

# 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 1960" di Montesacro ed  
il pesce fornito dalla pescheria Ittica 3 Esse.*

*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 €

Vignarola 

*Fave, carciofi, piselli, lattuga romana e  
ricotta del pastore, agrumi (6,20)*

8 €

Ovo croccarello 

*Uovo "cbt", crema di burrata, pomodorini  
confit e melanzane (1,3,6,14)*

8 €

**Maritozzo alla Picchiapò**

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

8 €

**Polpettine Saltimbocca**

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

9 €

**Crocchette di baccalà**

*Baccalà mantecato, crema di zucchine romanesche,  
mentuccia e cipolla caramellata (1,4,6,14,20)*

9 €

**Cartoccio fritto di stagione**

*Alici, carote, cavolo nero e maionese  
agli agrumi (1,2,3,4,5,6,7,9,10,13,14)*

10 €

Cestino di pane, 1,5 €

# PRIMI PIATTI

**Cacio e pepe con fiori di zucca** 

*Tonnarelli freschi artigianali, pecorino Romano dop,  
pepe nero e fiori di zucca croccanti (1,3,6)*

14 €

**Carbonara**

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

14 €

**Amatriciana**

*Mezza manica, sugo Amatriciana, guanciale  
stagionato, pepe nero e pecorino Romano (1,6,8,14)*

14 €

**Pappardelle al ragù di cortile**

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

16 €

**Tagliolini al ragù di mare**

*Pasta fresca artigianale, ragù bianco con ombrina, crema di vongole lupini e prezzemolo (1,4,13,14)*

15 €

**Fagottini di baccalà**

*Pasta fresca fatta in casa ripiena di baccalà, pomodorini, burrata e agrumi (1,3,4,6,14,20)*

16 €

# 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 €

## **Guancia al Cesanese**

*Manzo brasato al vino Cesanese, patate novelle e broccoletti (1,6,8,14)*

18 €

## **Vitella alla Fornarina**

*Arrosto di vitella alla Fornarina, fondo, porro e melanzane (6,8,14)*

17 €

## **Polpo rosticcato**

*Polpo mediterraneo, crema di patate, menta,  
pomodorini confit*

*(4,6,8,13,14,20)*

*18 €*

## **Melanzana al cartoccio**



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

*14 €*

## **Tagliata di manzo ai quattro pepi**

*Selezione Sakura, con cicoria croccante (1,6)*

*19 €*

## **Breccia burger**

*Manzo, pecorino Romano dop, broccoli e  
guanciale stagionato (1,3,5,6,7,14)*

*15 €*

# CONTORNI

## **Patate al forno**

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

7 €

## **Verdura ripassata**

*Con aglio, olio e peperoncino*

7 €

## **Patatine fritte**

*Patatine rustiche fritte servite con  
salsa Breccia affumicata*

*(1,3,4,5,6,7,9,10,14,20)*

7 €

## **Zucchine romanesche**

*con aglio, olio e limone*

7 €

# BEVANDE

Acqua microfiltrata in bottiglia

2,5 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta  
Analcolici in vetro

4 €

Birra analcolica

5 €

Caffè Espresso - Decaffeinato

2 - 2,5 €

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

3 €

Costo del servizio e coperto - 2 € 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 € / Media 6 €

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

*Blanche 7 Luppoli, vol. 5,3%* - Piccola 4 € / Media 7 €

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

## Birrificio Opperbacco

*Be Happy, New England IPA, 0,33lt, vol 7,5%* - 7 €

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

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

# VINI AL CALICE

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

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

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

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

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

## **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

20 - In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con tale numero potrebbero essere congelati o surgelati