

Antipasti


Degustazione di Formaggi italiani F.lli Pira (7)	€ 14,00
Alici di Cetara, servite su pane tostato e burrata di bufala (1-4-7)	€ 17,00
Degustazione di Salumi italiani (7)	€ 16,00
Tagliere degustazione di Formaggi e Salumi (7)	€ 20,00
Ricotta pastellata (1-3-7)	€ 4,00
Suppli (2pz) (1-3-7)	€ 4,00
Fiori di zucca in pastella (2pz) (1-3-7)	€ 5,00
Baccalà pastellato (1-3-4-7)	€ 5,00
Fritto misto tradizionale: melanzane, zucchine, broccoli, fiori di zucca, mela, ricotta, suppli, baccalà (1-3-4-7)	€ 12,00
Tartare di manzo con uovo biologico, capperi, cipolla rossa, senape e olio al limone (3-10)	€ 20,00

Insalate

Misticanza: insalate miste di stagione	€ 7,00
Greca: lattuga, pomodori, Feta, cetrioli, peperoni rossi, cipolla, olive, salsa allo yogurt (7)	€ 8,00
Pollo: lattughino, patate, sedano, cetriolo, pollo Bio, maionese alla senape (3-9-10)	€ 10,00
Nizzarda: pomodori, peperoni, fagiolini, patate, cipollotto fresco, tonno, alici, uova, basilico (3-4)	€ 11,00
Caprese: pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di Bufala e basilico (7)	€ 15,00

Secondi piatti

Polpette al sugo (1-3-7-12)	€ 12,00
Melanzane alla Parmigiana (1-3-7)	€ 12,00
Saltimbocca alla Romana, con burro e salvia (1-7-12)	€ 14,00
Straccetti di Manzo con rughetta, pomodorini e scaglie di Grana (7)	€ 14,00
Baccalà alla romana con cipolle, capperi, patate e olive (4)	€ 16,00
Frittura di Paranza (1-2-4-14)	€ 20,00
Special del giorno, su suggerimento del nostro Chef	€ 16,00

Cestino di pane dall'Antico Forno  € 3,00

Primi piatti

Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Amatrice Dop e Pecorino romano Dop (1-7)	€ 10,00
Mezze maniche artigianali alla Carbonara con guanciale di Amatrice Dop, uova e Pecorino romano Dop (1-3-7)	€ 10,00
Spaghetti artigianali aglio e olio, colatura di alici di Cetara e mollica aromatizzata al timo (1)	€ 10,00
Tonnarelli cacio e pepe (1-7)	€ 10,00
Ravioli freschi ricotta e burrata, con pomodorini di collina e basilico (1-7)	€ 12,00
Casarecce artigianali al ragù di Barolo ed erbe aromatiche (1-12)	€ 12,00
Spaghetti alle Vongole veraci (1-12-14)	€ 14,00
Vellutata di verdure e basilico con scaglie di parmigiano e bocconcini di pane tostato (1-9)	€ 11,00
Special del giorno, su suggerimento del nostro Chef	€ 12,00

Bufala & Co.

Bufala gr 250* (7)	€ 14,00
Burrata di Bufala gr 125* (7)	€ 12,00
Ricotta di Bufala gr 250* (7)	€ 10,00
Degustazione del Casaro* (7)	€ 20,00

* i nostri formaggi vengono serviti accompagnati da misticanza e pomodorini vesuviani
Prodotti soggetti a calo di peso naturale

Griglia

Tagliata di Manzo Danese	€ 20,00
Filetto di Manzo Danese	€ 20,00
Abbacchio laziale alla scottadito	€ 16,00
Galletto alla diavola	€ 16,00
Costata di Angus Americano servita con patate al forno e verdure di stagione	€ 13,00/hg
Brillo burger: 250 gr. di carne nazionale selezionata, lattuga, pomodoro, cipolla cotta al vino rosso, formaggio Brillo di Treviso, bacon croccante (7)	€ 18,00

Contorni

Verdure di stagione (all'agro, saltate, alla piastra)	€ 6,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte tagliate in casa	€ 6,00

Pizze gourmet

Focaccia bianca con rosmarino e olio Evo (1)	€ 5,00
Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, alici di Cetara, capperi, peperoncino, olio Evo (1-4-7)	€ 8,00
Margherita: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo (1-7)	€ 9,00
Napoletana: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, olio Evo (1-7)	€ 10,00
Italiana: focaccia con rucola, pomodoro Pachino, burrata di bufala, olio Evo (1-7)	€ 12,00
Datterino: pomodorino Datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo (1-7)	€ 11,00
Mortadella e Stracchino: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, stracchino, mortadella Bologna Dop (1-7)	€ 11,00
Provola e Salsiccia: fior di latte di Agerola, provola, salsiccia di Campagnano (1-7)	€ 11,00
Crudo di Parma: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, crudo di Parma (1-7)	€ 11,50
Tonno e Cipolla: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, cipolla saltata, filetto di Tonno (1-4-7)	€ 12,00
Stracciatella e Mortadella: fior di latte di Agerola, stracciatella, mortadella di Bologna Dop (1-7)	€ 12,00
Bufalina: Bufala campana Dop, pomodorini di Collina, olive di Gaeta, Parmigiano, basilico, olio Evo (1-7)	€ 12,00
Patate: fior di latte di Agerola, patate di Avezzano, olio Evo (1-7)	€ 12,00
Quattro formaggi Brillo: fior di latte di Agerola, con selezione dal nostro Banco dei Formaggi cotti e crudi (1-7)	€ 12,00

Calzoni

Bufala e Salame: ricotta di Bufala, salame di Campagnano, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, basilico, olio Evo (1-7)	€ 11,00
Fior di Latte: fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio Evo (1-7)	€ 11,00
Alici e Provola: fior di latte di Agerola, scarola, alici di Cetara, provola, olive di Gaeta (1-4-7)	€ 11,00

Carta dei Vini



Menù Bar & Cocktail



Dolci della nostra Pasticceria

Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo (1-3-8)	€ 6,00
Torta di ricotta e visciole (1-3-7)	€ 8,00
Tiramisù (1-3-7)	€ 8,00
Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato (1-3-7)	€ 8,50
Cheesecake alle fragole (1-4-7)	€ 8,50
Panna cotta ai frutti rossi (4-7)	€ 8,50
Tortino al cioccolato fondente, con gelato Brillo alla Vaniglia (1-3-7)	€ 9,00
Gelati artigianali di nostra produzione (3-7)	€ 7,00
Caffè Brillo (3-7)	€ 4,00
Tagliata di frutta di stagione	€ 10,00



FREE WI-FI

Allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- (1) cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- (2) crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) uova e prodotti a base di uova
- (4) pesce e prodotti a base di pesce
- (5) arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) soia e prodotti a base di soia
- (7) latte e prodotti a base di latte
- (8) frutta a guscio e loro prodotti
- (9) sedano e prodotti a base di sedano
- (10) senape e prodotti a base di senape
- (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- (12) solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- (13) lupini e prodotti a base di lupini
- (14) molluschi e prodotti a base di molluschi