A FOOD EXPERIENCE

STATO BRADO
RISTORANTE - MACELLERIA

BENVENUTI DA

STATO BRADO
RISTORANTE – MACELLERIA

METTITEVI COMODI,
LASCIATEVI 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

SEMPLICITÀ di gusti e sapori

TRADIZIONI le nostre radici, il nostro punto fermo

AUTENTICITÀ di ogni prodotto portato in tavola

TEMPO l'ingrediente magico che rende tutto perfetto

ORIGINALITÀ dei piatti scelti dalla tradizione

BENESSERE animale negli allevamenti scelti al pascolo

RISPETTO dei cicli naturali e della stagionalità

AMORE che mettiamo quotidianamente nel nostro lavoro

DETERMINAZIONE nella ricerca delle materie prime di qualità

ORGOGLIO 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!



Federazione Italiana Cuochi

AILI
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTO-INTOLLERANTI

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

IL PRIMO MORSO



[1,3,7] **POLPETTINE DI MANZO, PECORINO E...** **16**

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

[1,3,7] **BOCCONCINI DI PECORA** **18**

Panati e fritti con salsa Tzatziki a parte



[1,7,9] **FOCACCIA CROCCANTE ARTIGIANALE** **16**

Accompagnata da quattro preparazioni
in vasetto in degustazione

Tutto di nostra produzione

[1,3,4,7] **FIORI DI ZUCCA PANATI CROCCANTI** **17**

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

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



[1,11] **PROSCIUTTO CRUDO DI MANGALICA,** **25**
GRISSINI ARTIGIANALI E FRUTTA DI STAGIONE

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

con lattosio gluten free vegetariano

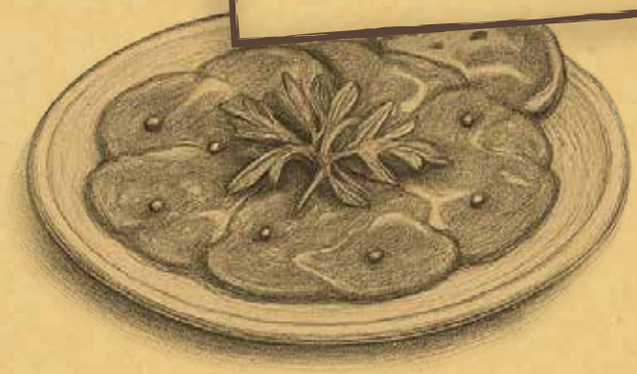


IL GUSTO DEL TEMPO

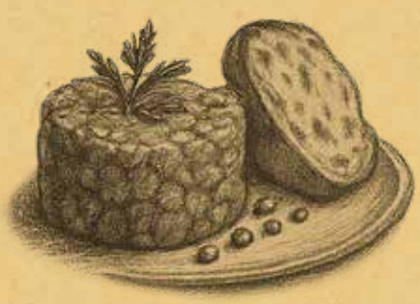
Percorso di degustazione fra stagionature, fermentazioni e affinamenti della nostra cucina

28

[1.7]



I CRUDI



Fassona in Ostrica 27

[4,9,14]

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

Carpaccio in verticale di gusto 25

[3,10]



Verticale in degustazione di:

- Grigio Alpina
- Fassona Piemontese
- Manzetta Prussiana

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

Tartare di "Bresaola" 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.

Tartare "in osso" 26

[3,8,9,11]



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

Sfilacciata di wagyu d'alpeggio 35

Affumicata su corteccia di pino, rosmarino
e corallo di midollo

I FILI DELLA TRADIZIONE



Riso vialone nano ossobuco e zafferano con battuto di fassona piemontese — 29

[7,9]



Pappardella Fritta in crema Cacio e Pepe — 26

[1,7]

Ripiena di battuto di pecora e mentuccia

Spaghettoni del senatore con ragù bianco di wagyu d'alpeggio, finocchietto selvatico e crema di melanzane lunghe — 24

[1,7,9]

Pecorino Itrano stagionato in grotta a finire



Paccheri artigianali al pistacchio, pesto alla brontese e stracciatella di bufala e pomodori confit — 24

[1,7,8]

Ri-sotto marino — 31

[4,7,14]

Riso vialone con funghi, tartufo di stagione, salsa d'ostrica e n'duja di mangalica

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**.

FIAMME

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.

GRIGIO ALPINA D'ALPEGGIO

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

DESCRIZIONE:

Carne tenace, leggermente marezzata dal gusto succulento.

