

BRADO
RISTORANTE

BOVINO
VINERIA AGRICOLA

MENÙ

Autunno - Inverno 2026 / 2027
Autumn - Winter 2026 / 2027

Slow Food®

**"Vogliamo essere un sistema sostenibile.
Esperienza e passione danno vita
al legame tra animali, persone e ambiente"**

 # Staybrado

TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Sapori d'apertura dal nostro allevamento- Opening flavors from our farm

Tagliere Brado della Tenuta (1-9-12) Slow Food **20€**

Selezione di salumi di nostra produzione - senza nitriti, nitrati e additivi artificiali
Varietà di crostini
Giardiniera di nostra produzione

Selection of our cured meats -100% chemical free
Assorted crostini
Home made pickled vegetables

Battuta al coltello di Maremmana (3-9) Slow Food **16€**

Tartare di bovino di razza Maremmana dal nostro allevamento allo stato brado
Foglia croccante di riso
Scaglie di tuorlo
Giardiniera di nostra produzione

Hand cut beef tartare from our free-range bred Maremmana cattle
Crispy rice leaf
Egg yolk flakes
Home made pickled vegetables

Lingua di Maremmana Brada con salsa verde (3-4-9) Slow Food **16€**

Lingua di bovino di razza Maremmana, affettata sottilmente con salsa verde artigianale

Thinly sliced Maremmana beef tongue accompanied by our homemade
salsa verde — a vibrant herb sauce made with parsley, capers, anchovies, garlic and extra virgin olive oil

Staybrado

TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Sapori d'apertura dall'orto e dintorni - Opening flavors from the garden

Tagliere di formaggi bradi (7) **18€**

Selezione di formaggi locali (da latte bovino e ovino)
Miele di Maremma

Selection of local cheeses (cow's and sheep's milk)
Honey from Maremma

Crostone croccante con verdure dell'orto (1-12) **12€**

Pane croccante, verdure dell'orto selezionate e lavorate secondo stagione

Crispy bread & seasonal garden vegetables

Perle di lenticchie al limone (1-3-7-8) **14€**

Delicate polpettine a base di lenticchie, aromatizzate con erbe, spezie e limone

Delicate balls made with lentils, seasoned with fresh herbs, spices & lemon

Staybrado

TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Pasta & Impasti - Pasta & Doughs

Tagliatelle o fusilli di grani antichi - from ancient grains (1-9-12) **14€**

Sedanini di ceci - from chickpea flour (9-12) **14€**

Ragù bianco di bovino di razza Maremmana - White style Maremmana beef ragù Slow Food

Ragù rosso di Cinta Senese - Red style Cinta Senese pork ragù

Sugo dell'orto con verdure di stagione - Seasonal vegetable sauce

Gnocchi alla zucca - pumpkin gnocchi ❄ (1-9-12) **16€**

Ragù bianco di bovino di razza Maremmana - White style Maremmana beef ragù Slow Food
Ragù rosso di Cinta Senese - Red style Cinta Senese pork ragù
Saltati con pancetta croccante di Cinta Senese - Sautéed with crispy Cinta Senese pork belly

Ravioli radicchio, blu e noci ❄ (1-7-8-9-12) **16€**

Ravioli freschi ripieni di radicchio e ricotta con crema di formaggio erborinato e noci

Fresh ravioli filled with radicchio and ricotta topped with blue cheese cream and walnuts

Zuppa di legumi (1-9) **12€**

Calda e rustica zuppa di legumi misti con verdure e aromi mediterranei con cubetti di pane croccante

Warm and rustic soup of mixed legumes with vegetables and Mediterranean herbs with cubed toasted bread

Staybrado

TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Secondi per Carnivori- Mains for Carnivores

Brasato di Maremmana (9-12) Slow Food **18€**

Brasato di bovino di razza Maremmana cotto a bassa temperatura
e ripassato in padella con fondo bruno, accompagnato da verdure di stagione

Maremmana beef braised sous-vide, seared and served with rich brown sauce
accompanied by seasonal vegetables

Peposo Toscano (9-12) Slow Food **16€**

Manzo di razza Maremmana lentamente brasato al vino Montecucco

Slow-braised Maremma beef in Montecucco wine

Pancia di Maremmana (3 - 9) Slow Food **18€**

Pancia di manzo Maremmana grigliata poi cotto a bassa temperatura, fondo bruno ristretto e vellutata di patate

