

# A FOOD EXPERIENCE

---



# BENVENUTI DA



## METTITEVI COMODI, LASCIA TEVI ANDARE, AL RESTO PENSIAMO NOI!

**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.



Tutti i prezzi sono espressi  
in Euro. IVA inclusa



Wi-Fi Stato Brado  
PW: BradoStato2019

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

**Allergeni: [0]** controlla gli allergeni segnalati in ogni piatto leggendo la tabella presente a pagina 10 di questo menù

# STATO BRADO

---

## I NOSTRI VALORI

**S**EMPLICITÀ di gusti e sapori

**T**RADIZIONI le nostre radici, il nostro punto fermo

**A**UTENTICITÀ di ogni prodotto portato in tavola

**T**EMPO l'ingrediente magico che rende tutto perfetto

**O**RIGINALITÀ dei piatti scelti dalla tradizione

**B**ENESSERE animale negli allevamenti scelti al pascolo

**R**ISPETTO dei cicli naturali e della stagionalità

**A**MORE che mettiamo quotidianamente nel nostro lavoro

**D**ETERMINAZIONE nella ricerca delle materie prime di qualità

**O**RGOGLIO nel sostentamento delle piccole realtà agricole italiane a rischio di scomparsa

# STATO ~~BRADO~~

È CONTRO GLI SPRECHI!

- Facciamo il possibile giornalmente per **rispettare l'ambiente** in tutte le sue sfaccettature.
- Utilizziamo solo **prodotti da filiere controllate** nel pieno rispetto dei cicli naturali e della stagionalità di frutta e verdura
- Siamo *plastic free*

Pane, coperto  
e servizio  
sono sempre  
offerti!




**AILI**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
LAIITO-INTOLLERANTI

**Slow Food**  
I prodotti marchiati presenti  
nel nostro menù sono  
presidio Slow Food

# IL PRIMO MORSO

 **POLPETTINE DI MANZO, PECORINO E...** 17  
[1.3.7]

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

 **FOCACCIA CROCCANTE E...** 17  
[1.7.9]

Fatta in casa ed accompagnata da:

- Pasta di salame
- Crema di finocchio, limone e finocchietto selvatico
- Burro all'aglio fermentato e miele
- N'duja di mangalica
- Erbe aromatiche in abbinamento


Tutto di nostra produzione



[1.11] **PROSCIUTTO CRUDO DI MANGALICA, GRISSINI ARTIGIANALI E FRUTTA DI STAGIONE** 25



Tra i prosciutti più rari al mondo, particolarmente richiesto per il suo grasso con caratteristiche uniche

 **BOCCONCINI DI PECORA** 17  
[1.3.7]

Panati e fritti con salsa Tzatziki a parte

 **FIORI DI ZUCCA PANATI CROCCANTI (250GR)** 17  

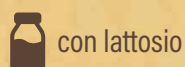

[1.3.4.7] Fritti, ripieni di fuscella di bufala, stracciatella affumicata e intingolo di colatura di alici



 **INSALATA DI NERVETTI** 17

Con agrumi, finocchio e menta

 **PANCETTA DI WAGYU D'ALPEGGIO** 12/L'ETTO  
**COTTA ALLA BRACE (MIN 100GR)**



## VERTICALE DEI NOSTRI FORMAGGI

Selezione accurata  
di formaggi  
italiani ed europei.

Accompagnata da confetture  
di nostra produzione  
e miele locale.



27



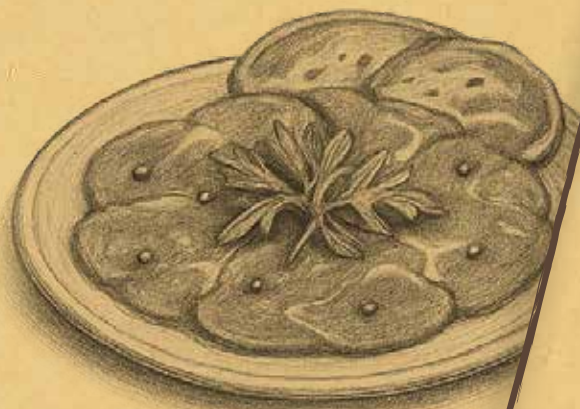
## VERTICALE DEI NOSTRI SALUMI E...

