

LE NOSTRE BRUSCHETTE (4/5 BRUSCETTE PER PIATTO)

AL DATTERINO

Pomodorino datterino, basilico, olio EVO, sale

Allergeni: 1

7,00 €

AL LARDO

Lardo aromatizzato, scaglie di pecorino toscano stagionato, miele di ape nera sicula, granella di noci

Allergeni: 1, 7, 8

9,00 €

AL PISTACCHIO

Pesto di pistacchio, pomodorino semi-dry, scaglette di mandorla grattugiata

Allergeni: 1, 8

8,00 €

AL SALMONE

Salmone affumicato, stracciatella, rucola, uova di salmone, olio EVO

Allergeni: 1, 4, 7

10,00 €

BURRO E ACCIUGA

Burro Beppino Occelli, acciuga del Mar Cantabrico, zeste di limone

Allergeni: 1, 4, 7

9,00 €

LE NOSTRE SELEZIONI E I PIATTI UNICI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Vassoio con almeno 7 tipologie di salumi, cotti e crudi, e 7 di formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da miele di ape nera sicula (presidio Slowfood) o da confetture artigianali, serviti con cestino di pane.

Allergeni: 7, 8

16,00 € a persona

SELEZIONE DI SALUMI

Vassoio di almeno 10 tipologie di salumi cotti e crudi serviti con cestino di pane.

Allergeni: 8

16,00 € a persona

SELEZIONE DI FORMAGGI

Vassoio di almeno 10 tipologie di formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da miele di ape nera sicula (presidio Slowfood) o da confetture, serviti con cestino di pane.

Allergeni: 7, 8

16,00 € a persona

BRILLO

WINE & MORE

SELEZIONE DI SALUMI IBERICI DI BELLOTA

Salumi spagnoli pregiati prodotti da carni di maiali neri iberici alimentati solo a ghiande ed erbe. La composizione comprende Jamon Iberico PATA NEGRA stagionatura 40/60 mesi, Lomo, Chorizo e Salchichon, serviti con cestino di pane
Allergeni: -

28,00 €

piatto
grande

SELEZIONE DI AFFUMICATI E SPECIALITA' DI MARE

Vassoio con salmone, tonno e pesce spada affumicati, crostino con bottarga di tonno e acciughe del Mar Cantabrico
Allergeni: 1, 4

17,00 €

a persona

LA CAPRESE

Pomodoro datterino, bocconcini di mozzarella di bufala ragusana, basilico fresco, olio EVO, sale
Allergeni: 7

12,00 €

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS

Carpaccio marinato di Black Angus, mozzarella di bufala ragusana affumicata, rucola, noci, olio EVO
Allergeni: 7, 8

15,00 €

IL BUE AFFUMICATO

Carpaccio di girello di bue affumicato, rucola, pomodorino, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi, olio EVO aromatizzato all'arancia
Allergeni: -

15,00 €

LE NOSTRE FOCACCE

LA PORCHETTOSA

Porchetta di maialino nero, mozzarella di bufala, pecorino toscano stagionato, crema al tartufo, pomodorino semidry, olio EVO
Allergeni: 1, 7

10,00 €

LA SALMONE

Salmone affumicato selezionato, stracciatella di bufala, zeste di limone, pepe rosa, olio EVO
Allergeni: 1, 4, 7

12,00 €

LA MORTADELLA

Mortadella di maialino nero al limone e pistacchio, stracciatella di bufala, pesto di pistacchio
Allergeni: 1, 7, 8

9,00 €

LA COTTO DI BUFALA

Prosciutto cotto di bufala, crema al tartufo nero, mozzarella di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi
Allergeni: 1, 7

10,00 €

BRILLO

WINE & MORE

LA CRUDO DI PARMA

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, stracciatella di bufala, rucola, miele di ape nera sicula, olio EVO

10,00 €

Allergeni: 1, 7

LA SCAPICOLLATA

Scapicollata di Nepi, pecorino toscano stagionato, mozzarella di bufala, olio evo, confettura di mandarino tardivo di Ciaculli

