



# Brillo RESTAURANT

## Antipasti · Entrees

Tegamino di melanzane alla parmigiana <i>Small-pan of aubergine "parmigiana"</i>	€ 9,00
Crostone con pomodoro fresco e basilico <i>Roast bread with fresh tomato and basil</i>	€ 3,50
Crostone Burrata di Andria e alici di Cetara <i>Roast bread with Andria's burrata and Cetara anchovies</i>	€ 7,00
Sformato al basilico, pinoli e mandorle su riduzione di pomodoro e spuma di parmigiano <i>Warm basil flan, pinenuts and almonds on tomato and parmesan reduction</i>	€ 8,00
Pinzimonio di verdure fresche <i>Sliced raw vegetables</i>	€ 7,00

## ...Dal Banco · Off the Counter

Degustazione di salumi italiani con pan briocche alle erbe <i>(Parma 24 mesi, Capocollo di Martina Franca, Culatello, Mortadella, Salame di Montepulciano)</i> <i>Tasting of Italian salami with herbal panbrioche</i>	€ 12,00
Prosciutto di Parma 24 Mesi e mozzarella di bufala campana <i>Parma ham 24 months and buffalo mozzarella</i>	€ 11,00
Burrata di Andria e pomodorini De Carlo confit <i>Andria's burrata with confit pachino tomatoes</i>	€ 10,00
Degustazione di formaggi italiani (capra, stagionato, pecora, parmigiano, erborinato) <i>Tasting of Italian Cheese (goat, aged cheese, parmesan, blue cheese)</i>	€ 14,00
Degustazione di formaggi francesi (capra, stagionato, pecora, parmigiano, erborinato) <i>Tasting of French Cheese (goat, aged cheese, parmesan, blue cheese)</i>	€ 16,00

I formaggi della nostra selezione sono serviti con confetture di verdura e frutta  
*Tasting Selection of Cheese are served with fruit and vegetable preserves*

## Fritti Espressi · Our Fried

<b>Fritto romano in pastella:</b> <i>Homemade roman fried:</i>	
- Fiori di zucca (2 per porzione) <i>Zucchini flowers (2 per portion)</i>	€ 3,50 pz.
- Suppli (2 per porzione) <i>Rice ball with mozzarella cheese in breadcrumbs (2 per portion)</i>	€ 3,50 pz.
- Arancino Siciliano (2 per porzione) <i>Sicilian rice ball with rice (2 per portion)</i>	€ 2,50 pz.
- Cavolo Bianco <i>White cabbage</i>	€ 1,50 pz.
- Melanzane <i>Aubergine</i>	€ 1,50 pz.
- Zucchine <i>Zucchini</i>	€ 1,50 pz.
- Filetti di baccalà pastellato (2 per porzione) <i>Fried cod fillet (2 per portion)</i>	€ 5,00 pz.
- Misto (1 fiore, 1 suppli, 1 arancino, melanzane, zucchine, cavolo) <i>Mix plate (1 zucchini flower, 1 rice ball, 1 sicilian rice ball, aubergine, zucchini, cabbage)</i>	€ 10,00 pz.

## Zuppe e Vellutate · Soups and Creams

Crema di piselli con gnocco di ricotta profumato alla maggiorana e petali di pomodoro confit <i>Peas cream with ricotta cheese gnocchi, scented to marjoram and confit tomato petals</i>	€ 11,00
Crema di basilico <i>Basil Cream soup</i>	€ 8,00
Crema di porri e patate <i>Cream of leeks and potatoes</i>	€ 8,00
Zuppa di lenticchie e cicoria <i>Soup of lentils and chicory</i>	€ 10,00

## Primi Piatti · Pastas

Fusillone artigianale al ragù rosso di Barolo <i>Fusillone with Barolo raguùt sauce</i>	€ 11,00
Bucatini artigianali all'Amatriciana <i>Crafted Bucatini pasta with tomato sauce, bacon, white wine and pecorino cheese</i>	€ 11,00
Spaghettoni artigianale alla Carbonara <i>Crafted Spaghettoni pasta with eggs cream, bacon, parmigiano cheese, black pepper</i>	€ 11,00
Tonnarelli Cacio e Pepe con fiori di zucca fritti <i>Homemade Tonnarelli (egg pasta) with pecorino cheese, black pepper and fried squash flowers</i>	€ 11,00
Stringozzo al ragù di carni bianche profumato al tartufo <i>Homemade Stringozzo fresh pasta with white meat raguùt truffle flavoured</i>	€ 11,00
Fettuccine con funghi chiodini spadellati e pomodoro datterino confit <i>Homemade fettuccine pasta with 'chiodini' mushroom and tomatoes confit</i>	€ 12,00
Ravioli fatti in casa con burrata mantecata alla Norma <i>Homemade ravioli (egg pasta) with burrata cheese, tomato and aubergine</i>	€ 12,00
Mezzamanica alla Gricia su crema di fave <i>Mezzamaniche short pasta with bacon on fava beans cream</i>	€ 11,00
Cestino Pane <i>Bread basket</i>	€ 2,00

