



Brillo RESTAURANT

Antipasti Appetizers

Alici di Cetara, servite su pane tostato e burrata di bufala <i>Cetara anchovies, served with black bread and burrata cheese (1-4-7)</i>	€ 17,00
Tagliere degustazione di Formaggi e Salumi <i>Tasting of Italian cured meat & cheese (7)</i>	€ 20,00
Ricotta pastellata <i>Beer-battered Ricotta (1-3-7)</i>	€ 4,00
Suppli (2pz) <i>Traditional rice balls Suppli (2pcs) (1-3-7)</i>	€ 4,00
Fiori di zucca in pastella (2pz) <i>Battered-fried courgettes flowers filled with mozzarella and anchovies (2pcs) (1-3-4-7)</i>	€ 7,00
Baccalà pastellato <i>Battered-fried Cod fish (1-3-4-7)</i>	€ 5,00
Fritto misto tradizionale: melanzane, zucchine, broccoli, fiori di zucca, mela, ricotta, suppli, baccalà <i>Battered-fried vegetables: eggplants, zucchini, broccolis, apple, courgettes flowers, ricotta cheese, rice balls, Cod fish (1-3-4-7)</i>	€ 15,00
Tartare di manzo con uovo biologico, capperi, cipolla rossa, senape e olio al limone <i>Italian beef tartare, organic eggs, capers, red onions, Dijon mustard and lemon olive oil (3-10)</i>	€ 20,00

Pizze gourmet Gourmet pizzas

Focaccia bianca con rosmarino e olio Evo <i>Plain with rosemary and Evo oil (1)</i>	€ 5,00
Focaccia e mortadella di Bologna Dop <i>Plain with mortadella Bologna* (1)</i>	€ 8,00
Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, alici di Cetara, capperi, peperoncino, olio Evo <i>San Marzano* tomato, red garlic, origan, Cetara anchovies, capers , chili, Evo oil (1-4-7)</i>	€ 11,00
Margherita: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 11,00
Napoletana: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, olio Evo <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, Cetara anchovies, Evo oil (1-7)</i>	€ 11,00
Italiana: focaccia con rucola, pomodoro Pachino, burrata di bufala, olio Evo <i>Focaccia with rocket salad, cherry tomatoes, Burrata cheese, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Datterino: pomodorino Datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo <i>Yellow/red Date tomatoes, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Prosciutto cotto e Stracchino: fior di latte di Agerola, stracchino, prosciutto cotto <i>Agerola mozzarella cheese, stracchino soft cheese, baked ham (1-7)</i>	€ 12,00
Diavola: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame piccante, 'Nduja, olio Evo <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, spicy salame, 'Nduja, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Boscaiola: fior di latte di Agerola, funghi Champignon, salsiccia <i>Agerola mozzarella cheese, Champignon mushrooms, sausage (1-7)</i>	€ 12,00
Fior di zucca: fior di latte di Agerola, fior di zucca, alici di Cetara, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, courgette flowers, Cetara anchovies, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Bresaola: fior di latte di Agerola, bresaola, rucola, Parmigiano, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, air-dried salted beef, rocket salad, Parmigiano, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Provola e Salsiccia: fior di latte di Agerola, provola, salsiccia di Campagnano <i>Agerola mozzarella cheese, provola cheese, local sausage (Campagnano) (1-7)</i>	€ 12,00
Crudo di Parma: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, crudo di Parma <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, Parma ham (1-7)</i>	€ 12,00
Tonno e Cipolla: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, cipolla saltata, filetto di Tonno <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, sauteed onion, tuna fillet (1-4-7)</i>	€ 12,00
Stracciatella e Mortadella: fior di latte di Agerola, stracciatella, mortadella di Bologna Dop <i>Agerola mozzarella cheese, stracciatella creamy cheese, mortadella Bologna* (1-7)</i>	€ 12,00
Bufalina: Bufala campana Dop, pomodorini di Collina, olive di Gaeta, Parmigiano, basilico, olio Evo <i>Original Buffalo mozzarella*, Date tomatoes, Gaeta olives, parmesan cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Patate: fior di latte di Agerola, patate di Avezzano, guanciale, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, Avezzano potatoes, cured pork cheek, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Quattro formaggi Brillo: fior di latte di Agerola, con selezione dal nostro Banco dei Formaggi cotti e crudi <i>Agerola mozzarella cheese, with selection from our raw/cooked cheese counter (1-7)</i>	€ 12,00

(*): all starred products are PDO (Protected Denomination of Origin)

Bufala & Co.

