

SFIZI

FRITTI

Magnum Di Melanzana (2 pz) 6

Steco fatto in casa con Melanzane, Pecorino, Parmigiano e Mayonese al Caffè (1,3,5,6,7)



Patatine Fritte* 6

Patatine fritte servite con salsa Breccia (5,7) (3,4,5,7,9)

Cestino di Mozzarelline fritte* 5

Fresco Fior di latte panato e fritto (1,3,5,6,7,8)

Sticks di Pollo* (7 pz) 6

Sticks di Pollo serviti con salsa Breccia (1,5,7) (3,4,5,7,9,10)

DALLA TERRA

Bruschettone Breccia 6

Pomodoro, Fior di Latte e pesto di Basilico (1,6,7)

Tacos al Manzo (2 pz) 7

Tacos ripieni di Manzo Sfilacciato, salsa (5,6,7,8,14) di Mozzarella affumicata e Cipolla Caramellata

Tacos al Pollo (2 pz) 7

Tacos ripieni di Pollo sfilacciato in salsa Caesar, scaglie di Parmigiano e Guanciale (3,4,5,6,7,9)

Polpettine Cacio e Pepe (3 pz) 7

Tris di Polpette di Vitella e Mortadella con salsa Cacio e Pepe (1,3,5,6,7)

Tartare di Fassona 9

Tartare di Fassona piemontese, Straciatella e Datterino confit (1,4,6,10)

Tortino rustico di Verdure 8

Tortino di sfoglia ripieno di verdure servito con crema di Fior di Latte (1,3,6,8)

Pinsa Bianca



7

Pinsa bianca romana lievitata 72 ore condita con Olio EVO, sale Maldon e Rosmarino (1,10)

Pinsa Bianca con Porchetta 11

Pinsa bianca romana lievitata 72 ore condita con Olio EVO, sale Maldon, Rosmarino e Porchetta fatta in casa (1,10,14)

DAL MARE

Cannolo salato al Baccalà (2 pz) 7

Cannolo salato ripieno di Baccalà mantecato e Pomodoro Datterino confit (1,4,6)

Cartoccio di Alici Fritte 9

Alici Mediterranee panate e fritte, servite con Mayonese agli Agrumi (1,4) (3,9)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (1,6,7) 11

SALSA BRECCIA

Ricetta segreta della nostra
Maionese affumicata
(3,4,5,7,9,10)

BURGERS

Burger dello storico Gruppo Galli

HAMBURGER



13

Burger di Manzo Sakura selection 150g, Pomodoro e Insalata (1,3,6)

CHEESEBURGER 14

Burger di Manzo Sakura selection 150g, Cheddar, Pomodoro e Insalata (1,3,6)

BACONBURGER 14

Burger di Manzo Sakura selection 150g, Pomodoro, Insalata e Guanciale di Amatrice stagionato (1,3,6)

BACON CHEESEBURGER 15

Burger di Manzo Sakura selection 150g, Cheddar, Pomodoro, Insalata e Guanciale di Amatrice stagionato (1,3,6)

LIVIA BURGER 16

Burger di Manzo Sakura selection 150g, Cheddar, Guanciale di Amatrice stagionato, Straciatella e granella di Pistacchio (1,3,6,7)

VEGGIE BURGER 14

Burger di Melanzana fatto in casa, Brie, Pomodoro e Insalata (1,3,6)

BRECCIA BURGER 16

Burger di Salmone fatto in casa, Mayo agli Agrumi, Insalata, Pomodoro e Zucchine grigliate (1,3,4,6,9)

TUTTI I BURGER SONO
CON PATATINE FRITTE*
E SALSA BRECCIA
(5,7) (3,4,5,7,9,10)

*In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato un prodotto surgelato

PRIMI

Paccheri Amatriciana con crema di Fior di Latte affumicato 12

Paccheri freschi conditi con crema Amatriciana, Guanciale croccante e crema di Fior di Latte affumicata (1,6,8)

Tortelli artigianali ripieni di Baccalà 14

Pasta fatta a mano con ripieno di Baccalà, coulis di Datterino Giallo e scorza di Limone (1,3,4,6,13)

Tagliolini al Ragù Bianco di Mare 14

Tagliolini freschi conditi con Pesce bianco del Mediterraneo e crema di Vongole Lupini (1,3,4,13)

Paccheri alla Puttanesca di Tonno Fresco 15

Paccheri freschi conditi con sugo di Pomodoro, Tonno fresco Pinna Gialla, Capperi, Alici, Olive, Crema di Pistacchio e Basilico (1,4,7,8)

Tonnarelli Cacio e Pepe e Carciofi 12

Tonnarelli freschi conditi con crema di Pecorino romano, Pepe e Chips di Carciofi alla Giudia (1,3,5,6,7)

Tonnarelli alla Carbonara 12

Tonnarelli freschi conditi con salsa Carbonara e Guanciale stagionato croccante (1,3,6)

Il costo del Pane, servizio e coperto è di 2€

Acqua	2
Caffè	1,5
Caffè deca	1,5
Cappuccino	2,5

Coca cola	3,5
Coca cola Zero	3,5
Fanta	3,5
Analcolici	4

SECONDI

Manzo al Cesanese con Broccolo romano 17

Manzo brasato al Cesanese con Broccolo romano ripassato in padella (1,8,14)

Pollo ruspante, Honey Mustard e Patate al forno 15

Pollo ruspante toscano cotto a bassa temperatura, Honey Mustard e Patate al forno (3,4,9,11,14)

Ombrina Boccadoro Porchettata con Insalata tiepida di Fagioli Corallo 17

Ombrina Mediterranea porchettata e panata alle erbe, servita con un' insalata tiepida di Fagioli Corallo, Pomodorini e Peperoni Agrodolci (1,4,14)

Fish and Chips 16

Filetti di Baccalà pastellato, servito con Patatine fritte, Mayo agli agrumi (1,4,5,7)(3,9)

Maiolino alla Cacciatora 16

Maiolino cotto a bassa temperatura condito alla cacciatora, servito con insalata di Taccole e Cipollotto scottato (8,14)

BEVANDE

Birra Lager Poretti	3,5/6
0,2/0,4 L	
Birra IPA Poretti	4/7
9 luppoli 0,2/0,4 L	
Birra Blanche Poretti	4/7
7 luppoli 0,2 L / 0,4 L	

Vino al calice	6
Amari	da 4
Spritz	7

CONTORNI

Patate al forno 5

Patatine fritte* 6

Servite con salsa Breccia (5,7) (3,4,5,7,9)

Insalata mista 5

Broccoli romani ripassati* 6

Cicoria ripassata* 6

DOLCI

Tiramisù (1,3,6) 6

Creme Brule (3,6) 6

Cheesecake (1,6) 6

Semifreddo al Pistacchio (3,6,7) 7

Carpaccio di Ananas al Prosecco e Gelato alla Crema (3,6,7,14) 6

ALLERGENI

Cereali [1]	Uova [3]	Arachidi [5]	Frutta a guscio [7]	Senape [9]	Sesamo [11]	Molluschi [13]
Crostacei [2]	Pesce [4]	Latte e derivati [6]	Sedano [8]	Soia [10]	Lupini [12]	Solfiti [14]

www.brecciabistrot.com

@brecciabistrot

f brecciabistrot

