

# Brusco

NAPOLETANA

## Pierwszy raz ?

Serwujemy pizzę neapolitańską, na cienkim cieście, w jednym rozmiarze (ok. 32 cm) wypiekana 90 s. w około 500 stopniach, z wykorzystaniem świeżej mozzarelli fior di latte i włoskich pomidorów San Marzano z okolic Wezuwiusza.

Brzegi pizzy są wyrośnięte i chrupiące a środek soczysty, co pozwala na zjedzenie jej bez dodatkowych sosów a jedynie z oliwą.

Najlepiej jeść ją sztuczkami lub rękoma krojąc na 6 kawałków i składając kawałek w pół jak na obrazku.



## Lunch

pon - pt 12 - 16

### Danie dnia | 29

Codziennie dwie pozycje  
( w tym jedna wegetariańska ).  
Szczegóły na ścianie przy wejściu  
oraz u kelnerów.

## Dodatki

• bazylia, czosnek, jalapeño, chilli, czer. cebula +3  
• chutney z czerwonej cebuli, suszone pomidory, rukola, karczochy, oliwki kalamon, pieczarki +5

• mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano +7  
• zamiana mozzarelli na bufalę +10  
• zamiana mozzarelli na burratę +13  
• bufala + 16 burrata +17

• cotto, salame napoli, salsiccia piccante, salami spianata, chorizo, n'duja, speck +8  
• prosciutto di parma +12

• foccacia +15

• opakowania : +2

🍴 Pikantne 🍴 Wegetariańskie 🍴🍴 Wegańskie

## Menu sezonowe

🍴 **Smażona burrata** | pomidory San Marzano, pomidory koktajlowe, piklowana czerwona cebula, oliwa bazyliowa, bazylia | **39**

**Gnocchi bolognese** | stracciatella, parmezan, czerwony pieprz | **49**

**Pizza alla philly** | pieczone plastry wołowiny z cebulą i papryką, pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella wędzona, sos serowy „cheese whiz”, bazylia | **58**

## Antipasti

🍴🍴 **Krem z pieczonej dyni** | olej chilli/sezam/orzeszki, kwaśna śmietana, kozi ser, grzanki, miód | **30**

🍴 **Bruschetta stracciatella** (2 szt.) | stracciatella, pomidorki, oliwa szczypiorkowa, pangrattato | **29**

**Bruschetta speck** (2 szt.) | stracciatella, speck, miód z chilli, balsamico, winogrono | **33**

**Tatar wołowy** | karmelizowana i świeża czerwona cebula, żółtko, ocet balsamiczny, majo trufła, musztarda francuska, szczypior, chipsy topinambur, focaccia z palonym masłem | **47**

**Antipasti misti** | selekcja włoskich serów i wędlin, oliwki kalamon, chutney z czerwonej cebuli, masło palone, orzechy włoskie, winogrona, pieczywo ( dla 2 osób ) | **79**

**Mix przystawek** | antipasti misti + mix bruschetty (6 szt.) podane na jednej dużej desce | **149**

## Pizza rossa

wszystkie pizze poniżej zawierają pomidory San Marzano oraz mozzarellę fior di latte

🍴🍴 **Marinara** | czosnek, bazylia, oregano ( bez mozzarelli ) | **29**

🍴🍴 **Vegana 2.0** | czosnek, karczochy, czerwona cebula, orzechy włoskie, pomidory suszone ( bez mozzarelli ) | **39**

🍴 **Margherita** | świeża bazylia, parmigiano reggiano | **36**

🍴🍴 **Blu** | gorgonzola, jalapeño, czerwona cebula, miód z chilli | **43**

🍴 **Verde** | suszone pomidory, oliwki kalamon, rukola, grana padano | **44**

🍴 **Bufalina** | bazylia, bufala, parmigiano reggiano | **44** ( bez mozzarelli )

🍴 **Marinara e Burrata** | czosnek, bazylia, oregano, burrata ( bez mozzarelli ) | **46**