Grilled then low-temperature cooked Maremma beef belly, reduced brown jus and silky potato purée

Trippa rossa di Maremmana (9-12) Slow Food **18€**

Ricetta tradizionale toscana con pomodoro ed odori

Traditional Tuscan tripe slowly cooked in a rich tomato sauce and herbs

Lombo di Cinta Senese al tegame (9) **18€**

Maiale di Cinta Senese, rosolato ed accompagnato da una crema di mela e castagna

Cinta Senese pork accompanied by apple & chestnut sauce

Staybrado

TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Fuoco & Brace - Fire & Coals

La Fiorentina Brada Slow Food **7,5€/hg**

Bistecca con filetto di bovino di razza Maremmana allevata allo stato brado

T-bone Steak with fillet from our free range bred Maremmana cattle

Bistecca di Costata Slow Food **5,5€/hg**

Bistecca di bovino di razza Maremmana allevata allo stato brado

Rib Steak from our free range bred Maremmana

Fracosta di Maremmana Slow Food **5€/hg**

Bistecca senza osso di bovino di razza Maremmana allevata allo stato brado

Ribeye from our free range bred Maremmana

Scamerita di Cinta Senese **5€/hg**

Taglio di carne ricavato dalla parte alta del collo e della spalla - tenero & saporito

Cut of pork meat from the upper neck and shoulder - tender & flavorful

Grigliata Brada da condividere **45€**

Assortimento di carni di bovino di razza Maremmana e suino di Cinta Senese

Selection of Maremmana beef and Cinta Senese pork

Staybrado

TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Burger Gourmet

Il Brado (1-3) Slow Food **16€**

Burger di bovino di razza Maremmana, brioche artigianale, cipolla caramellata & maionese della casa con contorno di stagione

Maremmana beef burger, handcrafted brioche bun, caramelized onions & house-made mayonnaise accompanied by seasonal produce

La Cinta (1-3) **16€**

Burger di suino Cinta Senese, brioche artigianale, cipolla caramellata & maionese della casa con contorno di stagione

Cinta Senese pork burger, handcrafted brioche bun, caramelized onions & house-made mayonnaise accompanied by seasonal produce

Orto burger bun (1-3) **14€**

Burger di legumi & verdure, brioche artigianale, cipolla caramellata & maionese della casa

Plant-based burger, handcrafted brioche bun, caramelized onions & house-made mayonnaise accompanied by seasonal produce

Staybrado



Secondi dall'orto - Mains from the garden

Falafel (1) **14€**

Polpette croccanti di ceci accompagnate da verdure fresche & salsa artigianale

Crispy chickpea balls served with fresh produce & house- made dressing

Sformato di verdure dell'orto (7-9) **14€**

Morbidi e saporiti, con verdure fresche di stagione, secondo la disponibilità dell'orto

Seasonal Garden Vegetable Flan

Staybrado



Ortaggi & Accompagnamenti - Vegetables & Side dishes

Verdure di stagione **6€**

Il raccolto del giorno

Daily harvest

Patate Rustiche **6€**

Patate cotte al forno con la buccia, aromatizzate con rosmarino fresco & olio EVO

Roasted potatoes with their skin, flavored with fresh rosemary & extra virgin olive oil

Staybrado



Dessert

Dolci del giorno (1-3-5-7-8-11-12)	**8€**

Chiedeteci cosa abbiamo preparato oggi- Ask us what we have baked today

Bar

Acqua - Water.	**2€**
Succhi bio di frutta - Biobacche Toscane - Organic Tuscan Fruit Juices	**4€**
Bibite Artigianali - Le Spume del Papini - Local craft sodas	**4€**
Birra Bionda Brada - Tenuta di Paganico	**5€**
Birra Gentilrossa Dubble - La Stecciaia	**5€**
Birra Ko-Meta Gluten Free -La Stecciaia	**5€**
Caffè	**2€**
Decaffeinato	**2€**
Orzo	**2€**
Ginseng	**2€**
Cappuccino	**2,5€**
Tea & Infuso	**2,5€**
Coperto - Cover charge	**2€**

