

STATO
BRADO
RISTORANTE - MACELLERIA

SCAN ME



Smartphone Menù

BENVENUTI DA



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

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

PANE, COPERTO
E SERVIZIO
SONO SEMPRE
GRATUITI!

STATO BRADO È CONTRO GLI SPRECHI!

- Facciamo il possibile giornalmente per **rispettare l'ambiente** in tutte le sue sfaccettature.
- **Le pietanze fritte sono state rimosse** dal nostro menù per limitare lo smaltimento degli olii esausti.
- Utilizziamo solo **prodotti da filiere controllate** nel pieno rispetto dei cicli naturali e della stagionalità di frutta e verdura
- Siamo **plastic free**



SEIZI & APERITIVI



ALLA SCOPERTA DEI SAPORI PIÙ AUTENTICI

- | | | | |
|--|-----------|---|-------------------|
|  POLPETTINE DI MANZO, PECORINO E...
[1, 3, 7] Morbide grazie ad un antico segreto di <i>Nonna Libera</i> , le polpette di manzo sono una specialità unica nel suo genere | 16 |  LINGUA DI FASSONA PIEMONTESE SALTATA IN SALSA VERDE
[1] 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 | 16 |
| FOCACCIA CALDA E...
[1, 9] Fatta in casa ed accompagnata da: <ul style="list-style-type: none">• Pasta di salame• Salsiccia di Bue• Mousse di mortadella di mangalica e pesto di pistacchio• N'duja di mangalica Tutto di nostra produzione | 16 |  MIDOLLO AL FORNO CON CHIPS DI CAROTA E CHIMICURRI
Servito nel suo osso. Gusto pieno, leggermente piccante. Una coccola per intenditori | 20 |
| PROSCIUTTO CRUDO DI MANGALICA, GRISSINI ARTIGIANALI E FRUTTA DI STAGIONE
[1, 11] Tra i prosciutti più rari al mondo, particolarmente richiesto per il suo grasso con caratteristiche uniche | 25 |  PANCETTA DI WAGYU D'ALPEGGIO COTTA ALLA BRACE (MIN 100GR) | 12 /L'ETTO |
|  FIORI DI ZUCCA PANATI CROCCANTI (250GR)
[1, 3, 4, 7] Fatti al forno, ripieni di fuscella di bufala, stracciatella affumicata e intingolo di colatura di alici | 16 | | |

LE NOSTRE SELEZIONI...IN MATTONELLA

VERTICALE DEI NOSTRI FORMAGGI

SELEZIONE ACCURATA DI ALMENO
6 TIPOLOGIE DI FORMAGGI

ACCOMPAGNATA DA CONFETTURE DI NOSTRA
PRODUZIONE E MIELE LOCALE

25€

VERTICALE DEI NOSTRI SALUMI

SELEZIONE DI ALMENO 5 SALUMI DI
NOSTRA PRODUZIONE

ACCOMPAGNATA DA PANE FATTO IN CASA

20€



con lattosio



gluten free



vegetariano

I CRUDI



OSA, SPERIMENTA NUOVI SAPORI.



TRIS DI TARTARE (150GR)



Verticale in differenti intensità di gusto:

- con purea di sedano-rapa, spuma di gorgonzola, pera, polenta e mentuccia
- al naturale con sale Maldon e olio EVO
- in semi-stagionatura con spezie e aromi tipici della nostra bresaola

25



SFILACCIATA DI WAGYU D'ALPEGGIO

[1]

affumicata su corteccia di pino, rosmarino e corallo di midollo

35



CARPACCIO IN VERTICALE DI GUSTO

[3, 10]

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.

24



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

[3, 6]

Sapore intenso e minerale, per una delle frollature più lunghe e complesse d'Italia
DISPONIBILE PER BREVI PERIODI

35

I PRIMI LA TRADIZIONE

[1, 7, 9]

SPAGHETTONI DEL SENATORE CON RAGÙ BIANCO DI WAGYU D'ALPEGGIO, FINOCCHIETTO SELVATICO E CREMA DI MELANZANE LUNGHE

Pecorino Itrano stagionato in grotta a finire

23



RISO VIALONE NANO OSSOBUCO E ZAFFERANO CON BATTUTO DI FASSONA PIEMONTESE

[7, 9]

30



PACCHERI ARTIGIANALI AL PISTACCHIO, PESTO ALLA BRONTESE E STRACCIATELLA DI BUFALA

[1, 7, 8]

22

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.



LA BRACE A CARBONE



CARNI D'ALPEGGIO L'ESSENZA DELLO STATO BRADO



WAGYU

FROLLATURA: 70+ GIORNI

AL TAGLIO: UN BURRO

SAPORE: INTENSO CON SENTORI
DI FRUTTA SECCA E
FRUTTA A GUSCIO

MAREZZATURA: CONSISTENTE

DESCRIZIONE:

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

Japanese Black in purezza allevata in pascoli incontaminati ad alta quota. Una sfida tutta italiana per una razza diventata famosa per la sua marezzatura.

TAGLIATA SALE GROSSO & ROSMARINO

	WAGYU	GRIGIO ALPINA
500gr Taglio tutta polpa	100€	50€
300gr Taglio tutta polpa	70€	33€
200gr Taglio tutta polpa	50€	25€

Con patate arruscate e verdura di stagione.

