

BRUCIO

LA CONTEMPORANEA

MENÙ

FRITTI

- SUPLÌ CLASSICO.....€ 3,50**
Riso camaroli, pomodoro, fior di latte, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi, cipolla, aglio
- CROCCHETTA DI PATATE.....€ 3,50**
Patate, scamorza affumicata, prosciutto cotto, uovo, latte, parmigiano reggiano 30 mesi, noce moscata, pepe
- FRITTATINA CACIO E PEPE.....€ 4,50**
Tonnarello, pecorino romano buccia nera, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero
- FRITTATINA CARBONARA.....€ 5,00**
Tonnarello, tuorlo d'uovo, pecorino, parmigiano reggiano 24 mesi, guanciale, pepe nero
- FIORE DI ZUCCA.....€ 5,00**
Fiore di zucca, mozzarella, alici, basilico
- SUPLI ASPARAGI.....€ 5,00**
Riso Camaroli, limone, asparagi, fiocco della tuscia
- BACCALÀ.....€ 6,00**
Filetto di baccalà in pastella
- YUCA (VEGETARIANA).....€ 5,00**
Manioca frita, mayo al chipotle
- MILLEFOGLIE DI PATATE.....€ 6,00**
Patate, burro, erbe aromatiche, maiale marinato, maionese al cipollotto
- TRAMEZZO FRITTO.....€ 5,50**
Mozzarella in carrozza, prosciutto cotto, mayo al basilico

BRUCIO FRITTO

- TRANCIO FRITTO CAPRESE.....€ 3,50**
Pomodoro cuore di bue arrosto, treccia di bufala, origano, pesto
- TRANCIO FRITTO LASAGNA.....€ 4,50**
Pomodoro migliarese, carne di manzo, salsiccia di suino nazionale, besciamella, parmigiano 24 mesi, fior di latte

SPICCHI

- BRUSCHETTA.....€ 3,50**
Pomodoro datterino, basilico, origano, olio evo, sale, pepe, aglio
- INSALATA DI POLLO.....€ 4,50**
Insalata iceberg, pollo, mayo, carote, olive taggiasche
- CAPONATA.....€ 4,50**
Spicchio al padellino servito con il tradizionale contorno siciliano, origano fresco
- TARTARE DI MANZO.....€ 5,00**
Tartare di angus extramarezzato, crema di carote alla curcuma, chips di topinambur, senape riccia
- POLPO GAZPACHO E BURRATA.....€ 3,50**

PIZZE ROSSE

- MARGHERITA.....€ 10,00**
Pomodoro Migliarese, fior di latte, basilico
- MARGHERITA CON BUFALA.....€ 12,00**
Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala Campana, basilico
- BUFALA BRUCIO.....€ 12,00**
Pomodoro Migliarese, treccia di bufala, parmigiano reggiano 30 mesi, basilico
- MARINARA.....€ 8,00**
Pomodoro Migliarese, olio all'aglio, origano
- NAPOLI.....€ 12,00**
Pomodoro Migliarese, fior di latte, alici di sciacca azienda armatore, origano
- PROVOLA E PEPE.....€ 12,00**
Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala affumicata, pepe, basilico in cottura, provolone del monaco
- CAPRICCIOSA.....€ 14,00**
Pomodoro Migliarese, fior di latte, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto crudo, carciofi alla brace, tuorlo d'uovo c.b.t.
- DIAVOLA.....€ 12,00**
Pomodoro Migliarese, ventricina, fior di latte, polvere di olive taggiasche

MARGHERITA.....€ 10,00

Pomodoro Migliarese, fior di latte, basilico

MARGHERITA CON BUFALA.....€ 12,00

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala Campana, basilico

BUFALA BRUCIO.....€ 12,00

Pomodoro Migliarese, treccia di bufala, parmigiano reggiano 30 mesi, basilico

PIZZE BIANCHE

SFORMATO.....€ 13,00

Besciamella, patate mimosa, fior di latte, prosciutto cotto, parmigiano reggiano 30 mesi, noce moscata, pepe nero

PATATE E SALSICCIA.....€ 13,00

Patate sfoglia, salsiccia di suino bianco, bufala affumicata, rosmarino

CAPRICCIOSA BIANCA.....€ 14,00

Fior di latte, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto cotto, carciofi alla brace, tuorlo d'uovo cbt

SCAROLA E ALICI.....€ 13,00

Scarola ripassata, alici di Certara. Armatore, provola affumicata e polvere di olive

CARBONARA.....€ 13,00

Guanciale, tuorlo d'uovo c.b.t., pecorino romano buccia nera, pepe nero

BOSCAIOLA.....€ 13,00

Fior di latte, champignon, salsiccia di suino bianco

PRAGA.....€ 13,00

Patate al forno, cotto praga, fior di latte, caciocavallo

PORCHETTA E PAPACCELLE.....€ 13,00

Porchetta, papacella, mozzarella di bufala

FIORI E ALICI.....€ 12,00

Fiori di zucca, mozzarella, alici armatore

DALLA PIAZZA

MARGHERITA BRUCIO.....€ 13,00

Salsa di pomodoro datterino di nostra produzione, stracciatella di bufala, coulis di basilico, basilico viola