Selezione di salumi e  
lavorazioni di macelleria  
di nostra produzione.

Accompagnata  
con pane e intingoli.

|||

24



# I CRUDI



  
[3.10]

## CARPACCIO IN VERTICALE DI GUSTO

25

Verticale in degustazione di:

- Grigio Alpina
- Fassona Piemontese
- Manzetta Prussiana

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



## SFILACCIATA DI WAGYU D'ALPEGGIO

35

Affumicata su corteccia di pino, rosmarino  
e corallo di midollo



## CARPACCIO DI BUE GRASSO DI CARRÙ FASSONA PIEMONTESE IN FROLLATURA DAL 2020

33

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



  
[3.8.9.11]

## TARTARE "IN OSSO"

26

Tartare di manzetta prussiana, midollo di manzo, uova,  
senape antica, cipollotto e nocciola



## FASSONA IN OSTRICA

27

Tartare di fassona piemontese, cetriolo fresco, emulsione  
di ostriche e wasabi, gelatina di fondo bruno




## TARTARE FITO-ENZIMATICA

25


Brevetto esclusivo del nostro mastro frollatore, in una marinatura  
enzimatica che trasforma un crudo di manzo in un salume in sole 72 ore.  
Sapido e speziato una tartare che convince anche chi non mangia crudi.

# I FILI DELLA TRADIZIONE


 **SPAGHETTONI DEL SENATORE CON RAGÙ BIANCO** 24  
[1.7.9] **DI WAGYU D'ALPEGGIO, FINOCCHIETTO SELVATICO**  
**E CREMA DI MELANZANE LUNGHE**


Pecorino Itrano stagionato in grotta a finire




 **PACCHERI ARTIGIANALI AL PISTACCHIO, PESTO** 24  
[1.7.8] **ALLA BRONTESE E STRACCIATELLA DI BUFALA**  
**E POMODORI CONFIT**



 **RISO VIALONE NANO OSSOBUCO E ZAFFERANO** 29  
[7.9] **CON BATTUTO DI FASSONA PIEMONTESE**

 **RI-SOTTO MARINO** 31  
[4.7.14] **Riso vialone con funghi, tartufo di stagione, salsa d'ostrica**  
**e n'duja di mangalica**



 **PAPPARDELLA RIPIENA** 26  
[1] **Con battuto di pecora, mentuccia fresca e carciofo romano**

## 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 coltivato solo biologicamente
- 7 - è solo artigianale

### Allergico al glutine?

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



## WAGYU D'ALPEGGIO

- **FROLLATURA:** 70+ giorni
- **AL TAGLIO:** Burrosa
- **SAPORE:** Intenso con sentori di frutta secca e frutta a guscio
- **MAREZZATURA:** Dolce, sapida e persistente

### DESCRIZIONE:

Gusto vellutato, dolce, sentori di frutta secca, marezzatura importante, succulenta.

Una sfida italiana per una razza diventata famosa per la sua marezzatura.



## TAGLIATA SALE GROSSO E ROSMARINO

Con patate e verdura di stagione.

	WAGYU D'ALPEGGIO	GRIGIO ALPINA
500gr Taglio tutta polpa	100	50
300gr Taglio tutta polpa	70	33
200gr Taglio tutta polpa	50	25

## GRIGIO ALPINA D'ALPEGGIO

- **FROLLATURA:** 70+ giorni
- **AL TAGLIO:** Più tenace
- **SAPORE:** Consistente
- **MAREZZATURA:** Poco presente

### DESCRIZIONE:

Carne tenace, leggermente marezzata dal gusto succulento.

