



# Castel Brando

# LA FUCINA

Le nostre nuove proposte...



## NUVOLE DI PIZZA!

### **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 IGP, 24-month San Daniele prosciutto, Soligo stracchino, arugula, and sweet 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 Puglian 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 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, Puglian burrata, and oregano)

### **FOCACCIA TREVIGIANA(1,7)**

Fior di Latte, sopressa trevigiana, scaglie di parmigiano, radicchio marinato  
(Fior di Latte, Trevigiana sopressa, Parmigiano flakes, marinated radicchio)



## 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 <sub>2</sub> / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATION HIGHER THAN MG/KG OMG/L EXPRESSED AS CO <sub>2</sub>
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 Cesar  
(Green salad, grilled chicken, Grana Padano DOP flakes, croutons, and Cesar sauce)

## **INSALATA MARE (2,4)**

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

# TAGLIERI

# CHARCUTERIE BOARD



## **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, Montasio, miele millefiori, mostarda di fichi Lazzaris  
(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, morlacco del Grappa, Grana Padano 24 mesi, miele millefiori, mostarda di fichi Lazzaris  
(Pecorino Romano DOP, sweet Gorgonzola, Morlacco del Grappa, 24-month Grana Padano, wildflower honey, Lazzaris fig mustard)



## ANTIPASTI- STARTERS



### **VULCANO DI POLENTA**

Con funghi trifolati ,sopressa Trevigiana  
(Polenta Volcano with sautéed mushrooms, Trevigiana sopressa)

### **TARTARE DI FASSONA CONDITA(1,7)**

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

### **SFOGLIA AL RADICCHIO ROSSO (1,3,7)**

Con crema di Montasio  
(Red Radicchio puff pastry with Montasio cheese cream)

### **CICCHETTO DEL CASTELLO(1,2,4,7,9,14)**

Baccalà mantecato, gamberoni al limone, canocchia al vapore, insalata di polpo e patate  
(Creamed cod, lemon prawns, steamed mantis shrimp, octopus and potato salad)

### **TRIS DI CAPESANTE GRATINATE (1,7,14)**

(Trio of baked scallops)

## PRIMI- FIRST COURSES



### **ZUPPETTA DI PESCE CON CROSTINI (1,4)**

(Fish Soup with Croutons)

### **RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO(7)**

con guanciale croccante Min. 2 persone  
(Treviso Radicchio Risotto with crispy guanciale ) min. 2 people

### **GNOCCHETTI DI PATATE CASERECCI (1,3,9,12)**

Al ragù d'anatra e profumo di arancia  
(Potato gnocchi with duck ragout and orange scent)

### **TAGLIOLINI AL SAN DANIELE (1,3,7,8)**

Con crema di latte e noci tostate  
(Tagliolini with San Daniele, cream, and toasted walnuts)

### **CASUNZIEI ALL'AMPEZZANA (1,7)**

Ravioli caserecci alle rape rosse, burro ,semi di papavero  
(Homemade beetroot ravioli with butter and poppy seeds)



## 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, 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, and red mullet fillets, grilled polenta, and yogurt sauce)

### **TAGLIATA DI BLACK ANGUS URUGUAY (220 GR)**

Con patate al forno  
(Sliced Uruguay Black Angus beef with roasted potatoes)

### **BRACIOLINE DI CERVO**

Con mirtilli e tortino di patate all'Ampezzana  
(Venison Cutlets with blueberries and Ampezzo-style potato cake)

### **FRICO FRIULANO (7)**

Con verdure grigliate e polenta ai ferri  
(Friulian frico with grilled vegetables and polenta)

### **FILETTO DI BRANZINO MEDITERRANEA (4)**

Con datterino olive capperi patate al rosmarino  
(Mediterranean Sea Bass Fillet with cherry tomatoes, olives, capers, and rosemary potatoes)

## CONTORNI- SIDES



### **PATATE AL FORNO**

(Baked potatoes)

### **PATATE FRITTE (1,5)**

(Fried potatoes)

### **VERDURE GRIGLIATE**

(Grilled vegetables)

### **VERDURE FRITTE DORATE (1,5)**

(Fried vegetables)

### **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, bufala 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, tastasale 100% suino, salamino piccante Wolf di Sauris  
(San Marzano DOP tomato, Soligo mozzarella, Praga ham, 100% pork tastasale, spicy Sauris salami)

## **FUCINA(1,6,7)**

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(1,6,7)**

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  
(Bufala campana DOP Caputo, smoked scamorza, spicy Sauris salami, arugula, black olives)



### **DAMIGELLA (1,6,7)**

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

### **PARMIGIANA (1,6,7)**

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

### **VERDURE (1,6,7)**

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

## **PIZZE NAPOLETANE**

### **NAPOLETANA(1,4,6,7)**

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP Caputo, origano, acciughe, basilico fresco  
(San Marzano DOP tomato, bufala 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, bufala 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, bufala 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, Neapolitan 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, gorgonzola tartufato, radicchio marinato, crema di zucca, lardo pata negra  
(Fior di latte, truffled gorgonzola, marinated radicchio, pumpkin cream, pata negra lard)



### **FOCACCIA VENETA (1,7)**

Crema di radicchio, bufala, sopressa, grana a scaglie  
(Radicchio cream, buffalo mozzarella, sopressa, Parmigiano flakes)

## **PIZZE SPECIAL**



### **CASTELLO(1,6)**

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

### **GATTAMELATA (1,6,7)**

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 (1,6,7,8)**

Mozzarella Soligo, pesto al basilico, gamberi, bufala campana DOP Caputo, pomodori secchi, mandorle tostate  
(Soligo mozzarella, basil pesto, shrimps, bufala 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 pepper pearls, pata negra lard)

### **DONATELLO (1,6,7)**

Mozzarella soligo, crema di zucca violina, fiocco di sauris, e burrata  
(Soligo mozzarella, creamy pumpkin, Sauris ham, and burrata)

### **CARTOCCIO GAIA (1,6,7)**

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

### **CARTOCCIO CAMPAGNOLO (1,6,7)**

Mozzarella Soligo, casatella IGP, porcini freschi, zucchine  
(Soligo mozzarella, casatella IGP, 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, trifolated 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

La base della pizza senza glutine è surgelata e non viene cotta nello stesso forno.

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 TO FACILITATE KITCHEN WORK AND PROVIDE BETTER SERVICE FOR ALL.

**PIZZA INGREDIENTS:**

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

**GLUTEN-FREE PIZZA:**

The gluten-free pizza base is frozen and is not cooked in the same oven.

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.