPONIBILE PER BREVI PERIODI.

## I PRIMI, LA TRADIZIONE

### SPAGHETTONI DEL SENATORE CON BATTUTO DI MANGALICA, FINOCCHIETTO SELVATICO E CREMA DI MELANZANE LUNGHE <sup>[1, 7, 9]</sup> 20

Ragù bianco di mangalica,  
finocchietto selvatico fresco e  
soffice crema di melanzane  
lunghe di Sicilia, Pecorino  
romano a finire

### PACCHERI ARTIGIANALI AL PISTACCHIO CON LARDO DI MANGALICA, PESTO ALLA BRONTESE E STRACCIATELLA DI BUFALA <sup>[1, 7, 8]</sup> 22

Con il croccante del pistacchio e  
del lardo uniti alla morbidezza  
della burrata, puoi rivivere un  
piatto di antichi sapori con pochi  
ingredienti essenziali e genuini

### TORTELLI FATTI A MANO CON RAGÙ "BIANCO" DI MANZETTA PRUSSIANA <sup>[1, 3, 9]</sup> 25

Sfoglie di pasta fresca fatta a mano  
alla barbabietola e nero di seppia,  
ripiene con ragù "in bianco". Serviti  
su letto di crema di sedano-ropa e  
purea di barbabietola

### TROCCHI FATTI A MANO CACIO E PEPE, FAVE FRESCHE E SCORZETTE DI LIMONE <sup>[1, 7, 15]</sup> 20

Primo della cucina romana  
rivisitato in un perfetto connubio  
con pecorino stagionato in  
grotta e fave saltate, scorzette  
di limone a finire per equilibrare  
il gusto e freschezza

### RISOTTO OSSOBUCCO E ZAFFERANO CON BATTUTO DI FASSONA <sup>[7, 9]</sup> 30

 Riso Vialone Nano saltato con  
zafferano purissimo e ossobuco,  
impresiosito da una "sbriciolata"  
di battuto di fassona piemontese  
a finire. Piatto unico e prelibato

### SOLO GRANO SENATORE CAPPELLI: 7 MOTIVI PER MANGIARLO

- 1 - AUTOCTONO ITALIANO
- 2 - GRANO ANTICO
- 3 - ANTINFIAMMATORIO, RIDUCE IL COLESTEROLO
- 4 - BASSO CONTENUTO GLICEMICO
- 5 - MAGGIORI VITAMINE E ANTIOSSIDANTI
- 6 - È SOLO COLTIVATO BIOLOGICAMENTE
- 7 - È SOLO ARTIGIANALE

ALLERGICO AL GLUTINE? 

Scegli la ricetta della tradizione che preferisci, noi ti proporremo una pasta senza glutine

**Allergeni: [0]** controlla gli allergeni segnalati in ogni piatto leggendo la tabella presente nell'ultima pagina di questo menù

# LA MACELLERIA

LA BRACE  
A CARBONE



## WAGYU

**FROLLATURA: 70+ GIORNI**

**AL TAGLIO:** UN BURRO  
**SAPORE:** INTENSO CON  
SENTORI DI FRUTTA SECCA  
E FRUTTA A GUSCIO  
**MAREZZATURA:** CONSISTENTE

**Japanese Black** in purezza allevata in pascoli incontaminati ad alta quota. Una sfida tutta italiana per una razza diventata famosa per la sua marezatura. *Gusto vellutato, dolce, sentori di frutta secca, marezatura importante e decisamente succulenta.*



## LE CARNI D'ALPEGGIO

L'ESSENZA DELLO STATO BRADO

### TAGLIO COSTATA/FIORENTINA

di **WAGYU IN PUREZZA 22/l'etto**  
di **GRIGIO ALPINA 10/l'etto**

(minimo 600 g per taglio costata  
minimo 1 kg per taglio fiorentina)  
CHIEDERE PESO SECONDO DISPONIBILITÀ

cotto su brace a carbone vegetale,  
con patate arruscate, fagioli cotti al  
fiasco e verdure di stagione. Con osso

### TAGLIATA SALE GROSSO E ROSMARINO

	wagyu	grigio alpina
500 g Taglio tutta polpa	100	50
300 g Taglio tutta polpa	70	33
200 g Taglio tutta polpa	50	25



## GRIGIO ALPINA

**FROLLATURA: 70+ GIORNI**

**AL TAGLIO:** PIÙ TENACE  
**SAPORE:** RUSTICO  
**MAREZZATURA:** POCO PRESENTE

Presidio Slow Food, razza autoctona delle Dolomiti dove allo Stato Brado pascola in vallate incontaminate con altitudini superiori ai 1300 metri. Carne Tenera, leggermente marezata, dal gusto aromatico e succulento.