**Salame** | salami napoli, czosnek, grana padano | **45**

**Prosciutto e Funghi** | prosciutto cotto, pieczarki, grana padano, oregano, pieprz | **46**

**Capricciosa** | prosciutto cotto, karczochy, oliwki kalamon, pieczarki, parmigiano reggiano | **51**

**Parma e Rucola** | prosciutto di parma, rukola, parmigiano reggiano | **55**

🍴 **Diavola 2.0** | sos chipotle, salami spianata, papryczki jalapeño, grana padano, majo limonkowe | **46**

🍴 **Caramellata** | salsiccia piccante, karmelizowana czerwona cebula, grana padano | **48**

🍴 **Brigante** | salsiccia, salami spianata, czosnek, chilli, grana padano | **49**

🍴 **N'duja e Stracciatella** | sos n'duja, stracciatella, chutney z czerwonej cebuli, tymianek, hot honey | **51** ( bez mozzarelli )

## Pizza bianca

wszystkie pizze poniżej zawierają mozzarellę fior di latte

🍴🍴 **Quattro Formaggi** | gorgonzola, grana padano, wędzona mozzarella, granat, chilli | **51**

🍴 **Al Tartufo** | sos truflowy, salami spianata, pieczarki, rukola, oliwa truflowa | **54 Nowość!**

**Speck** | speck, wędzona mozzarella, karmelizowana cz. cebula, creme fraiche, czosnek, tymianek | **49**  
**Pistacchio e Burrata** | pesto pistacjowo - bazyliowe, creme fraiche, mortadella, burrata, pistacje, zest z cytryny | **58**

🍴 **Chorizo** | hiszpańskie chorizo, płatki chilli, miód z chilli | **47**

## Focaccia

kanapki serwowane na ciepło

🍴 **Krewetki w panko** | krewetki w panko, sałata rzymska, marynowana czerwona cebula, orzeszki, sos mango - jalapeño, majo limonkowe, mięta | **49**

🍴 **Kurczak w panko** | sos chipotle, majo limonkowe, parmigiano, marynowana czerwona cebula, bazylia, sałata rzymska | **45**

**Al Polpette** | włoskie pulpety w sosie chipotle, wędzona mozzarella, stracciatella, rukola, majo limonkowe, marynowana czerwona cebula | **44**

## Pasta

Wszystkie makarony, gnocchi i ravioli własnej produkcji

🍴 **Rigatoni pistacjowo - bazyliowe** | pesto pistacjowo - bazyliowe, burrata, pistacje, mascarpone, pangrattato, zest z cytryny | **53**,

🍴 **Ravioli z ricottą i szpinakiem** | w maśle z szatwią, chipsy z topinamburu, parmigiano reggiano, orzeszki pinii | **49**

🍴 **Gnocchi al tartufo** | pasta z trufl, masło, tymianek, śmietanka, chipsy z topinamburu, chipsy z grana padano | **49**

**Ravioli parma** | Prosciutto di Parma, serek śmietankowy, pomidorki, masło, bazylia | **50**

**Lasagne** | klasyczna zapiekanka na ragu wołowo-wieprzowym w autorskim wydaniu | **49** w gorącym zeliwie

**Carbonara** | spaghetti alla chitarra, guanciale, żółtka, pecorino, pieprz | **48**

**Ragu alla genovese** | rigatoni, duszona przez 12h topatka wołowa z cebulą oraz warzywami, parmigiano reggiano, bazylia | **49**

**Strozzapreti z krewetkami** | krewetki, masło, wino, czosnek, śmietanka, pomidorki koktajlowe, zest z cytryny, parmigiano, pietruszka, olej czosnek/sezam/orzeszki | **56**

🍴 **Gnocchi rosso** | sos chipotle, pulpety, białe wino, n'duja, bacon bits, bazylia, grana padano | **49**

🍴 **Arrabbiata z krewetkami** | spaghetti, sos pomidorowy, pomidorki, chilli, czosnek, pietruszka, krewetki | **53**

