Brusco
NAPOLETANA

Pieczywo serwowane przez nas pochodzi z naszej piekarni znajdującej się na Grabiszyńskiej 200C

O ZBOŻE!

Chleb dostępny w witrynie:
Pszenny | 16
Pszenno-Żytni | 15

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
Dynia

Przystawka | dyniowe „kluski śląskie" (3 szt.), sos dyniowy, piklowana dynia, pestki dyni, olej czosnek/sezam/orzeszki | **35**
Pasta | strozzapreti z dynią, sos dyniowy, chorizo, sos alla vodka, pestki dyni, ricotta cytrynowa, pangrattato | **55**
Pizza | sos dyniowy, sos nduja, chorizo, cebula palona, oliwa szczypiorkowa, tymianek, piklowana dynia, straciatella | **57**
Zupa | krem z pieczonej dyni, olej czosnek/sezam/orzeszki, miód, kwaśna śmietana, kozi ser, pieczywo | **30**
Piwo | sezonowe dyniowe z browaru NEPO | **21**

Antipasti

Bruschetta z pomidorkami | konfitowane pomidorki, bazylia, parmigiano reggiano | **21**
Bruschetta stracciatella | stracciatella, świeże i konfitowane pomidorki, mini burrata, słodkie peperoni, oliwa szczypiorkowa, pangrattato | **35**
Tatar wołowy | karmelizowana i świeża czerwona cebula, żółtko, balsamico, chips z topinamburu, majo trufla, musztarda francuska, szczypiorek, pieczywo z masłem | **50**
Antipasti misti | selekcja włoskich serów i wędlin, oliwki kalamon, karmelizowana czerwona cebula, masło, 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) | **30**
Vegana 2.0 | czosnek, karczochy, czerwona cebula z sumakiem, orzechy włoskie, pomidory suszone (bez mozzarelli) | **40**
Margherita | świeża bazylia, parmigiano reggiano | **36**
Blu | gorgonzola, jalapeño, czerwona cebula z sumakiem, miód z chilli | **44**
Verde | suszone pomidory, oliwki kalamon, rukola, grana padano | **45**
Bufalina | bazylia, bufala, parmigiano reggiano | **45** (bez mozzarelli)
Marinara e Burrata | czosnek, bazylia, oregano, burrata (bez mozzarelli) | **46**
Salame | salami napoli, czosnek, grana padano | **46**
Prosciutto e Funghi | prosciutto cotto, pieczarki, grana padano, oregano, pieprz | **47**
Capricciosa | prosciutto cotto, karczochy, oliwki kalamon, pieczarki, parmigiano reggiano | **52**
Parma e Rucola | prosciutto di parma, rukola, parmigiano reggiano | **55**
Diavola 2.0 | sos chipotle, salami spianata, papryczki jalapeño, grana padano, majo limonkowe | **49**
Caramellata | salsiccia piccante, karmelizowana czerwona cebula, grana padano | **49**
Brigante | salsiccia, salami spianata, czosnek, chilli, grana padano | **51**
N'duja e Stracciatella | sos n'duja, stracciatella, chutney z czerwonej cebuli, tymianek, hot honey | **54** (bez mozzarelli)

Pizza bianca

wszystkie pizze poniżej zawierają mozzarellę fior di latte

Quattro Formaggi | gorgonzola, grana padano, provolone, granat, chilli | **52**
Al Tartufo | sos truflowy, salami spianata, pieczarki, rukola, oliwa truflowa | **55**
Speck | speck, provolone, karmelizowana cz. cebula, creme fraiche, czosnek, tymianek | **50**
Pistacchio e Burrata | pesto pistacjowo - bazyliowe, creme fraiche, mortadella, burrata, pistacje, zest z cytryny | **59**
Chorizo | hiszpańskie chorizo, płatki chilli, miód z chilli | **48**

Focaccia

Krewetki w panko | krewetki w panko, sałata rzymska, piklowana czerwona cebula, orzeszki, sos mango - jalapeño, majo limonkowe, mięta | **51**
Kurczak w panko | sos chipotle, majo limonkowe, parmigiano, piklowana czerwona cebula, bazylia, sałata rzymska | **45**
Mortadella | krem z burraty, mortadella, pesto pistacjowe, prażone pistacje, zest z cytryny, sałaty | **43**