Consigliata la cottura al sangue.



TAGLIATA SALE GROSSO E ROSMARINO

Con patate e verdura di stagione.

	FASSONA PIEMONTESE	GRIGIO ALPINA
500gr Taglio tutta polpa	55	50
300gr Taglio tutta polpa	35	33
200gr Taglio tutta polpa	26	25

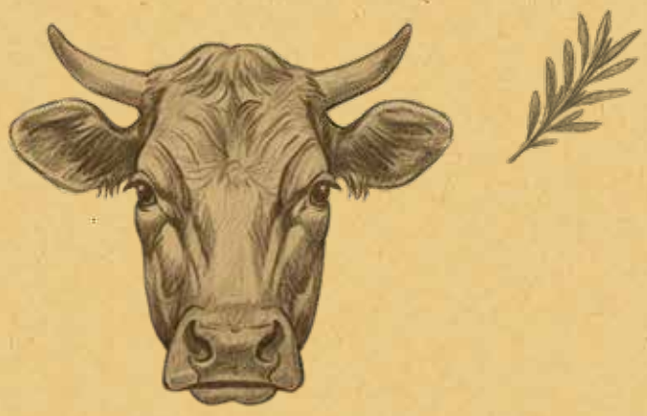
BEN COTTO O MEDIO-COTTO?

Scegliere una cottura "Ben Cotto" o "Medio Cotto" per le nostre carni, NON garantisce la morbidezza e la succulenza del prodotto poichè 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 marezzata, 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	BUFALO DEL MEDITERRANEO
500gr Taglio tutta polpa	50	50
300gr Taglio tutta polpa	33	33
200gr Taglio tutta polpa	25	25

BUFALO DEL MEDITERRANEO

- **FROLLATURA:** 70+ giorni
- **AL TAGLIO:** Più tenace
- **SAPORE:** Saporito e rustico
- **MAREZZATURA:** poco presente

DESCRIZIONE:
Allevata in Campania nel parco del Vulcano spento di Roccamonfina. Scegliamo appositamente bufali non utilizzati per la produzione casearia con un'alimentazione dedicata e curata per avere un prodotto eccellente. Altissima digeribilità, sapore intenso ma non invasivo, buona masticabilità.



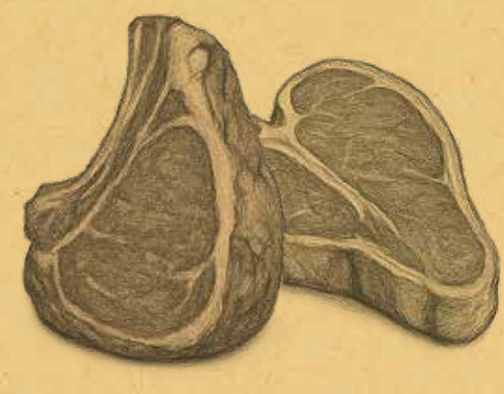
TAGLIO COSTATA E FIORENTINA

Accompagnata da patate e verdura di stagione

MANZETTA PRUSSIANA — 10/L'ETTO
(COSTATA MIN 650GR - FIORENTINA MIN 1KG)

FASSONA PIEMONTESE — 12/L'ETTO
(COSTATA MIN 800GR - FIORENTINA MIN 1,1KG)

BUFALO DEL MEDITERRANEO — 10/L'ETTO
(COSTATA MIN 800GR - FIORENTINA MIN 1,1KG)



FIAMME E FIBRE

ALTRI SAPORI DA RACCONTARE



HAMBURGER "BRADO" (350GR) 24

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



FILETTO DI VALDOSTANA (200GR) 35

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



PECORA BRADA ALLA BRACE IN OSSO (350GR) 24

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 [9.12] **33**
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 [9] **7/L'ETTO**
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 [8,9] **35**
ALLA VACCINARA CON POLENTA TARAGNA

E scaglie di cioccolato fondente a finire



[1.9.12] **BAECKEOFFE ALSAZIANO** **26**

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

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 caramello salato 8



Carciofo "scoppiato" in crema di cacio e pepe 12

[7]

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

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 arrostite

16



ACQUA



Acqua naturalizzata

Naturale e frizzante

3



Acqua imbottigliata

Naturale e frizzante

4

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

STATO BRADO

RISTORANTE - MACELLERIA

STATO BRADO

RISTORANTE - MACELLERIA

STATO BRADO

RISTORANTE - MACELLERIA