Consigliata la cottura al sangue.



## BEN COTTO O MEDIO-COTTO?

Scegliere una cottura "Ben Cotto" o "Medio Cotto" per le nostre carni, NON garantisce la morbidezza e la succulenza del prodotto poiché l'elevata temperatura al cuore modificherà le proprietà organolettiche dell'alimento.

Le nostre carni sono sottoposte a lunga frollatura e cottura su griglia a carbone vegetale. Questo garantirà il rilascio di aromi e sapori unici, con una piena succulenza, tenerezza e gustosità.

# E FIBRE

## MANZETTA PRUSSIANA

- **FROLLATURA:** 90+ giorni
- **AL TAGLIO:** Tenera
- **SAPORE:** Equilibrato e delicato
- **MAREZZATURA:** Buona

### DESCRIZIONE:

Gli incroci e la selezione hanno dato vita ad una carne molto mazzata, dal gusto inconfondibile e da una morbidezza senza rivali.

Consigliata la cottura medio-sangue



## TAGLIATA SALE GROSSO E ROSMARINO

Consigliata per il primo approccio alla frollatura

	MANZETTA PRUSSIANA	FASSONA PIEMONTESE
500gr Taglio tutta polpa	50	55
300gr Taglio tutta polpa	32	35
200gr Taglio tutta polpa	25	26



## FASSONA PIEMONTESE D'ALPEGGIO

- **FROLLATURA:** 90+ giorni
- **AL TAGLIO:** Morbida
- **SAPORE:** Sapida ed erbacea
- **MAREZZATURA:** Assente

### DESCRIZIONE:

Allevata principalmente in Piemonte, è una razza allevata allo stato brado ed è caratterizzata per le qualità uniche, poche venature di grasso ma carne tenerissima molto dolce, che si presta a lunghissime cotture.

## TAGLIO COSTATA E FIORENTINA

Accompagnata da patate e verdura di stagione

MANZETTA PRUSSIANA (COSTATA MIN 650GR - FIORENTINA MIN 1KG)	9 <sup>50</sup> /L'ETTO
FASSONA PIEMONTESE (COSTATA MIN 800GR - FIORENTINA MIN 1,1KG)	12/L'ETTO



# FIAMME E FIBRE

## ALTRI SAPORI DA RACCONTARE



### **HAMBURGER DI WAGYU IN PUREZZA** (350GR)

30

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

### **HAMBURGER "BRADO"** (350GR)

24

Carne di bovino mista delle nostre razze cotto su brace a carbone vegetale con patate e verdure di stagione

### **FILETTO DI VALDOSTANA** (200GR)

34

Cotto su brace a carbone vegetale, frollato solo 60 giorni.  
Servito con patate e verdure di stagione.  
Consigliata la cottura al sangue



### **PECORA BRADA ALLA BRACE IN OSSO** (350GR)

26

Accompagnata da verdure di stagione e patate


### **LOMBATELLO/DIAFRAMMA DI MANZETTA PRUSSIANA**

27


Taglio preferito dal macellaio, sapore intenso, avvolgente, tenace e senza grasso. Il muscolo più saporito del bovino.  
Consigliata la cottura al sangue

# IL GUSTO DEL TEMPO



 **BRASATO DI BUE MARINATO** 32  
[9,12] **AL VINO ROSSO, CORTECCIA DI CHINA**  
**E SEMI DI CARDAMOMO (350GR)**

Servito nella sua salsa con verdure brasate e purea del giorno

 **CRISP RIBS PORK DI MAIALE** 7/LETTO  
[9] **IBERICO CON OSSO (MINIMO 400GR A PORZIONE)**

Cotto a bassa temperatura con la sua salsa glassata al forno, con salsa BBQ di nostra produzione al bourbon leggermente affumicata.



