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 è 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

FUORI MENU'

Piatti stagionali

Carciofo alla Romana – 8 €
Carciofo, aglio, olio e mentuccia (14)

Puntarelle e alici – 9 €
Puntarelle, alici, aceto (4,14)

Risone alla zucca – 16 €
Pasta secca, zucca, salsiccia e Pecorino Romano Dop (1,6,9,10,14)

Anatra grigliata – 21 €
Anatra, cavolfiore, castagne al burro (6,14)

Funghi spadellati – 8 €
Funghi di stagione cotti in padella (6)

A N T I P A S T I

Magnum (2 pz) – 8 €
Melanzane, Pecorino Romano Dop, pomodorini confit e maionese salvia e mentuccia (1,3,5,6,7,9,10,14)

Moscardini alla Luciana – 11 €
Moscardini, sugo di pomodoro, olive nere e capperi (4,13,14,20)

Ovo croccarello – 9 €
Uovo "cbt", cacio del Contadino e cicoria ripassata (1,3,6,14)

Maritozzo alla Picchiapò – 9 €
Maritozzo fatto in casa con stracotto di manzo alla Picchiapò, cacao amaro e pecorino Grottino (1,3,6,8,14)

Tartare di manzo – 11 €
Carne di manzo battuta al coltello, maionese di midollo, sedano croccante e cipolla di Tropea (3,7,8,9,14)

Filetti di baccalà (2 pz) – 11 €
Baccalà panato e fritto, crema di ceci, cavolo viola in agrodolce (1,4,14,20)

Polpettine Saltimbocca – 9 €
Vitella, salsa burro e salvia, prosciutto crudo croccante (1,3,6,14)

P R I M I P I A T T I

Cacio e pepe – 14 €
Tonnarelli freschi artigianali, Pecorino Romano dop "coccia nera", pepe nero (1,3,6)

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

Amatriciana – 14 €
Mezza manica fresca, sugo Amatriciana, guanciale stagionato, pepe nero e Pecorino Romano (1,6,14)

Pappardelle al ragù di cortile – 16 €
Pasta fresca artigianale, ragù di cortile (anatra, coniglio e gallina) a lenta cottura, pecorino Grottino e maggiorana (1,3,6,8,14)

Tagliolini ombrina e vongole – 15 €
Pasta fresca artigianale, ombrina, crema di vongole lupini e prezzemolo (1,3,4,13,14)

Bottoncini ricotta e limone – 16 €
Pasta fresca fatta in casa ripiena di ricotta di bufala, limone, grana padano, vaniglia e radicchio (1,3,6,14)

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto e patate – 17 €
Pollo ruspante arrostito, patate gialle di Avezzano al cartoccio e salsa Breccia (senape e miele) (6) (1,3,5,6,7,9,10,11,14)

Guancia al Cesanese – 18 €
Manzo brasato al vino Cesanese, funghi di stagione (6,8,14,20)

Arrosto di vitella – 15 €
Fettine di arrosto di vitella, fondo di cottura (6,8,14)

Polpo rosticciato – 19 €
Polpo mediterraneo, purea di patate agli agrumi e pomodorini confit (4,6,13,14,20)

Polpette di cavolfiore con ragù di verdure – 15 €
Polpette di cavolfiore cotte in un ragù vegetale di pomodoro, sedano, carota, cipolla e finocchio, Pecorino Grottino (1,3,6,8)

Breccia Burger – 16 €
Manzo da 150 grammi, funghi trifolati, caciocavallo, guanciale stagionato, pomodoro e insalata (1,6,7,8,10,14,20)

CONTORNI

Patate al forno – 7 €
Patate gialle di Avezzano aromatizzate al pepe, aglio e rosmarino

Verdura ripassata – 7 €
Con aglio, olio e peperoncino

Patatine fritte – 7 €
Patatine rustiche fritte servite con salsa Breccia affumicata
(1,3,5,6,7,9,10,11,14,20)

Insalata mista – 7 €
Misto verde di stagione, carote e pomodorini

Costo del servizio e coperto – 2,5 € per persona

BEVANDE

Acqua microfiltrata in bottiglia – 2,5 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, analcolici in vetro – 4 €

Birra analcolica – 6 €

Caffè Espresso – 2 €

Decaffeinato – 2,5 €

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano – 3 €

BIRRE ALLA SPINA

Angelo Poretti

Lager 4 luppoli, vol. 5,0% - Piccola 4 € / Media 7 €

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

Rossa 5 luppoli, vol. 6,5% - Piccola 4 € / Media 7 €

BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio Opperbacco

EiPiEi, American Pale Ale, 0,33lt, vol 5,6% - 7 €

Deddy, Session IPA, 0,33 lt, vol. 4,8% - 7 €

Rusthell, Helles, 0,33 lt, vol. 4,8% - 7 €

VINI AL CALICE

Prosecco, Valdobbiadene DOCG, *De Faveri, vol. 11%* - 7 €

Cesanese, rosso, Lazio IGP, Poggio le Volpi, *People*,
vol. 13% - 7 €

Merlot, rosso, Lazio IGP, D'Amico, *Villa Tirrenia*,
vol. 14% - 8 €

Chardonnay, bianco, Lazio IGT, D'Amico, *Calanchi di Vajano*,
vol. 13% - 8 €

Frascati Superiore, bianco, Lazio DOC, Poggio le Volpi,
People, vol. *12,5%* - 7 €

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

ⓕ Breccia Trattoria Moderna

 breccia_trattoriamoderna