



Castel Brando

RISTORANTE E PIZZERIA NATURALE
LA FUCINA



ALLERGENI / ALLERGENS

ACCANTO AL NOME DI OGNI PIETANZA POTRETE RITROVARE L'INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN BASE ALLA SEGUENTE CORRISPONDENZA NUMERICA:

NEXT TO THE NAME OF EACH DISH YOU WILL FIND THE INDICATION OF THE ALLERGENS PRESENT ON THE BASIS OF THE FOLLOWING NUMERICAL CORRESPONDENCE:

1	CEREALI CON GLUTINE E DERIVATI / CEREALS WITH GLUTEN AND DERIVATIVES
2	CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
3	UOVA E DERIVATI / EGGS AND DERIVATIVES
4	PESCE E DERIVATI / FISH AND DERIVATIVES
5	ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES
6	SOIA E DERIVATI / SOY AND DERIVATIVES
7	LATTE, DERIVATI E LATTOSIO / MILK, DERIVATIVES AND LACTOSE
8	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS AND DERIVATIVES
9	SEDANO E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES
10	SENAPE E DERIVATI / MUSTARD AND DERIVATIVES
11	SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME SEEDS AND DERIVATIVES
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A MG/KG OMG/L ESPRESSO COME CO ₂ / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATION HIGHER THAN MG/KG OMG/L EXPRESSED AS CO ₂
13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI / LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO / MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

La nostra cucina non è certificata CSQA (area riservata esclusivamente ai prodotti senza glutine) ma vengono applicate tutte le precauzioni possibili.

Our kitchen is not CSQA certified (exclusive area reserved for gluten-free products) but we adopt all possible precautions.

*Informazioni alla fine del menù
*information at the end of the menu



INSALATONE



INSALATA GRECA (7)

Misticanza, cetrioli, feta greca, cipolla di Tropea, olive taggiasche, ciliegini e salsa yogurt
(Green salad, cucumber, feta, Tropea onion, Taggiasca olives, cherry tomatoes and yogurt sauce)

INSALATA FUCINA (1,3,7)

Misticanza, pollo alla griglia, Grana Padano DOP a scaglie, crostini e salsa Cesar
(Green salad, grilled chicken, Grana Padano DOP flakes, croutons and Caesar sauce)

INSALATA MARE (4)

Misticanza, mais dolce, datterini, olive taggiasche, tonno sott'olio e salmone affumicato
(Green salad, sweet corn, cherry tomatoes, Taggiasca olives, tuna and smoked salmon)

TAGLIERI CHARCUTERIE BOARD



LA TIPOLOGIA DI FORMAGGI PUÒ VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
THE TYPE OF CHEESE MAY VARY ACCORDING TO AVAILABILITY

TAGLIERE BRANDO (1,12) (per 2 Persone/ for 2 people)

Crudo San Daniele 24 mesi, sopressa veneta DOP, speck trentino, verdure in agrodolce
(San Daniele ham, Sopressa Veneta DOP, Speck Trentino, sweet & sour vegetables)

TAGLIERE MISTO (1,6,7,12) (per 2 Persone/ for 2 people)

Crudo San Daniele 24 mesi, speck trentino, sopressa veneta DOP, Grana Padano 24 mesi, miele millefiori, mostarda di fichi Lazzaris, formaggi secondo disponibilità
(San Daniele ham, Speck Trentino, Sopressa Veneta DOP, 24-month Grana Padano, Montasio, wildflower honey, Lazzaris fig mustard)

TAGLIERE FORMAGGI (1,7,10) (per 2 Persone/ for 2 people)

Pecorino Romano DOP, gorgonzola dolce, casatella, Grana Padano 24 mesi, miele millefiori, mostarda di fichi Lazzaris
(Pecorino Romano DOP, sweet Gorgonzola, Casatella cheese, 24-month Grana Padano, wildflower honey, Lazzaris fig mustard)



ANTIPASTI- STARTERS



CICCHETTO DEL CASTELLO (4,2,14)

Insalata di seppia, gamberoni alla catalana, capasanta gratinata (*) e carpaccio di pesce spada con finocchi e arance.