## Focacce e Pizze · Focaccia and Pizzas

Lievitazione 48 ore con Farina Petra - <i>Rising Time 48 hrs with Petra flour</i>	
Focaccia al rosmarino <i>Simple white pizza with rosemary</i>	€ 4,00
Focaccia con Pachino, bufala e basilico <i>Simple white pizza with cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil</i>	€ 10,00
Focaccia con mortadella IGP <i>Simple white pizza with mortadella IGP</i>	€ 8,00
Focaccia con rucola, pachino, olive taggiasche e stracci di burrata di Andria <i>Simple white pizza with rocket salad, little tomatoes, olives and Andria's burrata cheese</i>	€ 12,00
<b>Bismark</b> (Pomodoro, fiordilatte, uovo bio occhio di bue, basilico, scaglie di Parmigiano) <i>Bismark - Tomato, mozzarella cheese, Bio egg, basil, Parmesan leaves</i>	€ 12,00
Pizza fiori di zucca, fiordilatte e alici <i>Pizza with zucchini flower, mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 10,00
<b>Diavola</b> (Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e 'Nduja) <i>Devil - Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and 'Nduja</i>	€ 10,00
Pizza patate saltate al rosmarino e mozzarella di bufala campana <i>Sauteed rosemary potatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 11,00
Pizza fiordilatte, Gorgonzola e salsiccia <i>Pizza mozzarella cheese, blue cheese and sausage</i>	€ 11,00
Pizza Marinara (Pomodoro, alici, aglio, origano, peperoncino e capperi) <i>Pizza Marinara - Tomato, anchovies, garlic, origano, chilly, capers</i>	€ 9,00
Calzone - Fiordilatte, salame piccante e Gorgonzola <i>Calzone stuffed with mozzarella cheese, spicy salami and Blue cheese</i>	€ 10,00
Calzone Vegetariano - Fiordilatte e spinaci <i>Vegetarian Calzone stuffed with mozzarella cheese and spinach</i>	€ 10,00
Pizza sei formaggi <i>(Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Parmigiano, scamorza affumicata, Stracchino)</i> <i>Six different kinds of cheese (Mozzarella cheese, blue, goat, Parmesan, smoked cheese scamorza, fresh Stracchino)</i>	€ 11,00
Pizza Margherita <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 9,00
Pizza Margherita con mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 11,00
Pizza Margherita con funghi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms</i>	€ 10,00
Pizza Margherita con prosciutto San Daniele <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and "San Daniele" ham</i>	€ 10,00
Pizza Napoli <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovy fillets</i>	€ 8,50
Pizza pomodorini Pachino e mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce, little tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 11,00
Pizza funghi Champignon, salsiccia e mozzarella di bufala campana <i>Champignon mushrooms, sausage and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Pizza Capricciosa <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, raw ham, egg, olives and artichokes</i>	€ 10,00
Pizza vegetariana con fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, carote e cavolo <i>Mozzarella, mushrooms, aubergine, zucchini, carrots and cabbage</i>	€ 10,00
Pizza bresaola punta d'anca, rucola, fiordilatte e scaglie di Parmigiano <i>Dried salted beef, rocket salad, mozzarella cheese and parmesan flakes</i>	€ 11,00
Pizza fiordilatte, prosciutto cotto e stracchino <i>Mozzarella cheese, ham and stracchino cheese</i>	€ 11,00
Pizza piccante con fiordilatte e peperoncini del Monferrato <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and red hot chili peppers filled with anchovy</i>	€ 12,00
Pizza fiordilatte, alici di Cetara, pomodorini De Carlo e bufala campana <i>Mozzarella cheese, Cetara anchovies, De Carlo cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 15,00

Le pizze con fiordilatte possono essere servite con mozzarella di bufala. Extra € 2,50  
*Pizza with mozzarella cheese can be served with buffalo mozzarella cheese. Extra € 2,50*

## Insalate · Salads

Mista <i>Mix of greens and vegetables</i>	€ 7,00
Greca <i>Greek salad (green salad, cucumber, feta cheese, black olives and tomatoes)</i>	€ 8,00
Brillo (rucola, pere, pinoli, parmigiano reggiano e uvetta) <i>Our speciality salad with rocket salad, pear, raisins, pine nuts and parmigiano cheese flakes</i>	€ 10,00
Verde con mele Smith, gorgonzola naturale e aceto balsamico di Modena <i>Green salad with apple, natural gorgonzola cheese and aromatic vinegar</i>	€ 10,00
Verde con funghi, caciotta dolce e dadolata di prosciutto cotto <i>Green salad with mushrooms, caciotta mild cheese and ham</i>	€ 9,00
Spinaci, pere, noci e salsa tiepida al Taleggio <i>Spinach salad with pears, walnuts and Taleggio cheese sauce</i>	€ 10,00
Caprese <i>Slice of tomato, buffalo mozzarella, basil leaves, extra virgin olive oil</i>	€ 10,00
Insalata di farro ai colori di stagione <i>Spelled salad with seasonal vegetables</i>	€ 9,00