Bufala gr 250* <i>Buffalo mozzarella gr 250* (7)</i>	€ 14,00
Burrata di Bufala gr 125* <i>Buffalo creamy burrata gr 125* (7)</i>	€ 12,00
Ricotta di Bufala gr 250 * <i>Buffalo ricotta cheese gr 250 * (7)</i>	€ 10,00
Degustazione del Casaro* <i>Tasting of Buffalo cheese by our Cheesemaker* (7)</i>	€ 20,00

* i nostri formaggi vengono serviti accompagnati da misticanea e pomodorini vesuviani
Prodotto soggetto a calo di peso naturale

* All cheese dishes are served with mix of greens and Vesuvian tomatoes.
Fresh cheese weight can vary by 10-15%

Calzoni Stuffed pizzas

Bufala e Salame: ricotta di Bufala, salame di Campagnano, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, basilico, olio Evo <i>Buffalo ricotta cheese, local salami (Campagnano), Agerola mozzarella cheese, San Marzano* tomato, basilico, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00
Fior di Latte: fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, scarole, Cetara anchovies, provola cheese, Gaeta olives (1-4-7)</i>	€ 12,00
Alici e Provola: fior di latte di Agerola, scarola, alici di Cetara, provola, olive di Gaeta <i>Fior di latte cheese, ham and Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00

Insalate Salads

Misticanea: insalate miste di stagione <i>Mix of greens</i>	€ 8,00
Greca: lattuga, pomodori, Feta, cetrioli, peperoni rossi, cipolla, olive, salsa allo yogurt <i>Lettuce, Feta Greek cheese, cucumber, tomatoes, red peppers, onion, olives, yogurt dressing (7)</i>	€ 9,00
Pollo: lattughino, patate, sedano, cetriolo, pollo Bio, maionese alla senape <i>Baby Romaine lettuce, potatoes, celery, cucumber, organic grilled chicken, mustard mayo (3-9-10)</i>	€ 11,00
Nizzarda: pomodori, peperoni, fagiolini, patate, cipollotto fresco, tonno, alici, uova, basilico <i>Tomatoes, peppers, green beans, potatoes, fresh onion, tuna, anchovies, boiled eggs, basil (3-4)</i>	€ 12,00
Caprese: pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di Bufala e basilico <i>"Cuore di Bue" special tomato, Buffalo mozzarella and basil (7)</i>	€ 16,00

Griglia Grill

Tagliata di Manzo Danese, scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini De Carlo <i>Sliced Danish beef, Parmigiano flakes, rocket salad and De Carlo cherry tomatoes</i>	€ 22,00
Filetto di Manzo Danese <i>Danish beef fillet</i>	€ 22,00
Abbacchio laziale alla scottadito <i>Roasted Lamb from our local tradition</i>	€ 16,00
Galletto alla diavola <i>Pepper roasted cockerel</i>	€ 17,00
Costata di Angus Americano servita con patate al forno e verdure di stagione <i>Rib-eye steak of American Angus served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	€ 13,00/ hg
Brillo burger: 250 gr. di carne nazionale selezionata, lattuga, pomodoro, cipolla cotta al vino rosso, formaggio Brillo di Treviso, bacon croccante <i>250 gr national selected beef hamburger, lettuce, tomatoes, onion cooked in red wine, Brillo cheese, crispy bacon (7)</i>	€ 18,00

Contorni Sides

Verdure di stagione (all'agro, saltate, alla piastra) <i>Seasonal vegetables (boiled, stir-fried, grilled)</i>	€ 8,00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 8,00
Patate fritte tagliate in casa <i>Home-made French fries</i>	€ 8,00