(cuttlefish salad, Catalan-style prawns, gratinated scallop, and swordfish carpaccio with fennel and oranges)

POLPO CROCCANTE (14)

Con insalatina di rucola e datterini.

(Crispy octopus with rocket salad and cherry tomatoes.)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS

Con asparagi in agrodolce.

(Black Angus carpaccio with sweet and sour asparagus.)

UOVA E ASPARAGI ALLA VENETA (3)

(Venetian-style eggs and asparagus)

TORTINO DI PASTA FILLO (1,7)

Alle erbe di campo e fonduta di asiago DOP

(Phyllo pastry tart with wild herbs and Asiago DOP fondue)

PRIMI- FIRST COURSES



RISOTTO CARNAROLI AI CARLETTI E MORLACCO DEL GRAPPA (7)

Min. 2 persone

(Carnaroli risotto with carletti (wild herbs) and Morlacco del Grappa cheese)

GNOCCHI AI 3 POMODORINI - ROSSO, GIALLO, NERO (1,7)

Con stracciatella di bufala

(Gnocchi with three cherry tomatoes - red, yellow and black - with buffalo stracciatella)

FUSILLI "PASTASOLE" SGAMBARO (1,4,8)

Pasta con farina di semi di girasole, dadolata di tonno rosso, datterino e pistacchi tostati
("Pastasole" Sgamaro fusilli made with sunflower seed flour, diced bluefin tuna, cherry tomatoes and toasted pistachios)

PANCIOTTI RIPIENI DI ASPARAGI E MASCARPONE SOLIGO (1,3,7)

(Panciotti filled with asparagus and Mascarpone Soligo)

TAGLIOLINI AL SAN DANIELE DOP (1,3,7,8)

crema di latte e noci tostate

(Tagliolini 22 egg yolks with San Daniele PDO cured ham, milk cream and toasted walnuts)



SECONDI- MAIN COURSES



BRANDO BURGER (1,3,5,7,10,11)

200 gr. di Chianina, pane al sesamo fatto in casa, pancetta croccante, Montasio, pomodoro a fette, cipolla viola stufata, patate fritte

(200 g Chianina, homemade sesame bread, crunchy bacon, Montasio cheese, sliced tomato, stewed purple onion, fried potatoes)

IL NOSTRO FRITTO MISTO (1,2,4,5,7,14)

Anelli di totano (*), gamberi (*), filetti di sardine, filetti di triglia, verdure fritte, polenta grigliata e salsa tartare

(Mixed fried seafood: rings of squid*, prawns*, sardine fillets, red mullet fillets, grilled polenta, and yogurt sauce)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS URUGUAY (230 GR)

Con rucola e patate al forno

(Sliced Uruguay Black Angus beef with arugula and roasted potatoes)

TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO(4,6,11)

Con julienne di verdure e salsa di soia

(Red tuna in sesame and poppy seed crust with julienne vegetables and soy sauce)

FILETTO DI BRANZINO PRIMAVERILE(4)

Con sauté di asparagi e patate al forno

(Spring sea bass fillet with sautéed asparagus and roasted potatoes)

MELANZANE RIPIENE (7)

Con verdure e provola affumicata

(Stuffed aubergines with vegetables and smoked provola)

CONTORNI- SIDES



PATATE AL FORNO

(Baked potatoes)

PATATE FRITTE (*)

(Fried potatoes)

VERDURE GRIGLIATE

(Grilled vegetables)

TEMPURA DI VERDURE (1)

(Vegetables tempura)

INSALATA MISTA

misticanza, carote julienne, datterini e cetrioli

(Mixed salad)



PIZZE NAPOLETANE



NAPOLETANA(1,4,7)

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP Caputo, origano, acciughe, basilico fresco (San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella campana DOP Caputo, oregano, anchovies, basil)

