



# BRUJICIO

LA CONTEMPORANEA

MENÚ

# FRITTI

## SUPLÌ 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 CON BUFALA.....€ 12,00

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**

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

*Guanciale, 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*

**PIACIONA.....€ 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

## EXCLUSIVA ZACAPA 23.....€ 10,00

# VODKA

## BELVEDERE VODKA.....€ 9,00

## GREY GOOSE.....€ 9,00