Pasta

Wszystkie makarony, gnocchi i ravioli własnej produkcji

Rigatoni pistacjowo - bazyliowe | pesto pistacjowo - bazyliowe, burrata, pistacje, mascarpone, pangrattato, zest z cytryny | **57**
Ravioli z ricottą i szpinakiem | w maśle z szałwią, chipsy z topinamburu, parmigiano reggiano, orzeszki pinii | **50**
Gnocchi al tartufo | pasta z trufli, masło, tymianek, śmietanka, chipsy z topinamburu, chips z grana padano | **50**
Lasagne | klasyczna zapiekanka na ragu wołowo-wieprzowym w autorskim wydaniu | **50** (w gorącym żeliwie)
Carbonara | spaghetti alla chitarra, guanciale, żółtka, pecorino, pieprz | **51**
Ragu alla genovese | rigatoni, duszona przez 12h łopatka wołowa z cebulą oraz warzywami, parmigiano reggiano, bazylia | **52**
Ravioli parma | Prosciutto di Parma, serek śmietankowy, masło palone, koperek ,granat, słodkie peperoni | **55**
Strozzapreti z krewetkami | krewetki, masło, wino, czosnek, śmietanka, pomidorki koktajlowe, zest z cytryny, parmigiano, czerwona cebula, pietruszka, olej czosnek/sezam/orzeszki | **59**
Gnocchi rosso | sos chipotle, pulpety, białe wino, n'duja, bacon bits, bazylia, grana padano | **50**
Arrabbiata z krewetkami | spaghetti, sos pomidorowy, pomidorki, chilli, czosnek, pietruszka, krewetki | **57**

Insalata

Mix sałat z pomidorkami i czerwoną cebulą | **19**
Pierś z kurczaka w panko | sałaty, suszone pomidory, oliwki kalamon, oliwa ev, ocet balsamiczny, parmigiano reggiano, focaccia | **49**
Pieczony camembert | winogrono, orzeszki pinii, sałaty, balsamico, oliwa, chipsy z topinamburu, focaccia | **49**

Dolce

Tiramisu korzenne | **28**
Sernik lotus | **28**
Zapytaj kelnera o słodkie pozycje w witrynie.

Per Bambini

Rigatoni z pulpetami w sosie pomidorowym | **27**
Gnocchi z masłem i parmezanem | **25**

@Brusco.wroclaw

Grupom od 6 osób doliczamy 10 % serwisu
W weekendy od 6 osób nie dzielimy rachunków
Dane do faktury vat należy podać przed zakończeniem paragonu.

Brusco
NAPOLETANA

Napoje zimne

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

Lemoniada 0,4 / 1. l
- klasyczna | **15/30**
- malinowa | **19/38**
- mango - marakuja | **21/42**

Soki 0,2/0,4 l.
- tłoczony z Maciejowego Sadu | **8/14**
- świeży z pomarańczy | **12/22**

Cola / Fanta / Sprite puszka 0,33 l. | **12**
Tonic but. 0,25 l. | **12**
Redbull / Redbull sugar free puszka 0,25 l. | **16**

Kawa | Herbata

Herbata
- czarna / zielona / rooibos / jaśminowa | **14**

Kawa
- Espresso / doppio | **10/12**
- Espresso macchiato | **11**
- Americano | **12**
- Cappuccino | **14**
- Flat white | **16**
- Latte | **16**
- Tonic espresso | **18**
- Orange espresso | **19**
- Mrożona | **18**
  - mleko owsiane **+2**

Sezonowe

Lemoniada jabłkowa na ciepło | cynamon, pomarańcza, goździki, rozmaryn | **21**
Napar | tymianek, pomarańcza, suszona śliwka | **21**
Herbata korzenna | pomarańcza, cytryna, syrop imbirowo-goździkowy | **21**
Grzane piwo 0% | piwo 0%, cytrusy, przyprawy korzenne, suszone owoce, syrop | **25**

Grzane piwo | lager, przyprawy korzenne, cytrusy, suszone owoce, syrop imbirowy | **29**
Grzane wino czerwone | Sangiovese, cytrusy, suszone owoce, przyprawy korzenne, miód | **29**
Grzane wino białe | Grillo, pomarańcza, rozmaryn, goździki, syrop imbirowy | **29**
Grzany Aperol | aperol, Grillo, pomarańcza, rozmaryn | **34**

@Brusco.wroclaw

Piwo

Butelka / Puszka

Nepomucen : Brusco Pils [Pils] / Milo [Pszenica]
Forest [IPA] / Tart Bomb [Malinowy Berliner Weisse]
Citrus Snap [Calamanci Hazy Pale Ale] | 21