## Insalata

🍴 **Mix sałat** | **15**

**Pierś z kurczaka w panko** | sałaty, suszone pomidory, oliwki kalamon, oliwa ev, ocet balsamiczny, parmigiano reggiano, focaccia | **46**

🍴 **Pieczony camembert** | winogrono, orzeszki pinii, sałaty, balsamico, oliwa, chipsy z topinamburu, focaccia | **46 Nowość!**

## Dolce

**Tiramisu korzenne** | **29 Nowość!**

**Cannolo** | krem z ricotty ze skórką z cytrusów, owoce sezonowe, pistacje | **27**

**Sernik pistacjowy** | **30**

**Espresso pistacjowe** | espresso doppio, krem pistacjowy, pistacje, lody śmietankowe | **30**

## Per Bambini

**Rigatoni** z pulpetami w sosie pomidorowym | **26**

🍴 **Gnocchi** z masłem i parmezanem | **24**



@Brusco.wroclaw

Grupom od 6 osób doliczamy 10 % serwisu  
W weekendy od 6 osób nie dzielimy rachunków  
Dane do faktury vat należy podać podczas składania zamówienia

# Brusco

N A P O L E T A N A

## Napoje zimne

### Woda

- but. 0,33 l. | 6
- karafka z owocami 1l. | 13

### Lemoniada 0,4 / 1. l

- klasyczna | 15/30
- truskawkowa | 17/34
- malinowa | 19/38

### Soki 0,2/0,4 l.

- tłoczony z Maciejowego Sadu | 8/14
- świeży z pomarańczy | 12/22

### Cola / Fanta / Sprite puszka 0,33 l. | 10

### Tonic but. 0,25 l. | 10

### Redbull / Redbull zero puszka 0,25 l. | 15

## Kawa | Herbata

### Herbata

- czarna / zielona / rooibos / jaśminowa | 14

### Kawa z Monko Coffee

- Espresso / doppio | 10/12
- Espresso macchiato | 11
- Americano | 12
- Cappuccino | 14
- Flat white | 15
- Latte | 16
- Tonic espresso | 17
- Orange espresso | 17
- Mrożona | 17
- mleko owsiane +2

## Sezonowe

**Lemoniada jabłkowa na ciepło** | cynamon, pomarańcza, goździki, rozmaryn | 20

**Napar** | tymianek, pomarańcza, suszona śliwka | 20

**Herbata korzenna** | pomarańcza, cytryna, syrop imbirowo-goździkowy | 20

**Grzane piwo 0%** | piwo 0%, cytrusy, przyprawy korzenne, suszone owoce, syrop | 25

**Grzane piwo** | lager, przyprawy korzenne, cytrusy, suszone owoce, syrop | 28

**Grzane wino czerwone** | Sangiovese, cytrusy, suszone owoce, przyprawy korzenne, miód | 28

**Grzane wino białe** | Grillo, pomarańcza, rozmaryn, syrop imbirowy | 28

**Grzany Aperol** | aperol, Grillo, pomarańcza, rozmaryn, goździki | 33

**Herbata z „prądem”** | herbata korzenna + Bacardi Oro | 33

## Piwo

### Butelka / Puszka

Nepomucen : Brusco Pils [ Pils ] / Milo [Pszenica] / Pijze [APA]  
Jose [Sangria gose] / Forest [IPA] / Pelican [Fruit weizen]  
Milk Stout [Coffe Milk Stout] | 20

