

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
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
Mozzarella in carrozza (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

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

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
Prodotto soggetto a calo di peso naturale

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 ragu 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

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 della nostra Chef	€ 16,00

Secondi piatti

Pizze e mini pizze gourmet

	Pizza	Mini pizza
Focaccia bianca con rosmarino e olio Evo (1)	€ 5,00	€ 3,00
Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, olio Evo (1)	€ 8,00	€ 5,00
Margherita: pomodoro San Marzano Dop, 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
Datterino: pomodoro San Marzano Dop, pomodorino Datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo (1-7)	€ 11,00	€ 8,00
Mortadella e Stracchino: pomodoro San Marzano Dop, 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 Dop, fior di latte di Agerola, crudo di Parma, rosmarino (1-7)	€ 11,50	€ 8,00
Tonno e Cipolla: pomodoro San Marzano Dop, 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 di collina, 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

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 Brillo (3-7)	€ 7,00
Semifreddo alle albicocche (7)	€ 8,00
Caffè Brillo (3-7)	€ 4,00
Tagliata di frutta di stagione	€ 10,00

Carta dei Vini



Menù Bar & Cocktail:



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

Cestino di pane dall'Antico Forno Rosigoi € 3,00

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: 250 gr. di carne nazionale selezionata, lattuga, pomodoro, cipolla cotta al vino rosso, formaggio Brillo di Treviso, bacon croccante (7)	€ 18,00

Contorni

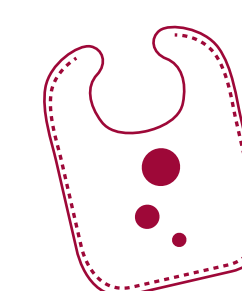
Verdure di stagione (all'agro, saltate, alla piastra)	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte tagliate in casa	€ 6,00

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
Alici e Provola: fior di latte di Agerola, scarola, alici di Cetara, provola, olive di Gaeta (1-4-7)	€ 11,00
Pomodorino: fior di latte di Agerola, pomodorino Datterino rosso e giallo, basilico (1-7)	€ 11,00
Ripieno partenopeo: calzone fritto con ricotta, provola e cigoli (1-7)	€ 11,00

Menù baby

Pasta al pomodoro con passata fatta in casa o Minipizza Margherita



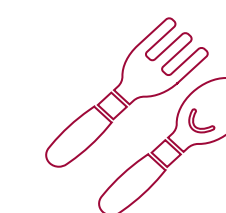
Panatine di vitella selezionata italiana

Patate fritte tagliate in casa

Gelato artigianale Brillo

€ 14,00

i piatti del menù possono anche essere ordinati separatamente



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 |