## MANZETTA PRUSSIANA

**FROLLATURA: 90+ GIORNI**

**TENERO:** TENERA  
**SAPORE:** DELICATO  
**MAREZZATURA:** NON ECCESSIVA

### TAGLIO COSTATA/FIORENTINA 8.50/l'etto

(minimo 600 g per taglio costata | minimo 1 kg per taglio fiorentina)

Cotto su brace a carbone vegetale, con patate arruscate, fagioli cotti al fiasco e verdure di stagione

TI SUGGERIAMO LA SCELTA DI UNA COTTURA AL SANGUE

### TAGLIATA AL SALE GROSSO E ROSMARINO

500 g Taglio tutta polpa	43
300 g Taglio tutta polpa	29
200 g Taglio tutta polpa	23

TI SUGGERIAMO LA SCELTA DI UNA COTTURA MEDIO/SANGUE

### LOMBATELLO/DIAFRAMMA (350 g) 26

Il taglio preferito dal Macellaio, sapore intenso ed avvolgente, tenace, senza grasso. Il muscolo più saporito del bovino

VIVAMENTE CONSIGLIATO CON COTTURA AL SANGUE

La Manzetta Prussiana non è una razza ma nasce come una selezione accurata e scrupolosa dei migliori capi, allevati rigorosamente allo Stato Brado nell'antica zona della Masuria nella regione dei Mille Laghi. Gli incroci e la selezione hanno dato vita ad una carne molto marezata, dal gusto inconfondibile e da una morbidezza senza rivali.



Tutti i prezzi sono espressi  
in Euro (€). IVA inclusa.



Wi-Fi Stato Brado  
PW: BradoStato2019



contiene lattosio



gluten free



vegetariano

DA PASCOLI INCONTAMINATI

LA MACELLERIA / BRACE A CARBONE

SCEGLIENDO UNA COTTURA "BEN COTTO" O "MEDIO-COTTA" PER LE NOSTRE CARNI, NON GARANTIAMO MORBIDEZZA E LA SUCCULENZA DEL PRODOTTO POICHÈ L'ELEVATA TEMPERATURA AL CUORE MODIFICHERÀ INEQUIVOCABILMENTE LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DELL'ALIMENTO

Lunga frollatura e cottura su griglia a carbone vegetale, per il rilascio di aromi e sapori unici, con una piena succulenza, tenerezza e gustosità. I piatti sono sempre guarniti con verdure di stagione.

## FASSONA PIEMONTESE

**FROLLATURA: 70+ GIORNI**

**AL TAGLIO: MORBIDA**

**SAPORE: INTENSO**

**MAREZZATURA: ASSENTE**

### TAGLIO COSTATA/FIORENTINA **11/l'etto**

(minimo 800 g per taglio costata | minimo 1,1 kg per taglio fiorentina)

cotto su brace a carbone vegetale, con patate arruscate, fagioli cotti al fiasco e verdure di stagione

TI SUGGERIAMO LA SCELTA DI UNA COTTURA AL SANGUE

### TAGLIATA AL SALE GROSSO E ROSMARINO

**500 g** Taglio tutta polpa **50**

**300 g** Taglio tutta polpa **33**

**200 g** Taglio tutta polpa **25**

TI SUGGERIAMO LA SCELTA DI UNA COTTURA MEDIO/SANGUE



Allevata principalmente in Piemonte, è una razza allevata allo Stato Brado ed è caratterizzata per qualità uniche, poche venature di grasso ma carne *tenerissima, molto dolce e che si presta a lunghissime frollature.*

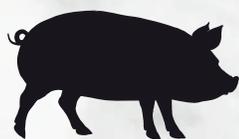
### FILETTO DI VALDOSTANA (200 g) **32**

Da campi incontaminati, magro e pregiato. Il muscolo più morbido dell'intero bovino, frollato 60 giorni per aumentare gusto e morbidezza. Servito con patate arruscate e verdure cotte di stagione

TI SUGGERIAMO LA SCELTA DI UNA COTTURA AL SANGUE

### FILETTO AL WHISKY TORBATO, MIELE, ZENZERO E LIMONE **35**

Filetto di frisona marinato con whisky torbato, saltato in padella e finito con la sua demi-glace, note di affumicato creano un'armonia perfetta con il piccante dello zenzero. Un piatto unico



## MAIALINO BIANCO ROMAGNOLO

### COSTOLETTE DI MAIALINO BIANCO MARCHIGIANO

(minimo 400 g a porzione, chiedere disponibilità) **7/l'etto**

Taglio giapponese con osso e cotenna per degustare un grasso delicato e succulento

Da un allevamento completamente allo stato brado in emilia romagnola, una razza unica nata dall'incrocio di maiali di cinta senese e maiali bianchi romagnoli. Produzione piccola e limitata ad un solo allevatore in Italia. Gusto delicato, grasso succulento, da mangiare a morsi.

