

BRUJICIO

LA CONTEMPORANEA

MENÚ

FRITTI

SUPPLÌ CLASSICO.....€ 3,50

Riso carnaroli, pomodoro, fior di latte minicaseificio Costanzo, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi, cipolla, aglio

Carnaroli rice, tomato, fior di latte mini dairy Costanzo, basil, 24 month Parmigiano Reggiano, onion, garlic

CROCCHETTA DI PATATE.....€ 3,50

Patate, scamorza affumicata, prosciutto cotto, uovo, latte, parmigiano reggiano 30 mesi, noce moscata, pepe

Potatoes, smoked scamorza, cooked ham, egg, milk, 30 month Parmigiano Reggiano, nutmeg, pepper

FRITTATINA CACIO E PEPE.....€ 4,50

Tonnarello, pecorino romano buccia nera, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero

Tonnarello, pecorino romano black peel, 24 month parmigiano reggiano, black pepper

FRITTATINA AJO E OJO€ 6,50 E GAMBERI

Spaghettone, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, tartare di gambero crudo, stracciata, zeste limone

Spaghettone, garlic, oil, chilli pepper, parsley, raw prawn tartare, stracciata, lemon zest

FRITTATINA NERANO.....€ 5,50

Spaghettone, zucchine fritte, zucchine romanesche, besciamella, cipollotto, provolone del monaco

Spaghettone, fried courgettes, Roman courgettes, béchamel sauce, spring onion, provolone del monaco

PARMIGIANA.....€ 4,50

Melanzane fritte, pomodoro migliarese, fior di latte minicaseificio Costanzo, basilico, parmigiano reggiano 30 mesi, cipolla

Fried aubergines, Migliarese tomato, fior di latte mini dairy Costanzo, basil, 30 month Parmigiano Reggiano, onion

BACCALÀ.....€ 6,00

Filetto di baccalà in pastella

Cod fillet in batter

YUCA (VEGETARIANA).....€ 5,00

Manioca frita, mayo al chipotle

Fried manioca, chipotle mayo

MILLEFOGLIE DI PATATE.....€ 6,00

Patate, burro, erbe aromatiche, maiale marinato, maionese al cipollotto

Potatoes, butter, aromatic herbs, marinated pork, spring onion mayonnaise

TRAMEZZO FRITTO.....€ 5,00

CAPRESE

Pomodoro cuore di bue, fior di latte minicaseificio Costanzo, mayo al basilico

Cuore di bue's tomato, fior di latte mini dairy Costanzo, basil mayo

SPICCHI

BRUSCHETTA.....€ 3,50

Pomodoro datterino, basilico, origano, olio evo, sale, pepe, aglio

Datterino tomatoes, basil, organ, extra virgin olive oil, salt, pepper, garlic

PROSCIUTTO E FICHI.....€ 5,00

Prosciutto crudo 24 mesi, fichi, sale maldon

24 month raw ham, figs, Maldon salt

CAPONATA.....€ 4,50

Spicchio al padellino servito con il tradizionale contorno siciliano, origano fresco

Paddy slice served with the traditional Sicilian side dish, fresh organ

TARTARE DI MANZO.....€ 5,00

Tartare di angus extramarezzato, crema di carote alla curcuma, chips di topinambur, senape riccia

Extra marbled Angus tartare, turmeric carrot cream, Jerusalem artichoke chips, curly mustard

POLPO GAZPACHO€ 3,50

E BURRATA

Octopus gazpacho and burrata

PIZZE ROSSE

MARGHERITA.....€ 10,00

Pomodoro Migliarese, fior di latte minicaseificio Costanzo, basilico

Migliarese tomato, fior di latte mini dairy Costanzo, basil

MARGHERITA€ 12,00 CON BUFALA

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala minicaseificio Costanzo, basilico

Migliarese tomato, buffalo mozzarella mini dairy Costanzo, basil

BUFALA BRUCIO.....€ 12,00

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

Migliarese tomato, buffalo braid mini dairy Costanzo, 30 month aged Parmigiano Reggiano, basil

MARINARA.....€ 8,00

Pomodoro Migliarese, olio all'aglio, origano

Migliarese tomatoes, garlic oil, origan

NAPOLI.....€ 12,00

Pomodoro Migliarese, fior di latte minicaseificio Costanzo, alici di sciacca azienda armatore, origano

Migliarese tomato, fior di latte mini dairy Costanzo, anchovies from Sciacca owner company, origan

PROVOLA E PEPE.....€ 12,00

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala affumicata minicaseificio Costanzo, pepe, basilico in cottura, provolone del monaco

Migliarese tomato, smoked buffalo mozzarella mini dairy Costanzo, pepper, cooked basil, provolone del monaco

CAPRICCIOSA.....€ 14,00

Pomodoro Migliarese, fior di latte minicaseificio Costanzo, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto crudo, carciofi alla brace, tuorlo d'uovo c.b.t.

