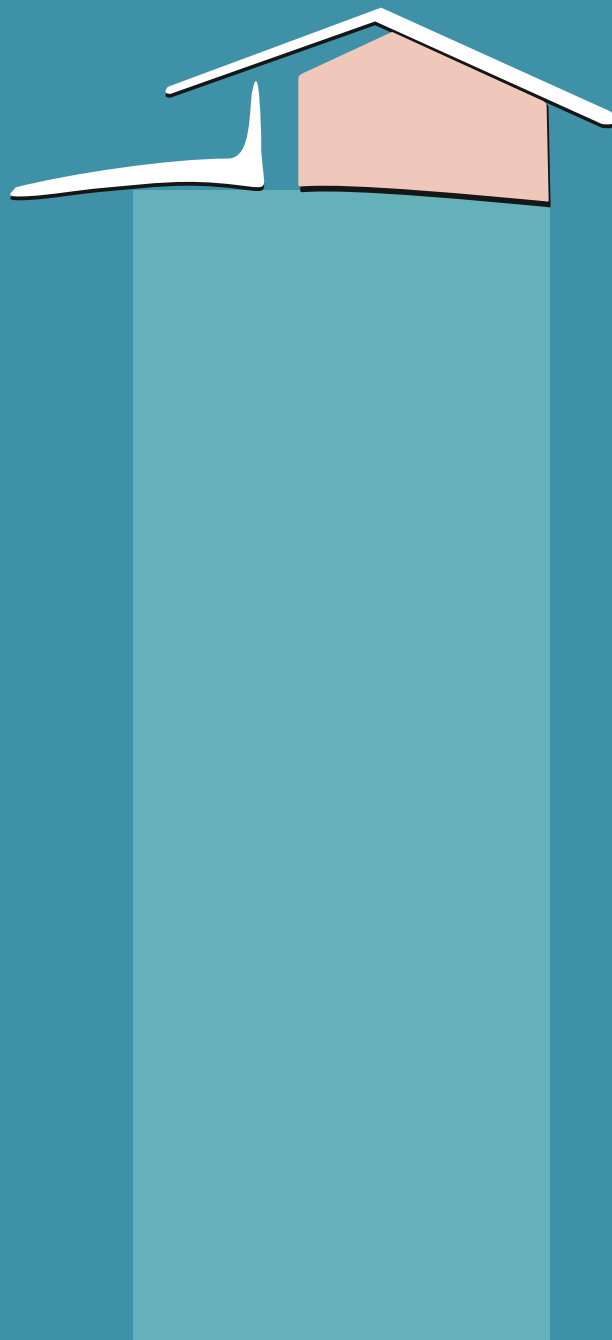


R I S T O R A N T E
P I Z Z E R I A

Casa Brunori



Menu

Antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA

€ 14

prosciutto di parma 24 mesi - formaggio primo sale di pecora del pastore con miele e scaglie di cioccolato - frittata alla crema di tartufo - scamorza affumicata al forno con pomodoro pachino e origano - verdure gratinate (melanzane - zucchine - peperoni) - coccetti di trippa con pomodoro, carote, sedano, cipolla, mentuccia e pecorino - ricotta di pecora del pastore - fagioli cannellini con cipolla, sedano, olio evo.

Allergeni: latte e derivati, sedano, arachidi e derivati, frutta a guscio e derivati, uova e derivati

PROSCIUTTO E BUFALA

€ 12

prosciutto di parma 24 mesi - mozzarella di bufala

Allergeni: latte e derivati

TRIPPA ALLA ROMANA

€ 6

trippa di bovino-carote-sedano-cipolla-pomodoro pelato-peperoncino-olio evo-mentuccia