## ALTRE CARNI, ALTRI SAPORI DA RACCONTARE...

### AGNELLO NOSTRANO ALLA BRACE **22**

Marinato con sale a scaglie e rosmarino selvatico. Cotto alla brace. Con osso

### TAGLIO COSTATA/FIORENTINA DI VITELLO **8/l'etto**

**STATO BRADO** (minimo 350 g con osso)

Taglio con osso di Vitello da latte di frisona allevato allo Stato Brado

### HAMBURGER AL PIATTO

di **WAGYU IN PUREZZA** (350 g) **30**

di **CARNE MISTA DELLE NOSTRE RAZZE** (350 g) **22**

Cotto su brace a carbone vegetale con patate "arruscate" e verdure di stagione

### CRISP RIBS PORK DI MAIALE IBERICO <sup>[9]</sup> **6.50/l'etto** (minimo 400g a porzione)

Cotta prima a bassa temperatura con la sua salsa dorata sulla brace a carbone e infine glassata al forno, con salsa BBQ di nostra produzione al bourbon leggermente affumicata. Con osso

# QUALE SCEGLI?

# LE LUNGHE COTTURE, IL CALDO DEL FOCOLARE E LA TRADIZIONE

Caldi, buoni, dal profumo avvolgente: sono i piatti di carne della nostra tradizione contadina, quelli che cuociono a lungo, con aromi e verdure, tagli di carne ricchi di collagene, che promettono sapore e morbidezza

# LA TRADIZIONE



## BASSA TEMPERATURA

-  **AGNELLO NOSTRANO IN VASOCOTTURA 24**  
(350g)  
In lenta cottura con patate e carciofi, secondo disponibilità di stagione. Con osso
-  **BRASATO DI BUE MARINATO AL VINO ROSSO, CORTECCIA DI CHINA E SEMI DI CARDAMOMO [9, PUÒ CONTENERE 12] 30**  
(350g)  
Servito nella sua salsa con verdure brasate e purea del giorno
-  **COSCIO DI MANZO IN REVERSE COOKING, COTTA NEL SUO BRODO, COSÌ COM'È [7, 9] 27**  
(300g)  
Coscia disossata cotta a bassa temperatura, scaloppata finemente al piatto. Servita con purè fatto a mano e verdure a vapore
-  **PETTO D'ANATRA IN REVERSE COOKING, LACCATO E MARINATO CON SUCCO DI MELA ROUGE 34**  
(200g)  
Anatra moulard in cottura reverse, scottata in padella, a finire demi-glace all'aglio nero e pepe di sichuan, quenelle di zucca



Tutti i prezzi sono espressi  
in Euro (€). IVA inclusa.



Wi-Fi Stato Brado  
PW: BradoStato2019



contiene lattosio



gluten free



vegetariano

VEGETALI

 **CAPONATINA ALLA GAETANA** [8,9] **7**

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, sedano, olive di Gaeta e pinoli

 **CICORIA RIPASSATA IN TEGAME** **7**

Cicoria di campo ripassata in tegame con olio, aglio e peperoncino

 **CIPOLLA AFFUMICATA ALLA CENERE CON DEMI-GLACE AL CARMELLO SALATO** **8**

In lenta affumicatura con legno di faggio glassata con caramello e sale maldon

 **MILLEFOGLIE DI VERDURE** **15**

 Carote, zucchine, peperoni e melanzane in sottilissime sfoglie con stracciatella di bufala e pistacchio croccante.  
A parte ricottina fresca di bufala e grissino tirato a mano per equilibrare il sapore



VEGETALI 

 **PATATE "ARRUSCATE"** **6**

Patate arrostiti a fuoco vivace con olio extravergine, sale grosso e rosmarino

 **CARCIOFO "SCOPPIATO" IN CREMA DI CACIO E PEPE** [7] **10**

 Carciofo romanesco cotto in forno, croccante e con interno di Pecorino Romano fuso e pepe macinato fresco.  
SECONDO DISPONIBILITÀ DI STAGIONE

 **CREMA DI ZUCCA, LACRIME DI GORGONZOLA E CHIPS DI PANE** [1,7] **15**

 Soffice crema con mentuccia, dadini di gorgonzola e chips di pane croccante



LA SEMPLICITÀ DEI FRUTTI DELLA TERRA

# LISTA ALLERGENI



[1] Cereali contenenti glutine\*



[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei



[3] Uova e prodotti a base di uova



[4] Pesce e prodotti a base di pesce



[5] Arachidi e prodotti a base di arachidi



[6] Soia e prodotti a base di soia



[7] Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



[8] Frutta a guscio\*\*



[9] Sedano e prodotti a base di sedano



[10] Senape e prodotti a base di senape



[11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



[12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



[13] Lupini e prodotti a base di lupini



[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi



[15] Fave e prodotti a base di fave

\*Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

\*\*Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci di macadamia o noci del Queensland, pistacchi e i loro prodotti derivati

**Alcuni prodotti freschi** di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad **abbattimento rapido di temperatura** per garantire la **qualità e la sicurezza**, come descritto nel *piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04*

LE INFORMAZIONI CIRCA ULTERIORI SOSTANZE ALLERGIZZANTI COME AGLIO, CIPOLLA, PREZZEMOLO ECC. SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO



## ACQUA

ACQUA NATURALIZZATA 2.50  
(naturale e frizzante)

ACQUA IMBOTTIGLIATA 3  
(naturale e frizzante)

L'ESSENZA  
DEL PIACERE  
È RIVELATA!

**STATO**  
**BRADO**  
RISTORANTE - MACELLERIA

**STATO**  
**BRADO**  
RISTORANTE - MACELLERIA