

MENU

SERRA BISTROT

Bevande

Acqua naturale / frizzante (50cl)	1.5
Acqua naturale / frizzante (1l)	3.5
Succhi di frutta	4
Mirtillo, Pesca, Ace, Albicocca, Ananas, Mela Verde, Pera, Arancia, Pompelmo	
Spremuta	4.5
Bibite	3.5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Estatè limone/pesca, Schweppes, Chinotto, Lemon Soda, Aranciata amara Sanpellegrino, Redbull, Ginger beer	
Crodino	3.5
Camparino soldatino	3.5
Calice di vino	6
Birra artigianale piccola	5
Birra artigianale media	7
Aperitivi	8
Spritz Aperol/Campari/Hugo, Americano, Negroni, Negroni Sbagliato, Garibaldi, Bellini, Mimosa, Analcolico della casa	
Cocktails	10
Gin Tonic/Lemon, Vodka Tonic/Lemon/Redbull, Moscow Mule, Mojito, Long Island Iced Tea, Cuba-Libre, Screwdriver, Brugola Rosè (Gin, prosecco Rosè e tonica)	
Amari	4
Grappe	4

Caffetteria

Espresso	2
Espresso Decaffeinato	2
Caffè d'orzo	2
Caffè ginseng	2
Caffè americano	2
Cappuccino	2.5
Tè caldo	2.5
Tisane bio	3.5

www.brugolaepachino.com
IG @brugolaepachino

BRUGOLA
& PACHINO

I nostri Piatti

Hummus con capriccio di pinzimonio (11)   14

Crema di ceci con limone e tahina accompagnata da verdure miste tagliate sottili

Tartare di tonno con frutti di bosco e mayo nero (2,4)  24

Tartare di tonno tagliata al coltello con frutti di bosco in due consistenze e maionese all'aglio nero di Voghera

Tagliere di salumi con gnocco fritto (1) 20

Selezione salumi della tradizione italiana fiocchetto, pancetta arrotolata e cresponetto “Punto Zero” di Podere Cadassa e mortadella di Bonfatti PRESIDIO SLOW FOOD con gnocco fritto

Tagliere di formaggi con gnocco fritto (1,7,9,10) 18

Selezione di formaggi scelti secondo la disponibilità stagionale, serviti con gnocco fritto, miele e composta di pere alla senape

Vitello tonnato (3,4)  16

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, servito con salsa tonnata, polvere di capperi e fondo bruno

Panzanella croccante (1,12)  13

Cubi di pane tostato condito con aceto, olio extra vergine, pomodorini, cipolla rossa e cetriolo

Carpaccio di ricciola hamachi (4)  19

Ricciola taglio sashimi con gel di agrumi, olio extravergine e finger lime fermentato

Tartare di manzo tra oriente ed occidente (6, 10)  20

Tartare di Fassone Piemontese battuta al coltello con salsa ponzu, miele, senape, sale Maldon e olio EVO

Gazpacho (1, 12) 14

Crema fredda di pomodorini, melone, cipolla rossa, peperoni, servita con crostini di pane tostati

Pappardella fatta in casa con ragù bianco di vitello al profumo di maggiorana e vele di grana (1,3,7) 18

Pasta fresca all'uovo di nostra produzione con taglio artigianale con ragù bianco di vitello insaporito con maggiorana e fondo bruno

Spaghettono aglio nero, alici del Cantabrico, limone candito e gel di prezzemolo (1,4,7) 19

Spaghettono mono grano Felicetti mantecato con crema di aglio nero, alici del Cantabrico e burro servito con limone candito e gel di prezzemolo

Panciotto ripieno di melanzane e scamorza, 3 pomodori, stracciatella e basilico (1,3,7)  16

Pasta ripiena di scamorza e melanzana, ripassata con tre varietà di pomodorini e la loro salsa con stracciatella e basilico

Risotto gel di agrumi e tartare di tonno (4,7)  20

Riso Buono invecchiato 20 mesi mantecato al burro, servito con gel di agrumi e tartare di tonno

Purea fredda di piselli, dadolata di pane al timo e cremoso di caprino (1,7)  15

Purea fredda di piselli, accompagnata da una mousse di caprino e crostini di pane dorati al timo

Parmigiana 2.0 (7)   15

Melanzana frita, ripassata in forno con grana, salsa di pomodoro e crema di basilico

Tonno, datterini e cipolla di Tropea (4,6)  24

Tonno scottato e marinato in salsa Teriyaki e salsa Ponzu, accompagnato da insalata di pomodori e cipolla di Tropea in agrodolce

Tapilla iberica  25

Tapilla di suino rosso di Castilla cotta a bassa temperatura con fondo bruno su letto di spinacino e mela verde

Controfiletto, fondo bruno e carota caramellata (6)  26

Controfiletto di manzo grigliato accompagnato da fondo bruno e carota caramellata

Tentacolo di polpo alla puttanesca (4,10)  28

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, cosparso di farina di riso e fritto in olio di girasoli alto oleico, servito con salsa alla puttanesca, polvere di olive e capperi

Pulled Pork (1, 3, 7, 10, 12) 18

Morbido panino Bun ripieno di pulled pork cotto a bassa temperatura per 12 ore, con colesaw (salsa a base di verza, carote, yogurt e mayonese) e cipolle in osmosi con patatine crunchy 9/9

Polpette di alici con tre salse (3, 4, 7, 8)  15

Polpette di alici fritte fatte in casa accompagnate con salsa allo yogurt, salsa verde e yuzu curd

Polpette di melanzane (3, 7)   14

Polpettine fatte in casa con melanzane cotte al forno, insaporite con basilico e menta, fritte accompagnate con maionese al lime

Rollè di pesce spada (4, 8)  20

Involtilini di pesce spada con panure gluten free aromatizzata agli agrumi con prezzemolo, uvetta e pinoli, serviti su crema di peperone

Per i più piccoli

Pasta (1,7) 12

bianca, pomodoro, ragù e pesto genovese

Hamburger & patatine (1,3,6,7,8,11) 16

Cotoletta di pollo & patatine (1,3) 16

Si invitano i clienti con allergie o intolleranze a comunicarlo al personale prima dell’ordinazione, in modo da garantire la massima attenzione in cucina.

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

Contorni 6

Insalata di spinaci, mela verde e noci (8)

Insalata mista

Patate al forno

Carote caramellate (6)

Zucchine trifolate alla menta

Patatine fritte

Dessert 7

Semifreddo alla vaniglia, pesca marinata, pepe, basilico e sciroppo di sambuco (7)  

Pannacotta nutella e fragole (7,8)

Tiramisù (3,7)

Tortino alle carote con frosting di anacardi (8)  

Mousse vegana di avocado e cioccolato fondente con mix croccante (8)  

Cheese cake NY style con yuzu curd e lime fermentato (1, 3, 7, 8)

Namelaka al lampone con crumble di lamponi e yogurt croccante (7)

Gelato al fiordilatte con amarene semi candite di Cantiano (7) 

Tutti i nostri dessert sono fatti con uova pastorizzate

 **vegano**

 **vegetariano**

Per gli ospiti vegani è possibile effettuare alcune variazioni oltre ai piatti già presenti nel menù.

BRUGOLA
& PACHINO

Oasi Bistrot • Eventi • Natura