Migliarese tomato, fior di latte mini dairy Costanzo, champignon mushrooms, Taggiasca olives, raw ham, grilled artichokes, CBT egg yolk

DIAVOLA.....€ 12,00

Pomodoro Migliarese, ventricina, fior di latte minicaseificio Costanzo, polvere di olive taggiasche

Migliarese tomato, ventricina, fior di latte mini dairy Costanzo, Taggiasca olive powder

AMATRICIANA.....€ 13,00

Pomodoro Migliarese, guanciale filiera umbra 60 gg, pecorino romano buccia nera, pepe

Migliarese tomatoes, 60 days Umbrian production cheek, pecorino romano, black peel, pepper

NORMA.....€ 14,00

Pomodoro Migliarese, melanzane fritte, cipollotto, ricotta affumicata, coulis basilico, buccia di melanzane frita

Migliarese tomato, fried aubergines, spring onion, smoked ricotta, basil coulis, fried aubergine peel

PIZZE BIANCHE

SFORMATO.....€ 13,00

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

Béchamel sauce, mimosa potatoes, fior di latte mini dairy Costanzo, cooked ham, 30 month Parmigiano Reggiano, nutmeg, black pepper

PATATE E SALSICCIA.....€ 13,00

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

Puff potatoes, white pork sausage, smoked buffalo mozzarella mini dairy Costanzo, rosemary

CAPRICCIOSA BIANCA.....€ 14,00

Fior di latte minicaseificio Costanzo, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto cotto, carciofi alla brace, tuorlo d'uovo c.b.t.

Fior di latte mini dairy Costanzo, champignon mushrooms, Taggiasca olives, cooked ham, grilled artichokes, CBT egg yolk

SCAROLA E ALICI.....€ 13,00

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

Sauteed endive, Certara anchovies, smoked provola, olive powder

CARBONARA.....€ 13,00

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

Guanciale, CBT egg yolk, pecorino romano black peel, black pepper

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA.....€ 13,00

Fior di latte minicaseificio Costanzo,
champignon, salsiccia di suino bianco

*Fior di latte mini dairy Costanzo, champignons,
white pork sausage*

FIORI E ALICI.....€ 12,00

Fiori di zucca, mozzarella minicaseificio
Costanzo, alici armatore

*Courgette flowers, mozzarella mini dairy Costanzo,
Armatore anchovies*

ORTOLANA ANNI 90.....€ 13,00

Melanzane, fior di latte minicaseificio
Costanzo, olive taggiasche, scarola,
papaccelle, basilico, crema pomodori
secchi migliarese, fiori di zucca

*Aubergines, fior di latte mini dairy Costanzo,
Taggiasca olives, escarole, papaccelle, basil,
cream of dried tomatoes from Migliara,
courgette flowers*

LE 2 COTTURE

Base di pizza a 2 cotture, prima frita e poi al forno:

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

*Roasted pepper and tomato cream, Spiced CBT pork,
Roasted caramelized pineapple, Chipotle mayo,
Chopped spring onion and coriander, Lime zest*

COSACCA.....€ 12,50

Pomodoro, cipolla, basilico, datterino
semidry, gran kase

*Tomato, onion, basil, semy dry datterino
tomatoes, gran kase*

DALLA PIAZZA

MARGHERITA BRUCIO.....€ 13,0

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

*Datterino tomato sauce of our production,
buffalo stracciatella mini dairy Costanzo, basil coulis,
purple basil*

SAN CLETO'S.....€ 14,00 BREAKFAST

Datterino giallo Migliarese, pomodoro
cuore di bue, tonno drago, mayo al basilico,
zest lime, polvere d'olive

*Migliarese yellow datterino tomatoes, cuore di bue's
tomato, Drago's tuna, basil mayo,
lime zest, olive powder*