GRIGIO ALPINA

FROLLATURA: 70+ GIORNI

AL TAGLIO: PIÙ TENACE

SAPORE: RUSTICO E AROMATICO

MAREZZATURA: POCO PRESENTE

DESCRIZIONE:

Carne tenace, leggermente marezzata, dal gusto aromatico e succulento.

Presidio Slow Food, razza autoctona delle Dolomiti dove allo stato brado pascola in vallate incontaminate con altitudini superiori ai 1300m.

HAMBURGER AL PIATTO

WAGYU IN PUREZZA (350GR)

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

30

CARNE MISTA DELLE NOSTRE RAZZE (350GR)

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

22

ALTRI SAPORI DA RACCONTARE...

FILETTO DI VALDOSTANA (200GR)

Da campi incontaminati, magro e pregiato, il muscolo più morbido dell'intero bovino, frollato 60 giorni per aumentarne il gusto e la morbidezza. Servito con patate arruscate e verdure cotte di stagione. CONSIGLIATA LA COTTURA AL SANGUE

32

FILETTO AL WHISKEY TORBATO, MIELE, ZENZERO E LIMONE

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

35

AGNELLO NOSTRANO ALLA BRACE (300GR)

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

22

LOMBATELLO/DIAFRAMMA DI MANZETTA PRUSSIANA

Taglio preferito del Macellaio, sapore intenso, avvolgente, tenace e senza grasso. Il muscolo più saporito del bovino. CONSIGLIATA LA COTTURA AL SANGUE

26

LA BRACE A CARBONE...CONTINUA



MANZETTA PRUSSIANA

FROLLATURA: 90+ GIORNI

AL TAGLIO: TENERA

SAPORE: DELICATO

MAREZZATURA: NON ECCESSIVA

DESCRIZIONE:

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

La **Manzetta Prussiana** non è una razza, 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.



FASSONA PIEMONTESE

FROLLATURA: 90+ GIORNI

AL TAGLIO: MORBIDA

SAPORE: INTENSO SAPIDO

MAREZZATURA: ASSENTE

DESCRIZIONE:

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.**

TAGLIATA SALE GROSSO & ROSMARINO

500gr Taglio tutta polpa 49€

300gr Taglio tutta polpa 29€

200gr Taglio tutta polpa 23€

CONSIGLIATA LA COTTURA MEDIO/SANGUE

TAGLIO COSTATA/FIORENTINA

8⁵/L'ETTO

Con patate arruscate e verdura di stagione.

Peso minimo costata 650gr

Peso minimo Fiorentina 1kg

CONSIGLIATA LA COTTURA AL SANGUE

TAGLIATA SALE GROSSO & ROSMARINO

500gr Taglio tutta polpa 55€

300gr Taglio tutta polpa 33€

200gr Taglio tutta polpa 25€

CONSIGLIATA LA COTTURA MEDIO/SANGUE

TAGLIO COSTATA/FIORENTINA

12/L'ETTO

Con patate arruscate e verdura di stagione.

Peso minimo costata 800gr

Peso minimo Fiorentina 1,1Kg

CONSIGLIATA LA COTTURA AL SANGUE

BEN COTTO O MEDIA COTTURA?

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.

I PIATTI SONO SEMPRE GUARNITI CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE "ARRUSCATE".

COTTURE A BASSA TEMPERATURA



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

Servito nella sua salsa con verdure brasate
e purea del giorno

30



**COSCIO DI MANZO IN REVERSE COOKING,
COTTA NEL SUO BRODO, COSÌ COM'È**

Coscia disossata cotta a bassa temperatura,
scaloppata finemente al piatto. Servita con
purè fatto a mano e verdure al vapore

27

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

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

7/L'ETTO

**STRACOTTO DI WAGYU D'ALPEGGIO
ALLA VACCINARA CON POLENTA**

E scaglie di cioccolato fondente a finire

35

VITELLO TONNATO (200GR)

Con uovo barzotto, alici, capperi e maionese
montata a mano

24

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.



I VEGETALI

LA SEMPLICITÀ DEI FRUTTI DELLA TERRA



VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA IN TEGAME

Ripassata in tegame con olio EVO, aglio e peperoncino

7



CIPOLLA AFFUMICATA ALLA CENERE CON DEMI-GLACE AL CARAMELLO SALATO

In lenta affumicatura, glassata con caramello e sale Maldon

8



ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE DELLO CHEF



[1, 7]

15



CARCIOFO ROMANESCO COTTO AL FORNO IN CREMA DI CACIO E PEPE



[7]

Cotto in forno, con interno di Pecorino fuso e pepe macinato fresco.
SECONDO DISPONIBILITÀ DI STAGIONE

12



PATATE "ARRUSCATE"

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

6



MILLEFOGLIE DI VERDURE



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

15

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

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.

ACQUA

ACQUA NATURALIZZATA 2.50
(Naturale e frizzante)

ACQUA IMBOTTIGLIATA 3
(Naturale e frizzante)

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA SU RICHIESTA 12
Corta, lunga o pastina.
In bianco o al sugo.
CHIEDERE AL PERSONALE
PER MAGGIORI INFO

HAMBURGER AL PIATTO (150GR) 16
Hamburger servito al piatto e
cotto in griglia con patate
arruscate

Alcuni prodotti freschi o 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 853/04.

L'ESSENZA DEL PIACERE È RIVELATA!

STATO
BRADO
RISTORANTE - MACELLERIA

STATO
BRADO
RISTORANTE - MACELLERIA