



Antipasti

| | |
|--|---------|
| Degustazione di Formaggi italiani e composte di frutta (7) | € 14,00 |
| Alici di Cetara, servite con pane nero e burro (1-4-7) | € 15,00 |
| Degustazione di Salumi italiani (7) | € 16,00 |
| Tagliere degustazione di Formaggi e Salumi (7) | € 20,00 |
| Suppli (1-3-7) | € 2,50 |
| Fiore di zucca in pastella (1-3-7) | € 3,50 |
| Baccalà pastellato (1-3-4-7) | € 5,00 |
| Ricotta pastellata (1-3-7) | € 4,00 |
| Fritto misto tradizionale: melanzane, zucchine, broccoli, fiori di zucca, mela, ricotta, suppli, baccalà (1-3-4-7) | € 12,00 |

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 spinaci, con pomodorini confit 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 |
| Special del giorno, su suggerimento della nostra Chef | € 12,00 |

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 |
| Stracetti 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 della nostra Chef | € 16,00 |

Griglia

| | |
|---|---------|
| Tagliata di Manzo Argentino | € 20,00 |
| Filetto di Manzo Danese | € 20,00 |
| Abbacchio laziale alla scottadito | € 16,00 |
| Galletto alla diavola | € 16,00 |
| Brillo burger: hamburger 250 gr. di carne nazionale selezionata, lattuga, pomodoro, cipolla cotta al vino rosso, formaggio Brillo di Treviso, bacon croccante (7) | € 18,00 |

Dal Caseificio campano "Legami di Latte"

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Bufala gr 250* (7) | 14,00 |
| Burrata di Bufala gr 150* (7) | 12,00 |
| Stracciatella di Bufala gr 150* (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

Pizze e Mini pizze* gourmet

| | Pizza | Mini |
|---|---------|--------|
| Focaccia bianca con rosmarino e olio evo (1) | € 5,00 | € 3,00 |
| Marinara: pomodoro San Marzano, aglio rosso, origano, olio evo (1) | € 8,00 | € 5,00 |
| Margherita: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo (1-7) | € 9,00 | € 6,00 |
| Napoletana: pomodorini De Carlo, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, olio evo (1-7) | € 10,00 | € 7,00 |
| Pesto: fior di latte di Agerola, pomodorini De Carlo, il nostro Pesto di basilico alla Genovese (1-7-8) | € 10,00 | € 7,00 |
| Piennolo: pomodoro San Marzano, pomodorino Piennolo giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo (1-7) | € 11,00 | € 8,00 |
| Mortadella e Stracchino: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, stracchino, mortadella Bologna dop (1-7) | € 11,00 | € 8,00 |
| Provola e Salsiccia: fior di latte di Agerola, provola, salsiccia di Campagnano (1-7) | € 11,00 | € 8,00 |
| Crudo di Parma: filetti di San Marzano, fior di latte di Agerola, crudo di Parma, rosmarino (1-7) | € 11,50 | € 8,00 |
| Tonno e Cipolla: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, cipolla saltata, filetto di Tonno (1-4-7) | € 12,00 | € 8,50 |
| Stracciatella e Mortadella: fior di latte di Agerola, stracciatella, mortadella di Bologna dop (1-7) | € 12,00 | € 8,50 |
| Bufalina: Bufala campana dop, pomodorini del Piennolo, olive di Gaeta, Parmigiano, basilico, olio evo(1-7) | € 12,00 | € 8,50 |
| Patate: fior di latte di Agerola, patate di Avezzano, pancetta affumicata, olio evo (1-7) | € 12,00 | € 8,50 |
| Quattro formaggi Brillo: fior di latte di Agerola, con selezione dal nostro Banco dei Formaggi cotti e crudi (1-7) | € 12,00 | € 8,50 |

Calzoni

| | |
|---|---------|
| Bufala e Salame: ricotta, salame di Campagnano, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo (1-7) | € 11,00 |
| Alici e Provola: fior di latte di Agerola dop, scarola, alici di Cetara, provola, olive di Gaeta (1-4-7) | € 11,00 |
| Pomodorino: fior di latte di Agerola dop, pomodorini del Piennolo rossi e gialli, basilico (1-7) | € 11,00 |
| Ripieno partenopeo: calzone fritto con ricotta, provola e cigoli (1-7) | € 11,00 |

Insalate


| | |
|---|---------|
| Misticanza: insalate miste di stagione | € 7,00 |
| Greca: lattuga, 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 |

Contorni

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

Dolci della nostra Pasticceria

| | |
|---|---------|
| Crostata di ricotta e amarene (1-3-7) | € 8,00 |
| Tiramisù (1-3-7) | € 8,00 |
| Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato (1-3-7) | € 8,50 |
| Tortino al cioccolato fondente, con gelato Brillo alla Vaniglia (1-3-7) | € 9,00 |
| Panna cotta ai frutti rossi (7) | € 8,50 |
| Semifreddo alle albicocche (7) | € 8,00 |
| Gelati artigianali Brillo (3-7) | € 7,00 |
| Caffè Brillo (3-7) | € 4,00 |
| Tagliata di frutta di stagione | € 10,00 |

| | |
|---|--------|
| Cestino di pane dall'Antico Forno  | € 3,00 |
|---|--------|

NOTE PER LA CLIENTELA: Il servizio viene espletato in ottemperanza alle disposizioni previste dal DPCM del 17 maggio 2020, e dell'Ordinanza Presidente della Regione Lazio del 16 maggio 2020, n. Z00041 in materia di riavvio delle attività economiche, produttive e sociali

Allergeni

Caro Ospite/Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. 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 | (8) frutta a guscio e loro prodotti |
| (2) crostacei e prodotti a base di crostacei | (9) sedano e prodotti a base di sedano |
| (3) uova e prodotti a base di uova | (10) senape e prodotti a base di senape |
| (4) pesce e prodotti a base di pesce | (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| (5) arachidi e prodotti a base di arachidi | (12) solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| (6) soia e prodotti a base di soia | (13) lupini e prodotti a base di lupini |
| (7) latte e prodotti a base di latte | (14) molluschi e prodotti a base di molluschi |