10,00 €

Allergeni: 1, 7

LA CAPOCOLLO

Capocollo di Nepi, Castelmagno DOP, crema di olive nere , rucola, filamenti di peperoncino, olio EVO

10,00 €

Allergeni: 1

LA FINOCCHIONA

Salame "finocchiona" siciliana , pecorino toscano stagionato, crema al tartufo, olio EVO

10,00 €

Allergeni: 1, 7

LA TACCHINOSA

Arrosto di tacchino alle erbe, crema di avocado e limone, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi, rucola, olio EVO

9,00 €

Allergeni: 1

I NOSTRI DOLCI D'AUTORE by


Natale Giunco

MOUSSE NOCCIOLA E CIOCCOLATO*

Mousse di nocciola, copertura cioccolato al latte e nocciole

7,00 €

Allergeni: 3, 7, 8

MOUSSE AL PISTACCHIO*

Mousse al pistacchio con bisquit gluten free

7,00 €

Allergeni: 3, 7, 8

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Mousse al formaggio, crumble alle mandorle, frutti di bosco gelatinati

7,00 €

Allergeni: 1, 3, 7, 8

CASSATINA CONTEMPORANEA*

Mousse alla ricotta fresca, soffice pasta reale alle mandorle e decorazione di frutta candita artigianale

7,00 €

Allergeni: 3, 7, 12















*senza glutine

BRILLO

WINE & MORE

Il Cliente e' pregato di comunicare al personale di sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordine. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni e' possibile consultare l'apposita documentazione che verra' fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

1 Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei		9 Sedano e prodotti a base de 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	

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante Lt.0,7 a km.0	2,50 €
Coca Cola Classic (Bottiglia vetro da 33cl)	3,50 €
Coca Cola Zero (Bottiglia vetro da 33cl)	3,50 €
Fanta Aranciata (Bottiglia vetro da 33 cl)	3,50 €
Aranciata Artigianale Tomarchio	3,00 €
Limonata Artigianale Tomarchio	3,00 €
Fever Tree – Tonic Water Premium	3,50 €
Fever Tree – Ginger Beer – Zenzero	3,50 €
Fever Tree – Fever Tree Mediterranean – Rosmarino e Timo Limone	3,50 €
Schwepps Classic	2,50 €
Schwepps Lemon	2,50 €
San Bitter Bianco o rosso	3,50 €
Succo Skipper Zuegg (gusti vari)	2,50 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,30 €
Caffè doppio	2,30 €
Caffè macchiato	1,60 €
Caffè al Pistacchio	2,50 €
Cappuccino	2,50 €



BIRRE

Birra Chinaschi ipa white 33 cl	7,00 €
Birra Chinaschi iga sicilian grape ale 33 cl	7,00 €
Birra Chinaschi small ipa sicilian small India pale ale 33 cl	7,00 €
Birra Chinaschi ipa white 75 cl	14,00 €
Birra Chinaschi iga sicilian grape ale 75 cl	14,00 €

Cocktail e Alcolici

Aperol Spritz	8,00 €
Campari Spritz	9,00 €
Limoncello Spritz	9,00 €
Negroni	8,00 €
Campari liscio	7,00 €
GIN TONIC (servito con tonica Fever Tree)	
Tanqueray	9,00 €
Ionico	10,00 €
Nordes	12,00 €
Roku	12,00 €
Etna Gin	11,00 €
Favignana Gin	13,00 €
Portofino	12,00 €

Alcolici e Superalcolici

Amaro Unico	5,00 €
Amaro Jefferson	5,00 €
Amaro Amara	5,00 €
Amaro Amara Bark	5,00 €
Amaro Unicum	5,00 €
Limoncello Millelumie	5,00 €
Rum Diplomatico Riserva Esclusiva	8,00 €
Grappa Marzadro bariccata	7,00 €
Grappa Marzadro bariccata affumicata in botte whisky	8,00 €
Grappa Marzadro bianca affinata in anfora di terracotta	7,00 €
Grappa Nonino bianca da vinacce di Merlot	7,00 €
Whisky Laphroaig 10 y	8,00 €