Wino

Wino z lodem i dodatkami

Białe *0,125 / 0,75 l.* | syrop z bzu, cytryna, pomarańcza, rozmaryn | **24/85**
Lambrusco *0,125 / 0,75 l.* | pomarańcza, limonka, cytryna | **24/85**

Frizante

Lambrusco *0,125/butelka 0,75 l.* | **21/90**
Ceci, amabile , 27 Opere, Emilia IGT

Prosecco *0,125/butelka 0,75 l.* | **21/90**
La Gioiosa, Treviso DOC

Bianco

Grillo *0,125 / 0,5 / 1 l.* | **21/60/90**
Conte Di Matarocco, Sycylia DOC

Pinot Grigio *0,125/butelka 0,75 l.* | **24/105**
Garde Colle Dei Pini, Garda DOC

Pecorino *0,125/butelka 0,75 l.* | **26/115**
Terre d'Abruzzo, Abruzzo DOC

Rosso

Sangiovese *0,125 / 0,5 / 1 l.* | **21/60/90**
Pasqua, Puglia IGT

Nero Di Troia *0,125 / butelka 0,75 l.* | **24/105**
Terrecarsiche, Puglia IGT

Primitivo di Manduria *0,125 / butelka 0,75 l.* | **24/105**
Pumo del fato, Apulia DOC

Bezalkoholowe

Koktajle

Cosmopolitan virgin | sok żurawinowy, cytrynowy, pomarańczowy, syrop trzcinowy | **21**
Mojito virgin | limonka, mięta, cukier trzcinowy | **21**
Lavender mojito virgin | limonka, mięta, syrop lawenda | **23**
Pornstar martini virgin | wino musujące 0% , marakuja, sok jabłkowy, sok z cytryny | **26**
Hugo virgin | wino musujące 0% , syrop z bzu, limonka, mięta | **26**

Piwo Free

Nepomucen | Simple & Easy [AIPA] / For.Rest [Forest IPA]
Hoppy [Pils] | 17

Wino frizzante

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

Koktajle

Mimosa | prosecco, świeży sok z pomarańczy | **29**
Cranberry Gin Tonic | seagram's, tonic, cytryna, sok z żurawiny | **32**
Cuba Libre | bacardi blanca, cola, limonka | **32**
MenagoJäger | jägermeister, fanta, limonka, mięta | **32**
Mojito | bacardi, limonka, mięta, cukier trzcinowy | **32**
Lavender Mojito | bacardi, limonka, mięta, syrop lavenda | **33**
Whisky Sour | tullamore , białko, sok z cytryny, syrop | **34**
Cosmopolitan | limoncello, cointreau, sok żurawinowy, sok z cytryny | **34**
Orange Daiquiri | bacardi oro, sok z pomarańczy, sok z cytryny, cointreau | **34**
Mango Sour | tullamore , mango, białko, sok z cytryny, syrop | **35**
Negroni | seagram's, campari, martini rosso, pomarańcza | **36**
Pornstar Martini | absolut, marakuja, cytryna, syrop | **37**

Spritz

Hugo Spritz | prosecco, syrop z bzu, limonka, mięta | **32 / 100 (1 L)**
Aperol Spritz | prosecco, aperol, pomarańcza | **34 / 110 (1 L)**
Limoncello Spritz | limoncello, prosecco, sok z cytryny, mięta | **34 / 110 (1 L)**
Negroni Sbagliato | prosecco, campari, martini rosso, pomarańcza | **36**

Digestivo

Domowe Limoncello *0,04 / 0,25 l.* | **12 / 46**
Absolut *0,04 / butelka 0,7 l.* | **15 / 195**
Jägermeister *0,04 l.* | **17**

Whisky

Szkocka

Ballantine's | **21**
Bowmore 12YO SM | **32**
Glenmorangie 12YO SM | **28**
Ardberg 10YO SM | **30**
Balvenie Doublewood 12YO SM | **34**
Port Charlotte 10YO SM | **36**

Inne

Bulleit Rye 95 | **24**
Nikka Days | **26**
Eddu Silver | **28**

Irlandzka

Tullamore Dew | **21**
Jameson | **21**
Bushmills 10YO SM | **26**

Bourbon

Wild Turkey 101 | **24**

Tennessee

Jack Daniel's Single Barrel Rye | **28**

Rum

Bacardi | **21**
Ron Abuelo 7YO | **24**
Kraken Black Spiced Rum | **24**
Companero Elixir Orange | **25**
Companero Extra Anejo | **25**
Don Papa Baroko | **28**
Flor de Cana 12 YO | **28**