 **STRACOTTO DI WAGYU D'ALPEGGIO** 35  
[18,9] **ALLA VACCINARA CON POLENTA TARAGNA**

E scaglie di cioccolato fondente a finire

[1,9,12] **BAECKEOFFE ALSAZIANO**

Spezzatino misto di maiale, pecora e manzo con birra scura e radici, timo e bacche di ginepro



25

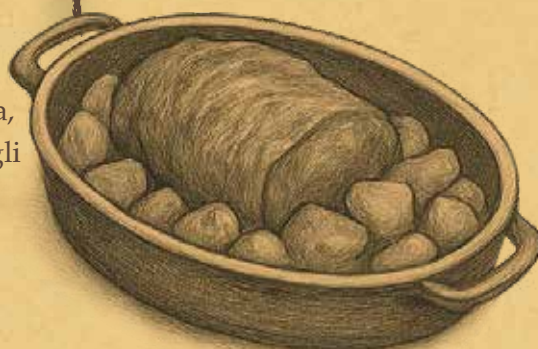
 **PECORA IN BRODO** 24

[1,3,7,9] Con verdure grigliate e gnocchi di pane al pecorino

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

**Caldi, buoni, dal profumo avvolgente:**

sono i piatti di carne della nostra tradizione contadia, quelli che cuociono a lungo, con aromi e verdure, tagli di carne *ricchi di collagene, che promettono sapore e morbidezza.*



# ORTO, RADICI E FOGLIE



## VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA IN TEGAME 7

Ripassata in tegame con olio EVO, aglio e peperoncino

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

## ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE DELLO CHEF 15



## CARCIOFO "SCOPPIATO" IN CREMA DI CACIO E PEPE 12

Carciofo romanesco cotto in forno, con interno di pecorino fuso e pepe macinato fresco. Secondo disponibilità di stagione

## PATATE ARROSTITE 7

Prima cottura in forno e poi in griglia con olio, rosmarino, sale e pepe

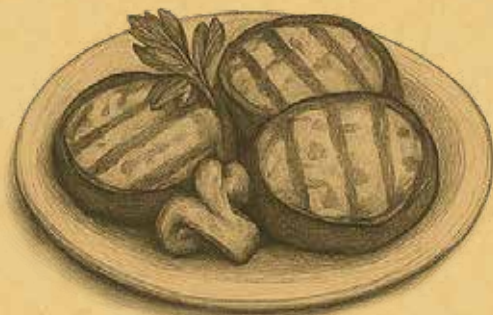


## MILLEFOGLIE DI VERDURE 16

[1,7,8,11] Verdura di stagione 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

## VERDURE GRIGLIATE 16

Su brace a carbone intere o a tranci



## WE LOVE NATURE

Da Stato Brado rispettiamo la completa stagionalità dei prodotti utilizzando solo frutta e verdura dell'esatto periodo dell'anno.

Chiedi le varianti e disponibilità di stagione!

## PER I PIÙ PICCOLI

---



### PASTA SU RICHIESTA

Corta, lunga o pastina. In bianco o al sugo.  
Chiedere al personale per maggiori info

12

### HAMBURGER AL PIATTO (150GR)

Hamburger servito al piatto e cotto in griglia  
con patate arrostate



16

## ACQUA

---



### ACQUA NATURALIZZATA

Naturale e frizzante

2.50



### ACQUA IMBOTTIGLIATA

Naturale e frizzante

3

# LISTA DEGLI ALLERGENI

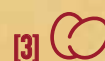
## INFORMACI DELLE TUE NECESSITÀ



[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\*\*



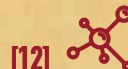
[9] SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO



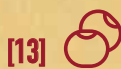
[10] SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE



[11] SEMI DI SESAMO E  
PRODOTTI A BASE  
DI SEMI DI SESAMO



[12] ANIDRIDE SOLFOROSA E  
SOLFITI IN CONCENTRAZIONI  
SUPERIORI A 10MG/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.

L'ESSENZA  
DEL PIACERE  
È RIVELATA

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