## Secondi Piatti · Main Courses

Tagliata alla griglia con rucola, datterino confit e scaglie di grana <i>Sliced beef grilled with tomatoes and parmesan flakes</i>	€ 18,00
Filetto di manzo danese alla griglia con verdura tornita <i>Grilled danish beef fillet with vegetables</i>	€ 19,00
Cheeseburger e patatine fritte (mayo e ketchup fatti in casa) <i>Cheeseburger with fries and homemade mayo and ketchup</i>	€ 15,00
Cheeseburger vegetariano e patatine fritte (mayo e ketchup fatti in casa) <i>Vegetarian cheeseburger with fries and homemade mayo and ketchup</i>	€ 15,00
Galletto alla diavola con pannocchia di grano (20 min) <i>Little rooster devil style with corn cob</i>	€ 16,00
Agnello della campagna romana alla scottadito, mostarda di cipolla di tropea e pesto di rucola <i>Roman countryside grilled lamb chops, Tropea's onion mustard and rocket salad pesto</i>	€ 15,00
Coda alla vaccinara e crostini di pane nero <i>Oxtail in tomatoes sauce with toasted bread</i>	€ 16,00
Tartare di filetto di manzo con i suoi condimenti e uovo di quaglia <i>Beef fillet tartare with dressing and quail egg</i>	€ 18,00
Stracchetto di pollo biologico su rucola e pomodorini De Carlo <i>Sliced of Bio chicken on rocket salad and De Carlo's tomatoes</i>	€ 15,00

## Contorni · Sides

Verdure all'agro (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) <i>Boiled vegetables (choose from: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	€ 5,00
Verdure ripassate (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) <i>Stir fried vegetables in frying pan (choose from: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	€ 5,00
Patate al rosmarino <i>Sauteed potatoes with rosemary</i>	€ 5,00
Vignarola di stagione (fave, piselli) <i>Stewed Roman vegetables (fava beans, peas)</i>	€ 8,00

## Pasticceria · Dessert

Cantucci alle mandorle con gelato al vin santo e calice di vin santo <i>Almonds cookies with vin santo icecream and glass of vin santo</i>	€ 7,00
Saccottino di sfoglia con mele e salsa alle bacche di vaniglia <i>Saccottino of pastry with apple sauce and vanilla beans</i>	€ 8,50
Millefoglie con crema chantilly (frutti di bosco - arancia - cioccolato - fragola) <i>Millefeuille with chantilly cream (wild berries - orange - chocolate - strawberry)</i>	€ 8,50
Tiramisù classico con savoiardi del nostro forno <i>Traditional tiramisù made with savoiardi from our bakery</i>	€ 8,00
Cheesecake alle fragole <i>Strawberry cheesecake</i>	€ 9,00
Torta di ricotta con scaglie e fondente di cioccolato <i>Ricotta Cheese Cake with chocolate flakes on hot sauce</i>	€ 8,00
Panna cotta alla liquirizia di Calabria e coulis di pere Kaiser <i>Calabria liquorice cream pudding and Kaiser pear coulis</i>	€ 9,00
Babà con spuma di panna <i>Rhum Babà with Cream spume</i>	€ 9,00
Geometria di cioccolato su terra di frolla bianca e cremoso al cioccolato <i>Chocolate geometry on shortcrust and creamy chocolate</i>	€ 10,00
Semifreddo al limoncello con macaron alla lavanda <i>Limoncello parfait with lavender macaron</i>	€ 8,00
Mojito evolution <i>Mojito evolution</i>	€ 8,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione con cialde di cioccolato, pistacchio e vaniglia <i>Ice creams and sorbets from our production with chocolate waffles, pistachio and vanilla</i>	€ 7,00
Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) <i>Brillo Espresso with mascarpone cream and chocolate flakes</i>	€ 4,00
Crostata, torte e biscotti della nostra pasticceria serviti con salsa di vaniglia, panna montata e cioccolato caldo <i>Homemade tarts, cakes and cookies served with vanilla sauce, whipped cream and hot chocolate</i>	€ 8,00

## Frutta · Fresh Fruit

Degustazione di frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 9,00
Selezione di frutti di bosco <i>Wild berries selection</i>	€ 11,00
Fragole <i>Strawberries</i>	€ 9,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 8,00