PUTTANESCA GIALLA.....€ 13,00

Datterino giallo, datterino arrosto, timo, olive taggiasche, olio all'aglio, tonno drago, prezzemolo, peperoncino, panura piccante

NERANO.....€ 13,00

Crema di zucchine, zucchine alla scapece, besciamella, fior di latte, provolone del monaco, pepe, basilico e fiori di zucca

CAPOCOLLO E GORGONZOLA.....€ 14,00

Patate sfoglia, fior di latte, capocollo, fonduta di gorgonzola dolce, rosmarino fritto

SELEZIONE DI FORMAGGI.....€ 15,00

Fior di latte, mozzarella di bufala campana, crema di parmigiano reggiano 24 mesi, blu di bufala, crema di caprino, pecorino di grotta, marmellata di bergamotto az. Migliarese

FINE PARTITA.....€ 14,00

'Nduja, fior di latte, ciauscolo, scamorza affumicata, stracchino

MARINARA BRUCIO.....€ 15,00

Pomodoro Migliarese, crema d'aglio delicata, coulis di prezzemolo, alici di cetara armatore, origano, basilico, olive taggiasche, pomodorino confit, capperi fritti

GENOVESE.....€ 16,00

Cipolla rossa, salsiccia di maiale di sorano, noce di manzo "marango", costine di maiale nazionale, vino rosso aglianico, cipolla fluo, provolone del monaco, basilico

CUCUZZIELL'.....€ 14,00

Crema di melanzane, melanzane a funghetto, capocollo piccante, treccia di bufala, semi di sesamo tostati, menta

PEACH&PORK.....€ 15,00

Fior di latte, bufala aff, filetto di maiale cbt, pesche caramellate, fondo del maiale

POLLO ALLA CACCIATORA.....€ 15,00

Pollo marinato, patate al forno, pomodoro, paprika, olive taggiasche, mayo al rosmarino, salvia fritta, origano

TACO AL PASTOR.....€ 16,00

Crema di peperoni arrosto e pomodoro, Maiale CBT speziato, Ananas Caramellata arrosto, Mayo al Chipotle, Trito di cipollotto e coriandolo, Zeste di lime.

DOLCI

TIRAMIBRUCIO.....	€ 8,00
<i>Crumble salato al cacao, savoiardi, caffè, panna, crema al mascarpone, cacao</i>	
CREME BRÛLÉE.....	€ 7,00
<i>Panna, latte, uova, vaniglia, zucchero di canna alla fiamma</i>	
NEW YORK CHEESE CAKE.....	€ 8,00
<i>Biscotto digestivo, burro, philadelphia, ricotta, mascarpone</i>	

PIZZA DOLCE

FRAGOLINA

Fragole in osmosi, coulis fragola, ricotta mantecata al lime, menta, mandorle sabbiate

CROCCANTE

Ganache al cioccolato, ricotta alla vaniglia, namelaka al cioccolato bianco, amarene sciropate fabbri, granella nocciole cioccolato fondente

SPICCHIO € 5,00, (X2) € 12,00, (X4) € 16,00

SERVIZIO.....€ 2,00

BEVANDE

ACQUA NATIA.....	€ 3,00
ACQUA FERRARELLE.....	€ 3,00
ACQUA MICROFILTRATA.....	€ 2,00
COCA/FANTA/SPRITE.....	€ 3,50
TONICA.....	€ 3,00
CAFFÈ.....	€ 2,50
CAFFÈ DECA.....	€ 3,00
ORZO.....	€ 3,00
CAPPUCCINO.....	€ 4,00
CAFFÈ AMERICANO.....	€ 4,00

WHISKY

JACK DANIEL'S.....	€ 7,00
TALYSKER SKYE.....	€ 8,00
LAGAVULIN 16 YEAR.....	€ 10,00
NIKKA BARREL.....	€ 10,00

GRAPPE

SARPA POLI.....	€ 5,00
BERTA VILLA PRATO.....	€ 6,00
SARPA ORO POLI BARRIQUE.....	€ 6,00
BERTA VILLA PRATO BARRIQUE.....	€ 7,00

LISTA COCKTAILS

APEROL SPRITZ.....	€ 10,00
CAMPARI SPRITZ.....	€ 10,00
LIMONCELLO SPRITZ.....	€ 10,00
HUGO SPRITZ.....	€ 10,00
NEGRONI.....	€ 10,00
AMERICANO.....	€ 10,00
MARTINI COCKTAIL.....	€ 10,00
MOSCOW MULE.....	€ 10,00
GIN TONIC.....	€ 10,00
GIN TONIC PREMIUM.....	€ 12,00
GIN TONIC PREMIUM.....	€ 14,00
VODKA TONIC.....	€ 10,00
VODKA TONIC PREMIUM.....	€ 14,00

SPIRITS

AMARI.....	€ 4,00
AMARI SPECIALI.....	€ 6,00

RUM

DIPLOMATICO RISERVA.....	€ 9,00
ESCLUSIVA ZACAPA 23.....	€ 10,00

VODKA

BELVEDERE VODKA.....	€ 9,00
GREY GOOSE.....	€ 9,00