NERANO.....€ 13,00

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

*Courgette cream, scapece courgettes, bechamel,
fior di latte mini dairy Costanzo, provolone del monaco,
pepper, basil and courgette flowers*

CAPOCOLLO.....€ 14,00 E GORGONZOLA

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

*Puff potatoes, fior di latte mini dairy
Costanzo, capocollo, sweet gorgonzola
fondue, fried rosemary*

DALLA PIAZZA

SELEZIONE.....€ 15,00

DI FORMAGGI

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

Fior di latte mini dairy Costanzo, buffalo mozzarella mini dairy Costanzo, 24-month Parmigiano Reggiano cream, buffalo blue, goat's cheese cream, cave pecorino cheese, bergamot jam from Az. Migliarese

CAPRICCIOSA ACDC.....€ 14,00

Cardoncelli trifolati, bufala minicaseificio Costanzo, datterino arrosto, topinambur fritto, capocollo dolce, olive taggiasche, uovo marinato, mizuna corallo az. the circle

Sauteed cardoncelli, buffalo mozzarella mini dairy Costanzo, roasted datterino tomatoes, fried Jerusalem artichoke, sweet capocollo, Taggiasca olives, marinated egg, mizuna corallo az. the circle

JHON FROG.....€ 13,50

Pesto di basilico, fior di latte Costanzo, fagiolini croccanti, patate lesse, parmigiano reggiano 30 mesi, gran kase, pinoli, basilico, basilico rosso, chips parmigiano

Basil pesto, fior di latte mini dairy Costanzo, crunchy green beans, boiled potatoes, 30 month parmesan cheese, gran kase, pine nuts, basil, red basil, parmesan chips

GRICIA COI FICHI.....€ 14,50

Guancia, crema di pecorino romano, fichi saltati al mezcal, zeste limone, pepe lungo

Guancia, pecorino romano cream, figs sautéed in mezcal, lemon zest, long pepper

PEPPERONI.....€ 15,00

Pomodoro Migliarese e nduja, salamino piccante az bertelli, crema delicata alla nduja, stracciata di bufala minicaseificio Costanzo, alapeno, finocchietto az. the circle

Migliarese tomato and nduja, spicy salami from Az Bertelli, delicate nduja cream, buffalo stracciata mini dairy Costanzo, alapeno, fennel from Az. the circle

PIACONA.....€ 20,00

Cotto Praga, fior di latte minicaseificio Costanzo, patata lessa, stracciata al tartufo, tartufo nero estivo

Cotto Praga, fior di latte mini dairy Costanzo, boiled potato, stracciata with truffle, black summer truffle

MIGLIARESE.....€13,50

Crema datterino giallo Migliarese, pomodoro datterino arrosto, basilico, crema pomodori secchi Migliarese, chips di pomodoro e paprika, gran kase, pepe rosa, origano fresco e basilico rosso az. the circle

Migliarese yellow datterino cream, roasted datterino tomatoes, basil, Migliarese dried tomato cream, tomato and paprika chips, gran kase, pink pepper, fresh origan and red basil from Az. the circle

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

Migliarese tomatoes, delicate garlic cream, parsley coulis, cetara armatore anchovies, oregano, basil, taggiasca olives, confit cherry tomatoes, fried capers

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

Red onion, Sorano pork sausage, "marango" beef walnut, national pork ribs, Aglianico red wine, fluorescent onion, provolone del monaco, basil

**BRUCIO**
LA CONTEMPORANEA

DOLCI

TIRAMIBRUCIO.....€ 8,00

Crumble salato al cacao, savoiardi, caffè, panna, crema al mascarpone, cacao

Savory cocoa crumble, ladyfingers, coffee, cream, mascarpone cream, cocoa

CREME BRÛLÉE.....€ 7,00

Panna, latte, uova, vaniglia, zucchero di canna alla fiamma

Cream, milk, eggs, vanilla, flamed brown sugar

BRIOCHES CON GELATO.....€ 8,00

Brioche with ice cream

NEW YORK.....€ 8,00

CHEESE CAKE

Biscotto digestive, burro, philadelphia, ricotta, mascarpone

Digestive biscuit, butter, philadelphia, ricotta, mascarpone

CROSTATINA.....€ 8,00

RICOTTA E VISCIOLE

Frolla bretone, ricotta mantecata, marmellata di visciole, menta

Breton shortcrust pastry, creamed ricotta, sour cherry jam, mint

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

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

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

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