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 – MEAL SALADS

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, cipolla rossa, formaggi secondo disponibilità
(San Daniele ham, Speck Trentino, Sopressa Veneta DOP, 24-month Grana Padano, Montasio, wildflower honey, red onion)

TAGLIERE FORMAGGI (1,7,10) (per 2 Persone/ for 2 people)
Pecorino Romano DOP, gorgonzola dolce, casatella, Grana Padano 24 mesi, miele millefiori, cipolla rossa
(Pecorino Romano DOP, sweet Gorgonzola, Casatella cheese, 24-month Grana Padano, wildflower honey, red onion)

ANTIPASTI – STARTERS

CARPACCIO DI BLACK ANGUS
Con insalatina di finocchi e gel ai mirtilli
(Black Angus Carpaccio with fennel salad and blueberry gel)

CICCHETTO CASTELBRANDO (1,2,4,5,7,14)
Capasanta gratin, piovra scottata, baccalà mantecato, scampi ai ferri e salmone affumicato
(Gratinated scallop, seared octopus, whipped salt cod, grilled scampi and smoked salmon)

ZUCCA IN SAOR DI TROPEA E BURRATINA PUGLIESE (7)
(Butternut Squash "Saor" style with Tropea red onion and Apulian burrata)

TORTINO DI PASTA FILLO (1,3,7)
Con ricotta e porcini su fonduta al Montasio DOP
(Filo Pastry Tartlet with ricotta and porcini mushrooms on a Montasio PDO cheese fondue)

ZUPPETTA TIEPIDA DI LEGUMI (1,2,13)
Con gamberoni al timo e passion fruit
(Warm Legume Soup with thyme-scented king prawns and passion fruit)

PRIMI – FIRST COURSES

RISOTTO CARNAROLI MERA5 (7)
Con zucca violina e porcini trifolati Min. 2 persone
(Carnaroli Mera5 Risotto with butternut squash and sautéed porcini mushrooms) min. 2 people

TAGLIOLINI AL SAN DANIELE DOP (1,3,7,8)
Con crema di latte e noci tostate
(Tagliolini with DOP San Daniele Prosciutto milk cream and toasted walnuts)

RAVIOLI AL RADICCHIO TREVIGIANO (1,3,7)
Burro, salvia e fonduta di gorgonzola dolce
(Treviso Radicchio Ravioli with butter, sage and mild Gorgonzola fondue)

GNOCCHETTI DI RICOTTA (1,3,9)
al ragù d'anatra ai profumi d'arancia
(Ricotta Gnocchetti with orange-scented duck ragù)

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI (1,14)
Con lupini e datterino confit
(Felicetti Monograno Spaghetti with wedge clams and confit datterino tomatoes)

SECONDI – MAIN COURSES

BRANDO BURGER (1,3,7,10,11)
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 (1,2,3,4,7,14)
Anelli di totano*, gamberi* , filetti di sardine, filetti di triglia, verdurine fritte e salsa tartare
(Mixed fried seafood: rings of squid*, prawns*, sardine fillets, red mullet fillets, Fried vegetables and tartare sauce)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS URUGUAY (230 GR)
Con rucola selvatica e patate al forno
(Sliced Uruguay Black Angus beef with wild rocket and roasted potatoes)

NODINO DI VITELLO ALLA PIASTRA CON PORCINI TRIFOLATI
(Grilled veal chop with sautéed porcini mushrooms)

FILETTO DI ROMBO CHIODATO
In guazzetto mediterraneo (datterino, olive nere e patate)
(Turbot fillet in Mediterranean broth with datterino tomatoes, black olives and potatoes)

SPIEDINO DI VERDURE E PROVOLA AFFUMICATA (7)
(Vegetable and Smoked Provola Skewer)

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 greens, julienne carrots, Datterini tomatoes, and cucumbers)

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, crema di zucca violina, 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, salmone affumicato, gamberoni, phildelphia e datterini freschi
(Fior di latte, smoked salmon, king prawns, Philadelphia cream cheese and fresh datterino tomatoes)

PRINCIPESSA GAIA (1,7,12)
Fior di Latte, porcini, provola affumicata, fiocco di Sauris croccante e glassa al balsamico
(Fior di Latte mozzarella, 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)
Misticanza, mozzarella julienne, peperoncini agrodolci, burratina Sabelli e datterini freschi
(Mixed baby greens, julienned mozzarella, sweet and sour peppers, Sabelli burrata and fresh datterino tomatoes)

DONATELLO (1,7,12)
Julienne Soligo, pesto di basilico, fiocco di Sauris, peperoncini agrodolce e burrata pugliese
(Julienne Soligo cheese, basil pesto, Fiocco di Sauris cured ham, sweet and sour peppers, and 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 100% suino, salamino piccante Wolf di Sauris
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, Praga ham, 100% pork sausage, 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 IGP porchetta, Grana Padano DOP 24 months)

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 24 months and red tomato)

INFORMAZIONI PER LA GENTILE CLIENTELA

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

Conti

Non si effettuano conti separati.

Coperto

€ 3,00 a persona; € 5,00 durante le serate con musica dal vivo.

Aggiunte e modifiche

Le aggiunte prevedono un supplemento da € 2,00 a € 5,00, a seconda dell'ingrediente richiesto. La rimozione di ingredienti non comporta riduzioni di prezzo.

Il sabato, nei giorni festivi e prefestivi non si effettuano modifiche ai piatti, per agevolare il lavoro della cucina e garantire un servizio migliore a tutti gli ospiti.

Ingredienti dell'impasto della pizza

Acqua, farina macinata grossa (petra 3 del molino quaglia, un frumento macinato a pietra semi integrale), lievito, sale e olio extravergine di oliva.

***Prodotti surgelati e congelati**

In base alla disponibilità dei prodotti freschi, alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o congelati presso la nostra cucina, rispettando le normative ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Grazie per la comprensione e la collaborazione.

INFORMATION FOR OUR VALUED GUESTS

Please note thatwe do not offer split bills.

Cover charge

€3.00 per person; €5.00 on live music nights.

Additions and modifications

Additions are subject to a surcharge of €2.00 to €5.00, depending on the ingredient requested. Removing ingredients does not reduce the price.

On Saturdays, public holidays and the days before public holidays, we are unable to accommodate modifications to dishes, so that the kitchen can work smoothly and we can provide better service to all our guests.

Pizza dough ingredients

Water, coarse-ground flour (Molino Quaglia "Petra 3", a semi-wholegrain stone-ground wheat flour), yeast, salt and extra virgin olive oil.

***Quick-frozen and frozen products**

Depending on the availability of fresh products, some ingredients may be quick-frozen at source or frozen in our kitchen, in compliance with Reg. (EC) No 852/2004.

Thank you for your understanding and cooperation.