## Wino

### Wino z lodem i dodatkami

**Białe** 0,125 / 0,75 l. | syrop z bzu, cytryna, pomarańcza, rozmaryn | 24/80

**Lambrusco** 0,125 / 0,75 l. | pomarańcza, limonka, cytryna | 24/80

### Frizante

**Lambrusco** 0,125/butelka 0,75 l. | 20/90

Ceci, amabile , 27 Opere, Emilia IGT

**Prosecco** 0,125/butelka 0,75 l. | 20/90

La Gioiosa, Treviso DOC

### Bianco

**Grillo** 0,125 / 0,5 / 1 l. | 20/55/85

Conte Di Matarocco, Sycylia DOC

**Pinot Grigio** 0,125/butelka 0,75 l. | 23/100

Garde Colle Dei Pini, Garda DOC

**Pecorino** 0,125/butelka 0,75 l. | 25/110

Terre Di Chieti, Ortona IGT

### Rosso

**Sangiovese** 0,125 / 0,5 / 1 l. | 20/55/85

Pasqua, Puglia IGT

**Nero Di Troia** 0,125 / butelka 0,75 l. | 23/100

Terrecarsiche, Puglia IGT

**Negroamaro salento** 0,125 / butelka 0,75 l. | 23/100

Varvaglione, Manduria IGP

## Bezalkoholowe

### Koktajle

**Cosmopolitan virgin** | sok żurawinowy, cytrynowy, pomarańczowy, syrop trzcinowy | 20

**Mojito virgin** | limonka, mięta, cukier trzcinowy | 20

**Pornstar martini virgin** | wino musujące 0% , marakuja, limonka, mięta | 24

**Hugo virgin** | wino musujące 0% , syrop z bzu, limonka, mięta | 24

**Mango Chilli mojito virgin** | mango, świeże chilli, limonka, mięta, granat | 24

### Piwo Free

Nepomucen | Simple & Easy [AIPA], For.Rest [Forest IPA] | 17

Nachmielona [Woda chmielowa] | cytryna-jabłko/sosna-pomarańcza | 14

### Wino frizzante

La Gioiosa 0,125 / butelka 0,75 | 18 / 70

## Koktajle

**Mimosa** | prosecco, świeży sok z pomarańczy | 27

**Rossini** | prosecco, truskawki, mięta | 27

**Cranberry Gin Tonic** | seagram's gin, tonic, cytryna, sok z żurawiny | 31

**Cuba Libre** | bacardi blanca, cola, limonka | 31

**Jägerbomb** | jägermeister, redbull | 31

**Mojito** | bacardi, limonka, mięta, cukier trzcinowy | 31

**Daiquiri** | bacardi oro, truskawki, sok z cytryny, mięta | 31

**Whisky Sour** | tullamore , białko, sok z cytryny, syrop | 32

**Cosmopolitan** | limoncello, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki | 33

**Mango Chilli Mojito** | bacardi, mango, świeże chilli, limonka, mięta, granat | 34

**Strawberry Sour** | gordon's pink gin , mus truskawkowy, białko, sok z cytryny, syrop | 34

**Pornstar Martini** | absolut , marakuja, sok z limonki, syrop | 36

## Spritz

**Hugo Spritz** | prosecco, syrop z bzu, limonka, mięta | 30 / 100 ( 1 L )

**Aperol Spritz** | prosecco, aperol, pomarańcza | 33 / 110 ( 1 L )

**Limoncello Spritz** | limoncello, prosecco, sok z cytryny, mięta | 33 / 110 ( 1 L )

**Pink Spritz** | prosecco, gordon's pink gin, mus malinowy z limonką | 35

## Digestivo

**Domowe Limoncello** 0,04 / 0,25 l. | 11/45

**Absolut** 0,04 / butelka 0,7 l. | 13/180

**Jägermeister** 0,04 l. | 16

## Whisky

### Szkocka

Ballantine's | 18

Bowmore 12YO SM | 30

Glenmorangie 12YO SM | 24

Ardberg 10YO SM | 30

Balvenie Doublewood 12YO SM | 32

Port Charlotte 10YO SM | 34

### Inne

Bulleit Rye 95 | 19

Nikka Days | 22

Eddu Silver | 24

### Irlandzka

Tullamore Dew | 18

Jameson | 18

Bushmills 10YO SM | 22

### Bourbon

Wild Turkey 101 | 20

### Tennessee

Jack Daniel's Single Barrel

Rye | 28

## Rum

Bacardi | 18

Ron Abuelo 7YO | 21

Kraken Black Spiced Rum | 21

Companero Elixir Orange | 23

Companero Extra Anejo | 25

Don Papa Baroko | 25

Flor de Cana 12 YO | 25



@Brusco.wroclaw