Staybrado



La nostra spesa

Carne di bovino di razza Maremmana: allevata allo stato brado nei boschi e pascoli della Tenuta di Paganico - Presidio Slowfood

Carne di suino di razza Cinta Senese: allevata allo stato semibrado alla Tenuta di Paganico

Verdure & Frutta: dal nostro orto Tenuta di Paganico e se non ci bastano dall'azienda agricola biologica la Girandola (GR)

Formaggi di latte bovino: azienda agricola biologica e biodinamica Poggio di Camporbiano (SI)

Formaggi di latte ovino: azienda agricola Pianporcino (Pienza - SI)

Uova: dalle nostre galline brade Tenuta di Paganico, se non ci bastano le acquistiamo da galline allevate all'aperto & bio

Latte, Yogurt e burro: in attesa di trovare qualcosa di più vicino, alterniamo tra MUKKI e Latte Maremma bio

Miele: azienda agricola biologica La Pollinosa (GR)

Farina: azienda agricola biologica con mulino & pastificio Mulino Val d'Orcia (SI)

Pasta: azienda agricola biologica con mulino & pastificio Mulino Val d'Orcia (SI)

Riso: azienda agricola biologica Tenuta San Carlo (GR)

Pane: farina di grano Verna & lievitazione naturale Panificio Amiata (GR)

Panini hamburger: Panificio e Laboratori Creativi - Le Micro Atelyer (GR)

Staybrado



Our Sourcing

Maremmana Beef: from free-range Maremma cattle raised in the woodlands and pastures of the Tenuta di Paganico – Slow Food Presidium

Cinta Senese Pork: from Cinta Senese pigs raised in a semi-free-range environment on Tenuta di Paganico

Vegetables & Fruit: from our own gardens at Tenuta di Paganico and, when needed, from the organic farm La Girandola (Grosseto)

Cow's Milk Cheeses: from the organic and biodynamic farm Poggio di Camporbiano (Siena)

Sheep's Milk Cheeses: from the farm Pian Porcino (Siena, Siena)

Eggs: from our free-range hens at Tenuta di Paganico; when our supply is insufficient, we source organic eggs from free-range farms

Milk, Yogurt & Butter: while we continue our search for a closer producer, we alternate between organic Mukki and Latte Maremma

Honey: from the organic farm La Pollinosa (Grosseto)

Flour: from the organic farm, mill, and pasta maker Mulino Val d'Orcia (Siena)

Pasta: from the organic farm, mill, and pasta maker Mulino Val d'Orcia (Siena)

Rice: from the organic farm Tenuta San Carlo (Grosseto)

Bread: made with Verna wheat flour and natural sourdough fermentation by Panificio Amiata (Grosseto)

Hamburger Buns: from Panificio e Laboratori Creativi – Le Micro Atelyer (Grosseto)

Staybrado



ALLERGENI - ALLERGENS

Legenda degli allergeni presenti nelle preparazioni- Legend of allergens present in the dishes

01 **Cereali contenenti glutine** Cereals containing gluten	**08** **Frutta a guscio** Nuts
02 **Crostacei e prodotti a base di crostacei** Crustaceans and products thereof	**09** **Sedano e prodotti a base di sedano** Celery and products thereof
03 **Uova e prodotti a base di uova** Eggs and products thereof	**10** **Senape e prodotti a base di senape** Mustard and products thereof
04 **Pesce e prodotti a base di pesce** Fish and products thereof	**11** **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo** Sesame seeds and products thereof
05 **Arachidi e prodotti a base di arachidi** Peanuts and products thereof	**12** **Anidride solforosa e solfiti** Sulphur dioxide and sulphites
06 **Soia e prodotti a base di soia** Soybeans and products thereof	**13** **Lupini e prodotti a base di lupini** Lupin and products thereof
07 **Latte e prodotti a base di latte** Milk and products thereof	**14** **Molluschi e prodotti a base di molluschi** Molluscs and products thereof

ATTENZIONE / PLEASE NOTE

Le preparazioni possono contenere o essere venute a contatto con allergeni.
Preparations may contain or come into contact with allergens.

Staybrado



MENU' del GIORNO

Staybrado



ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Staybrado



ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

Staybrado