Allergeni: sedano, latte e derivati, glutine

FRITTATA TARTUFATA

€ 6

uova-crema di tartufo-olio evo-sale

Allergeni: uova e derivati - frutta a guscio e derivati

BRUSCHETTE MISTE

€ 6

pane di lariano-prosciutto -funghi porcini-guanciale stagionato

allergeni: glutine

BRUSCHETTA TARTUFATA

€ 7

con frittata alla crema di tartufo bianca, olio evo

allergeni: glutine, uova e derivati

Primi

- FETTUCCINE FATTE A MANO** € 10
- AL RAGÙ DI SCOTTONA DI VACCHE ROSSE**
pasta all'uovo condita con macinato di bovino - pomodoro - carota - cipolla - sedano - pomodoro pelato sale - pepe - olio evo - parmigiano
Allergeni: uovo e derivati - sedano - latte e derivati - glutine
- FETTUCCINE FATTE A MANO ALLA GRICIA** € 10
pasta all'uovo con guanciale, olio evo, pecorino, pepe e sale
Allergeni: uovo e derivati - glutine
- FETTUCCINE FATTE A MANO ALLA GRICIA E CARCIOFI*** € 11
*** O VERDURE DI STAGIONE**
pasta all'uovo con guanciale, olio evo, carciofi freschi, pepe, pecorino
Allergeni: uovo e derivati - glutine
- FETTUCCINE FATTE A MANO AI FUNGHI PORCINI** € 13
pasta all'uovo, funghi porcini, olio evo, aglio, peperoncino, prezzemolo, sale e pepe, pecorino romano
Allergeni: uovo e derivati - glutine - latte e derivati
- MEDAGLIONI FATTI A MANO SPINACI E RICOTTA** € 12
pasta all'uovo, ricotta, spinaci, pomodoro pelati, parmigiano
Allergeni: uovo e derivati - latte e derivati - glutine
- LASAGNA DELLO CHEF** € 12
pasta all'uovo bianca, parmigiano di 36 mesi, basilico, macinato di scotona pomodorini, besciamella (latte, farina, burro e noce moscata)
Allergeni: uovo e derivati - glutine - latte e derivati
- TRIS DI PRIMI** € 13
Fettuccine al ragù - Medaglioni di spinaci e ricotta - Lasagna

Secondi

FIorentina di Manzo	al kg € 65
carne selezionata di manzo, olio evo, sale e pepe	
Entrecote di Manzo	€ 20
Abbacchio allo Scottadito	€ 18
Grigliata Mista	€ 16
manzo, bistecca di maiale, salsiccia, ovino, olio evo, sale, pepe, limone	
Filetto di Manzo	€ 26
alla griglia servito su crostone di pane di lariano e cicoria ripassata con aglio, olio evo, peperoncino e sale <i>Allergeni: glutine</i>	
Tagliata di Manzo	€ 22
rucola e pachino e scaglie di grana, olio evo, sale e pepe <i>Allergeni: latte e derivati</i>	
Tagliata di Manzo	€ 25
ai funghi porcini, prezzemolo, aglio, sale, pepe e olio evo	
Tagliata di Manzo ai Sali e Rosmarino	€ 22
rosmarino, olio, sali	
Tagliata di Manzo all'Aceto Balsamico	€ 22
<i>Allergeni: solfiti</i>	
Scamorza al Prosciutto	€ 10
<i>Allergeni: latte e derivati</i>	
Scamorza	€ 12
ai funghi porcini, prezzemolo, aglio, olio evo, sale, peperoncino <i>Allergeni: latte e derivati</i>	
Formaggio Primo Sale	€ 10
di pecora scottato e servito con granella di pistacchi <i>Allergeni: latte e derivati - frutta a guscio</i>	

su ordinazione per minimo 4 persone

MAIALINO COTTO AL FORNO A LEGNA - PAELLA

ZUPPA DI PESCE

Contorni

Tutti € 4

PATATE AL FORNO, OLIO EVO, ROSMARINO, AGLIO, SALE E PEP

PATATE FRITTE o PATATE AL FORNO

INSALATA MISTA con olio evo, sale e aceto

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO

broccoletti ripassati o all'agro con olio evo, peperoncino, aglio, sale

VERDURE GRIGLIATE

(MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI) SALE, PEPE, OLIO EVO, PANE GRATTATO

Dessert

SBRICOLATA € 5

SBRICOLATA CON NUTELLA € 6

sfogliatine zuccherate, farina di frumento, margarina vegetale, olio di palma, zucchero, mono e gliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, burro anidro, sciroppo di glucosio, fruttosio, destrosio, amidi, burro di cacao, miele, purea di albicocche, addensante, pectine, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico)

Allergeni: uovo, senape, soia, contiene lecitine di soia, latte, frutta a guscio, glutine

TIRAMISU' € 5

savoardi, caffè, zucchero, farina di frumento, uova fresche, sciroppo di glucosio, agente lievitante (carbonato acido di ammonio) aromi naturali

TIRAMISU' ALLA NUTELLA € 6

savoardi, caffè, zucchero, olio di palma, nocciole (13%), latte scremato in polvere (8.7%), cacao magro (7.4%) emulsionanti: lecitina (soia), vanillina, Senza glutine.