Primi piatti First courses

Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Amatrice Dop e Pecorino romano Dop <i>Bucatini Amatriciana with tomato sauce, Amatrice pork cheek and Roman pecorino cheese (1-7)</i>	€ 12,00
Mezze maniche artigianali alla Carbonara con guanciale di Amatrice Dop, uova e Pecorino romano Dop <i>Artisanal Short Sleeves Carbonara, with Amatrice pork cheek, eggs and Roman pecorino cheese (1-3-7)</i>	€ 12,00
Spaghetti artigianali aglio e olio, colatura di alici di Cetara e mollica aromatizzata al timo <i>Artisanal Spaghetti with garlic, olive oil, Cetara anchovies sauce and thyme flavoured bread crumb (1)</i>	€ 15,00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Artisanal Tonnarelli with Roman pecorino cheese and black pepper (1-7)</i>	€ 12,00
Ravioli freschi ricotta e burrata, con pomodorini di collina e basilico <i>Home-made Ravioli stuffed with ricotta & Burrata cheese, served with cherry tomatoes and basil (1-7)</i>	€ 13,00
Casarecce artigianali al ragù di Barolo ed erbe aromatiche <i>Artisanal Casarecce pasta with meat sauce, Barolo wine and aromatic herbs (1-12)</i>	€ 14,00
Spaghetti alle Vongole veraci <i>Artisanal Spaghetti with clams (1-12-14)</i>	€ 15,00
Vellutata di verdure e basilico con scaglie di parmigiano e bocconcini di pane tostato <i>Cream of vegetables and basil, flakes of Parmesan cheese, toasted bread (1-9)</i>	€ 11,00
Special del giorno, su suggerimento del nostro Chef <i>Special of the day, suggested by our Chef</i>	€ 13,00

Secondi piatti Main courses

Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce (1-3-7-12)</i>	€ 15,00
Melanzane alla Parmigiana <i>Eggplant parmesan (1-3-7)</i>	€ 15,00
Saltimbocca alla Romana, con burro e salvia <i>Traditional Saltimbocca veal scaloppine, with ham sage in white wine and butter sauce (1-7-12)</i>	€ 15,00
Straccetti di Manzo con rughetta, pomodorini e scaglie di Grana <i>Beef strips, served with rocket salad, cherry tomatoes and Grana cheese flakes (7)</i>	€ 15,00
Baccalà alla romana con cipolle, capperi, patate e olive <i>Traditional codfish Roman style, with onions, capers, potatoes and olives (4)</i>	€ 17,00
Frittura di Paranza <i>Mix of fried fishes, squid and shrimp (1-2-4-14)</i>	€ 22,00
Special del giorno, su suggerimento del nostro Chef <i>Special of the day, suggested by our Chef</i>	€ 16,00

Dolci della nostra Pasticceria Desserts from our Patisserie

Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo <i>Tozzetti cookies with nuts, served with Vin Santo dessert wine (1-3-8)</i>	€ 6,00
Torta di ricotta e visciole <i>Traditional ricotta & sour cherries cake (1-3-7)</i>	€ 8,00
Tiramisù <i>Tiramisù (1-3-7)</i>	€ 8,00
Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato <i>Millefeuilles: orange, strawberry, chocolate drops (1-3-7)</i>	€ 9,00
Cheesecake alle fragole <i>Strawberry cheesecake (1-4-7)</i>	€ 9,00
Panna cotta ai frutti rossi <i>Red fruits cream pudding (4-7)</i>	€ 8,50
Tortino al cioccolato fondente, con gelato Brillo alla Vaniglia <i>Dark chocolate cake, served with vanilla Brillo ice-cream (1-3-7)</i>	€ 10,00
Gelati artigianali di nostra produzione <i>Home-made ice-cream (3-7)</i>	€ 7,00
Caffè Brillo <i>Caffè Brillo with mascarpone cheese and chocolate flakes (3-7)</i>	€ 4,00
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 10,00