BUFALA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP Caputo, basilico fresco, olio EVO DOP (San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella campana DOP Caputo, basil, DOP olive oil)

CAMPANA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP Caputo, salamino piccante Wolf di Sauris, pomodori secchi, basilico fresco (San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella campana DOP Caputo, spicy Sauris salami, dried tomatoes, basil)

VERDURE (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini datterini, basilico fresco (San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, eggplant, courgettes, peppers, datterini tomatoes, basil)

SANSOVINO (1,7)

Polpa di pomodoro Mutti, bufala napoletana, melanzane al forno, datterino bruschetta e ricotta affumicata (Mutti tomato pulp, buffalo mozzarella, baked eggplant, bruschetta cherry tomatoes, and smoked ricotta)

PIZZA DELLO CHEF (1,7)

Mozzarella Soligo, patate al forno, cipolla, salsiccia, scaglie di Grana (Soligo mozzarella, baked potatoes, onion, sausage, Parmesan cheese flakes)

TARTUFATA (1,7)

Fior di latte, zola dolce, porcini trifolati, lardo pata negra e petali di tartufo nero (Fior di latte, sweet Gorgonzola, sautéed porcini mushrooms, pata negra lardo, and black truffle shavings)

DEL FAUNO (1,2,4,7)

Fior di Latte IGP, crudo di San Daniele 24 mesi, stracchino Soligo, rucola e perle di peperoni agrodolci (Fior di Latte mozzarella IGP, 24-month San Daniele Ham, Soligo stracchino cheese, arugula, and sweet and sour pepper)

PRINCIPESSA GAIA (1,7,12)

Fior di Latte IGP, porcini trifolati, provola affumicata, fiocco di Sauris croccante e glassa al balsamico (Fior di Latte mozzarella IGP, sautéed porcini mushrooms, smoked provola cheese, crispy Sauris ham and balsamic glaze)

CASANOVA(1,4,7)

Datterino bruschetta, olive nere Leccino, acciughe mediterranee, burrata pugliese e origano (Bruschetta cherry tomatoes, black Leccino olives, Mediterranean anchovies, Apulian burrata and oregano)



PIZZE SPECIAL



CASTELLO(1,7)

Mozzarella Soligo, petali di tartufo, funghi porcini freschi, rucola selvatica
(Soligo mozzarella, truffle petals, porcini mushrooms, arugula)

GATTAMELATA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Soligo, Speck Trentino, Brie Revenant, Porcini freschi
(San Marzano DOP Tomato, Soligo Mozzarella, Trentino Speck, Brie Revenant, Porcini
Mushrooms)

LANCILLOTTO (1,2,7,8)

Mozzarella Soligo, pesto al basilico, gamberi (*) , bufala campana DOP Caputo, pomodori
secchi, mandorle tostate
(Soligo mozzarella, basil pesto, shrimps, buffalo mozzarella campana DOP Caputo, dried
tomatoes, toasted almonds)

DAMA BIANCA (1,7,12)

Mozzarella Soligo, misticanza, datterino dry, perle di peperoni agrodolci, lardo pata negra
(Soligo mozzarella, mixed salad, dry cherry tomatoes, sweet and sour pepper pearls, pata negra
lardo)

DONATELLO (1,7,12)

Julienne Soligo, pesto di basilico, fiocco di Sauris, peperoni agrodolce e burrata pugliese
(Julienne Soligo, basil pesto, Fiocco di Sauris, sweet and sour peppers, Apulian burrata)

SAN DANIELE (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, datterino in Cottura, prosciutto San
Daniele 24 mesi, burrata DOP
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, Cooked datterino Tomato, San Daniele 24
months Ham, DOP Burrata)

CALZONE CLASSICO(1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, cotto di Praga, funghi prataioli trifolati, Grana
Padano DOP 24 mesi
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, Praga ham, sauteed mushrooms, Grana
Padano DOP)



PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella Soligo
(San Marzano DOP tomato and Soligo mozzarella)

DEL CONTE (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP Caputo, ricotta fresca Soligo,
pomodorini datterini, spicchi di carciofo trifolato
(San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella campana DOP Caputo, fresh ricotta
Soligo, datterini tomatoes, trifolated artichoke)

VIA CLAUDIA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, gorgonzola dolce, salamino piccante Wolf
di Sauris
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, sweet gorgonzola, spicy Sauris salami)

TOSTA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, pancetta, cipolla viola, salamino piccante
Wolf di Sauris
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, bacon, purple onion, spicy Sauris salami)

DRAGO (1,4,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, salamino piccante Wolf di Sauris,
peperoni, olive nere, acciughe
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, spicy Sauris salami, peppers, black
olives, anchovies)

CASTELLANA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, cotto di Praga, salsiccia, tastasale
100% suino, salamino piccante Wolf di Sauris
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, Praga ham, 100%, sausage, pork
tastasale, spicy Sauris salami)

FUCINA(1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, brie Revenant, petto d'oca Gastone affumicato
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, brie Revenant, smoked goose breast)

ANNA(1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, brie Revenant, rucola selvatica, pomodorini
datterini
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, brie Revenant, arugula, datterini tomatoes)

CARLO MAGNO(1,7)

Bufala campana DOP Caputo, scamorza affumicata, salamino piccante Wolf di Sauris, rucola
selvatica, olive nere
(Buffalo mozzarella campana DOP Caputo, smoked scamorza, spicy Sauris salami, arugula,
black olives)

DAMIGELLA (1,7)

Mozzarella Soligo, casatella DOP, melanzane, porchetta di Ariccia IGP al forno
(Soligo mozzarella, casatella DOP, eggplant, baked Ariccia porchetta)



BRANDO (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, melanzane, salamino piccante Wolf di Sauris, porchetta di Ariccia IGP, Grana Padano DOP 24 mesi

(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, eggplant, spicy Sauris salami, Ariccia porchetta, Grana Padano DOP)

VERDURE (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, verdure grigliate

(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, grilled vegetables)

PARMIGIANA (1,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, melanzane, Grana Padano DOP 24 mesi, pomodoro ramato

(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, eggplant, Grana Padano DOP, red tomato)



INFORMAZIONI

Si informa la gentile clientela che non si effettuano conti separati.

COPERTO: € 3,00 / NELLE SERATE MUSICALI € 5,00

EVENTUALI AGGIUNTE :Da € 2,00 a € 5,00 /RIDUZIONI DI INGREDIENTI: Non comportano variazioni di prezzo

SABATI, FESTIVI E PREFESTIVI NON SI EFFETTUANO MODIFICHE AI PIATTI PER AGEVOLARE IL LAVORO ALLA CUCINA E OFFRIRE UN SERVIZIO MIGLIORE PER TUTTI.

*In mancanza del prodotto fresco alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere congelati.

INGREDIENTI PASTA PER PIZZA:

Acqua, farina macina grossa, lievito, sale, olio extravergine

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le normative ai sensi del Reg. CE 852/2004.

INFORMATION

Please note that we do not split bills.

COVER CHARGE € 3.00 /DURING LIVE MUSIC EVENINGS: € 5.00

SUPPLEMENTS: From € 2.00 to € 5.00 /REDUCTION IN INGREDIENTS: Do not result in price changes

ON SATURDAYS, HOLIDAYS AND PRE-HOLIDAYS, NO CHANGES TO DISHES WILL BE MADE IN ORDER TO FACILITATE KITCHEN WORK AND PROVIDE BETTER SERVICE FOR ALL.

*If fresh product is unavailable, some products used may be frozen.

PIZZA INGREDIENTS:

Water, coarse ground flour, baking powder, salt, olive oil

Some ingredients could be frozen at origin or frozen on site in compliance with the regulations pursuant to Reg. CE 852/2004.