

BRECCIA

-Trattoria Moderna-

*Cucina di tradizione, pochi piatti,
stagioni vere.*

Qualcosa su di noi...

*Tutti i prodotti che utilizziamo provengono da fornitori fidati,
alcuni dal vicino mercato di piazza Alessandria.*

*Da qui le carni della storica macelleria Bayslach e
le verdure di "Urka che frutta".*


*Le uova sono fornite da un'azienda agricola dell'Agro Pontino
che alleva solo galline libere.*

*La pasta fresca è del
"Pastificio Paolucci" di Montesacro ed
il pesce fornito da Ittica Urbano.*

*Il pane fresco è dello storico "Forno Roscioli".
Quanto al resto, è tutta farina del nostro sacco.*

Buon Appetito

ANTIPASTI

Magnum (2 pz) 

*Melanzane, Pecorino Romano dop, pomodorini
confit e maionese salvia e mentuccia (1,3,5,6,7,9,10,14)*

7 euro

Vignarola 

*Fave, carciofi, piselli, lattuga romana e
ricotta del pastore (6)*

8 euro

Ovo croccarello 

*Uovo "cbt", caciotta del pastore e
funghi di stagione (1,3,6)*

8 euro

Maritozzo alla Picchiapò

*Maritozzo fatto in casa con stracotto di manzo alla Picchiapò,
cacao amaro e pecorino Grottino (1,3,6,8,14)*

8 euro

Polpettine Saltimbocca

*Vitella, salsa burro e salvia,
prosciutto crudo croccante (1,3,6,14)*

9 euro

Crocchette di Baccalà

*Baccalà mantecato, crema di zucca
e cipolla caramellata (1,4,6,14)*

9 euro

Cartoccio fritto di stagione

Calamaretti, carote, cavolo nero e
maionese ai capperi di Ventotene (1,2,3,4,5,6,7,9,10,13,14)*

10 euro

Cestino di pane, 1,5 euro

PRIMI PIATTI

Cacio, Pepe e Carciofi

*Tonnarelli freschi artigianali, Pecorino Romano dop,
pepe nero e carciofi croccanti (1,3,6)*

13 euro

Carbonara

*Tonnarelli freschi, uova da galline libere dell'Agro Pontino,
pepe nero, Pecorino Romano e guanciale (1,3,6,14)*

14 euro

Amatriciana

*Mezza manica, salsa di pomodoro, guanciale
stagionato, pepe nero e Pecorino Romano (1,6,8,14)*

14 euro

Fettuccine al ragù di cortile

Pasta fresca, ragù di cortile (anatra, coniglio e gallina) e pecorino Grottino (1,3,6,8,14)

15 euro

Gnocchi ai moscardini

Gnocchi freschi di patate, moscardini, salsa di pomodoro, alici, capperi di Ventotene e olive di Gaeta (1,4,8,13,14)*

14 euro

Fagottini ripieni

Pasta fresca fatta in casa ripiena di stracotto di manzo, funghi, fondo e cremoso di Pecori (1,3,6,8,14)

16 euro

S E C O N D I P I A T T I

Pollo arrosto

Pollo ruspante, patate gialle di Avezzano al cartoccio e salsa Breccia (senape e miele) (6,14) (1,3,4,5,6,7,9,10,11,14)

17 euro

Guancia al Cesanese

Manzo brasato al vino Cesanese, porro croccante e broccoletti (1,8,14)

18 euro

Vitella alla Fornara

Arrosto di vitella alla Fornara, fondo, giardiniera della casa (6,8,14)

17 euro

Polpo rosticcato

*Polpo mediterraneo, scarola ripassata e
scorza di limone (4,6,8,14)*

18 euro

Melanzana al cartoccio



*Melanzana arrostita, Pachino affumicato, ricotta del pastore
e granella di mandorle (6,7)*

14 euro

Controfiletto di manzo ai quattro pepi

*Scottona, salsa ai quattro pepi, cicoria croccante e
scalogno scottato (1,6)*

19 euro

Breccia Burger

*Burger di manzo, Pecorino Romano, broccoletti e
guanciaie stagionato (1,3,5,6,7)*

15 euro

CONTORNI

Patate al forno

*gialle di Avezzano aromatizzate al pepe,
aglio e rosmarino*

7 euro

Verdura ripassata

con aglio, olio e peperoncino

7 euro

Patatine fritte

Patatine rustiche fritte servite con
salsa Breccia affumicata*

(1) (1,3,4,5,6,7,9,10,14)

7 euro

BEVANDE

Acqua microfiltrata in bottiglia

2,5 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta
Analcolici in vetro

4 euro

Birra analcolica

5 euro

Caffè Espresso – Decaffeinato

2 – 2,5 euro

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

3 euro

Costo del servizio e coperto - 2 euro per persona

B I R R E A L L A S P I N A

Angelo Poretti

Lager 4 Luppoli, vol. 5,0% - Piccola 3,5 euro / Media 6 euro

IPA 9 Luppoli, vol. 5,9% - Piccola 4 euro / Media 7 euro

Rossa 6 Luppoli, vol. 7% - Piccola 4 euro / Media 7 euro

B I R R E A R T I G I A N A L I

Birrificio Opperbacco

Ei.Pi.Ei., American Pale Ale, 0,33 lt, vol. 6,1% - 6 euro

Violent Shared, Session IPA, 0,33 lt, vol. 4,1% - 6 euro

Rusthell, Helles, 0,33 lt, vol. 4,8% - 6 euro

VINI AL CALICE

Prosecco, Valdobbiadene DOCG, *De Faveri*, vol. 11% - 6 euro

Cesanese, rosso, Lazio IGP, Poggio le Volpi, *People*,
vol. 13% - 6 euro

Merlot, rosso, Lazio IGP, D'Amico, *Villa Tirrenia*,
vol. 14% - 7 euro

Chardonnay, bianco, Lazio IGT, D'Amico, *Calanchi di Vajano*,
vol. 13% - 7 euro

Frascati Superiore, bianco, Lazio DOC, Poggio le Volpi,
People, vol. 12,5% - 6 euro

FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE

ALLERGENI

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

* In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con asterisco potrebbero essere congelati o surgelati