TIRAMISU' AL PISTACCHIO € 6

savoardi, crema al pistacchio (crema bianca (zucchero, olio di semi di girasole, grasso di palma, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere lattosio, emulsionante: lecitine di girasole; aroma naturale), 45% pistacchio aroma naturale

Allergeni: senape, soia, uova, farina, glutine, latte

CROSTATA ALLA VISCIOLA € 7

uova, zucchero, farina, lievito per dolci, marmellata di visciola

CANNOLO SICILIANO € 6

cioccolato, ricotta siciliana, zucchero, frutta candita o secca a scelta

TARTUFO DI PIZZO gelato, latte, zucchero, cioccolato € 6

BISCOTTI DEL FORNO CON MOSCATO DI TERRACINA € 7

farina, olio, frutta secca, vino, zucchero, Moscato di Terracina

ANANAS € 5

TAGLIATA DI FRUTTA AL PIATTO € 7

P I Z Z E R I A

MARGHERITA (pomodoro-mozzarella-basilico-origano)	8,00
NAPOLI (pomodoro-mozzarella-alici)	8,50
BUFALINA (pomodoro-mozzarella di bufala Dop-basilico)	11,00
PARMIGIANA (pomodoro-mozzarella-melanzane - parmigiano reggiano -basilico)	10,00
FUNGHI ROSSA (pomodoro - funghi champignon - prezzemolo)	8,00
MARINARA (pomodoro-aglio-origano)	8,00
PORCINI (mozzarella, funghi porcini, prezzemolo)	11,00
BOSCAIOLA (mozzarella-salsiccia-funghi champignon)	9,00
CALABRESE (mozzarella, 'nduja calabrese, salsiccia, provola affumicata)	11,00
ZUCCHINE e PANCETTA (mozzarella, pancetta, zucchine)	9,00
ORTOLANA (mozzarella, zucchine, melanzane, funghi champignon, origano)	9,00
CROSTINO (mozzarella-prosciutto cotto)	9,00
FIORI E ALICI (mozzarella-fiori di zucca - alici)	10,00
CICORIA E SALSICCIA (mozzarella-cicoria ripassata -salsiccia)	9,00
WURSTEL E PATATE (mozzarella, wurstel, patate fritte)	9,00
POSITANO (mozzarella di bufala Dop, fiori di zucca, alici)	12,00
PORCINI e CREMA TARTUFO (mozzarella, funghi porcini, crema di tartufo)	13,00
FOCACCIA	6,00
FOCACCIA TRICOLORE (focaccia-pachino-rucola-scaglie di parmigiano)	10,00
FOCACCIA CON MORTADELLA (focaccia-mortadella-straciatella-pistacchio)	12,00
FOCACCIA CON NUTELLA	10,00
FRITTI	
Arancino ragù	3,00
Arancino 'nduja	3,00
Arancino cacio e pepe	3,00
Arancino pistacchio	3,00
Crocchette di patate	2,50
Mozzarella in Carrozza	3,00
Supplì al telefono	2,00
Patatine fritte	4,00
TAGLIERI	
TAGLIERE XL (x2)- salumi vari-formaggio - focaccia	15,00
TAGLIERE FRITTI (mix fritti mignon - sottoli)	15,00
TAGLIERE BRUSCHETTE (4 mix bruschette - sottoli)	6,00

Liquori e Caffè

FERNET BRANCA	€ 3
AMARO DEL CAPO	€ 3
AMARO DEL CAPO AL PEPERONCINO	€ 3
AMARO DE ROMA	€ 3
JAGERMEISTER	€ 3
AMARO LUCANO	€ 3
AMARO MONTENEGRO	€ 3
AMARO DEL CICLISTA	€ 3
AMARO DELLA CASA	€ 3
GRAPPA BIANCA	€ 3
GRAPPA BARRICATA	€ 3
SAMBUCA MOLINARI	€ 3
LIMONCELLO	€ 3

LIQUORI SPECIALI

JEFFERSON	€ 6
RHUM DELLE ANTILLE	€ 6
WHISKY TORBATO 12 ANNI	€ 6
CAFFE'	€ 1
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1



Possibili allergeni possono essere presenti negli ingredienti di alcuni piatti. Rivolgersi al personale per informazioni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI DI CUI ALL'ARTICOLO 44, PARAGRAFO 2, DEL REGOLAMENTO UEN. 1169/2011

INFORMATION TO CLIENTS CONCERNING THE PRESENCE IN INGREDIENTS OF FOOD TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR REFERRED TO IN ARTICLE 44 , PARAGRAPH 2 , OF THE EU REGULATION N. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarvi della eventuale presenza di allergeni.

We inform our customers that in foods and beverages prepared and administered in this exercise , can contain ingredients or adjuvants considered allergens. Our agent in charge is at your disposal to provide any support or information, including through the presentation of appropriate documentation, cookbooks , original labels of raw materials , to inform you of the possible presence of allergens .



ARACHIDI E DERIVATI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



LATTE E DERIVATI



MOLLUSCHI



PESCE



LUPPINI



SENAPE



So² E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SEDANO



UOVA E DERIVATI



Alcuni prodotti sono oggetto di possibile abbattimento termico. Chiedere al personale per informazioni

