



Castel Brando

LA FUCINA

Le nostre nuove proposte...



DEL FAUNO (1,6,7)

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 pearls)

REGINA CORNARO (1,2,4,6,7)

Mozzarella Fior di Latte, gamberi rossi, salmone fume', cuori di carciofini e burrata pugliese

(Fior di Latte mozzarella, red prawns, smoked salmon, artichoke hearts and Apulian burrata)

PRINCIPESSA GAIA (1,6,7,12)

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(1,4,6,7)

Datterino bruschetta, olive nere Leccino, acciughe mediterranee, burrata pugliese e origano

(Bruschetta cherry tomatoes, black Leccino olives, Mediterranean anchovies, Apulian burrata and oregano)

FOCACCIA TREVIGIANA (1,6,7)

Fior di latte IGP, speck d'anatra, asparagi marinati e mimosa d'uovo

(Fior di latte mozzarella IGP, duck speck, marinated asparagus and egg mimosa)



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



INSALATONE



INSALATA GRECA (7)

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

INSALATA FUCINA (1,3,7)

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

INSALATA MARE (2,4)

Misticanza, mais, pomodorini, olive nere, tonno, gamberetti
(Green salad, corn, tomatoes, black olives, tuna, prawns)

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, 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(1,2,4,7,9,14)

Baccalà mantecato, sarde in saor, spada fumè con finocchio e arance, capesante gratinate (*)
(Creamed cod, sarde in saor, smoked swordfish with fennel and oranges and gratinéed scallops (*))

BATTUTA DI FASSONA CONDITA (1,10)

Con lamelle di tartufo, burro salè e crostini
(Fassona tartare with truffle shavings, salted butter and croutons)

FLAN AI CARLETTI (3,7,8)

Con fonduta di Moesin e noci tostate
(Flan with spring herbs carletti with Moesin cheese fondue and toasted nuts)

SALMERINO ALPINO MARINATO(4,7)

Con spuma di rapanello e acetosella
(Marinated raw Alpine Char with radish foam and wood sorrel)

ASPARAGI E UOVO FRITTO 62°(1,3)

(Asparagus and fried egg 62°)

PRIMI- FIRST COURSES



RISOTTO CARNAROLI (7)

Con carletti e capesante (*) al brandy. Min. 2 persone
(Carnaroli risotto with spring herbs carletti and brandy-flambéed scallops) min. 2 people

BIGOLI IN SALSA (1,4)

Con acciughe cipolla e prezzemolo
(Bigoli in sauce with anchovies, onion and parsley)

GNOCCHETTI DI PATATE CASERECCI (1,3)

Con asparagi e scampetti.
(Homemade potato gnocchi with asparagus and langoustines)

TAGLIOLINI 22 TUORLI (1,3,7,8)

Con San Daniele e noci tostate.
(Tagliolini 22 egg yolks with San Daniele Ham and toasted walnuts)

RAVIOLONI CACIO E PEPE (1,7)

Con petali di tartufo
(Cacio Cheese and black pepper home made raviolo with truffle petals)



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 rustiche
(200 g Chianina, homemade sesame bread, crunchy bacon, Montasio cheese, sliced tomato, stewed purple onion, rustic 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 tartar sauce)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS URUGUAY (230 GR)

Con rucola e patate al forno
(Sliced Uruguay Black Angus beef with arugula and roasted potatoes)

PRESA DI SUINO IBERICO (10)

Con sedano rapa e bouquet di asparagi
(Iberian pork shoulder with celeriac and asparagus bouquet)

FRICO DELLA TRADIZIONE FRIULANA(7)

Con verdure grigliate e polenta ai ferri
(Friulian traditional Frico with grilled vegetables and grilled mais cream)

TRANCIO DI ROMBO CHIODATO(4)

In riduzione di Prosecco CastelBrando e patate vitelotte
(Turbot fillet in Prosecco CastelBrando reduction and vitelotte potatoes)

CONTORNI- SIDES



PATATE AL FORNO

(Baked potatoes)

PATATE FRITTE (1,5) (*)

(Fried potatoes)

VERDURE GRIGLIATE

(Grilled vegetables)

TEMPURA DI VERDURE (1,5)

(Vegetables tempura)

INSALATA MISTA

(Mixed salad)

JALAPEÑOS PICCANTI FRITTI(1,3,5,7,11)

(Fried spicy Jalapeños)



PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA (1,6,7)

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

DEL CONTE (1,6,7)

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 (1,6,7)

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 (1,6,7)

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 (1,4,6,7)

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 (1,6,7,12)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, cotto di Praga, salamino piccante
Wolf di Sauris
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, Praga ham, spicy Sauris salami)

FUCINA(1,6,7)

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

ANNA(1,6,7)

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(1,6,7)

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 (1,6,7)

Mozzarella Soligo, Casatella DOP, melanzane, porchetta di Ariccina IGP al forno
(Soligo mozzarella, Casatella cheese DOP, eggplant, baked Ariccina porchetta)

VERDURE (1,6,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, verdure grigliate
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, grilled vegetables)



PARMIGIANA (1,6,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, melanzane, Grana Padano DOP 24 mesi, pomodoro ramato
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, eggplant, Grana Padano DOP, tomato)

BRANDO (1,6,7)

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)

PIZZE NAPOLETANE



NAPOLETANA(1,4,6,7)

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 (1,6,7)

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 (1,6,7)

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 (1,6,7)

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 (1,6,7)

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 (1,6,7,10,12)

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

TARTUFATA (1,6,7,8)

Fior di latte IGP, Gorgonzola dolce, asparagi di Cimadolmo, lardo Pata Negra e petali di tartufo nero
(Fior di latte mozzarella IGP, sweet Gorgonzola, Cimadolmo asparagus, Pata Negra lard and black truffle shavings)

FOCACCIA PUGLIESE (1,7)

Mozzarella di bufala, cima di rapa ripassata, acciughe e taralli sbriciolati al finocchietto
(Buffalo mozzarella, turnip greens, anchovies and crumbled fennel taralli)



PIZZE SPECIAL



CASTELLO(1,6)

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

GATTAMELATA (1,6,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Soligo, speck trentino, Brie Revenant, porcini
(San Marzano DOP Tomato, Soligo mozzarella, trentino speck, Brie Revenant, porcini
Mushrooms)

LANCILLOTTO (1,6,7,8)

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 (1,6,7,12)

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 lard)

DONATELLO (1,6,7)

Julienne di mozzarella Soligo, pesto di basilico, fiocco di Sauris, peperoni agrodolce e burrata
pugliese
(Soligo mozzarella à la julienne, basil pesto, Sauris ham, sweet and sour peppers, Apulian
burrata)

CARTOCCIO GAIA (1,6,7)

Datterino, mozzarella Soligo, rucola selvatica, olive nere, Feta greca
(Cherry tomato, Soligo mozzarella, arugula, black olives, Greek feta)

CARTOCCIO CAMPAGNOLO (1,6,7)

Mozzarella Soligo, Casatella IGP, porcini, zucchine
(Soligo mozzarella, Casatella IGP cheese, porcini mushrooms, courgettes)

SAN DANIELE (1,6,7,8)

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(1,6,7)

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)



INFORMAZIONI

COPERTO: € 3,00 / IN TERRAZZA PANORAMICA: € 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.

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

INFORMATIONS

COVER CHARGE € 3.00 /PANORAMIC TERRACE: € 5.00

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

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

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.

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.

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