



“

Meterie prime di alta qualità,
lunga fermentazione e stesura
a mano.

Le caratteristiche della nostra
pizza sono sempre le stesse, ma si
assottigliano.

vi presentiamo la romana di
Brucio, nata dal desiderio di
unire la nostra esperienza
alla tradizione locale.

Tradizione che abbiamo voluto
abbracciare anche in cucina,
proponendo piatti tipici
dall'inconfondibile
gusto romano.

Nuovi sapori, stesso fuoco.

”

BRUCIO
LA ROMANA

LE NOSTRE ECCELLENZE

OUR EXCELLENCES



Roscioli

ANTICO FORNO



MIGLIARESE
— PASSIONE PER LA BUONA AGRICOLTURA —



angelo feroci

roma



RISTORANTE
restaurant



BRUCIO
LA ROMANA

GLI ANTIPASTI

APPETISERS



TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (X2 PERSONE)

Charcuterie and cheese platter (x2 people)

22€

MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella di bufala del caseificio Costanzo, datterino e rucola
Buffalo mozzarella from Costanzo dairy, datterino tomatoes and rocket

9€

PROSCIUTTO E BUFALA

Prosciutto di Parma Veroni 24 mesi e mozzarella di bufala del caseificio Costanzo
Parma ham Veroni 24 months and buffalo mozzarella from Costanzo dairy

14€

PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto di Parma Veroni 24 mesi e melone secondo stagione
Parma ham Veroni 24 months and melon according to season

12€

PARMIGIANA MELANZANE

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano
Fried eggplant, tomato sauce, basil, mozzarella and parmesan

13€

MILLEFOGLIE CAPRESE

Pomodori ramati, fior di latte di Agerola e basilico
Auburn tomatoes, mozzarella fior di latte from Agerola and basil

12€

RISTORANTE

I FRITTI

FRIED

SUPPLI CLASSICO

Riso carnaroli, pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano 24 mesi, cipolla e aglio
Carnaroli rice, tomato, fior di latte mozzarella cheese, basil, Parmigiano Reggiano 24 months, onion and garlic

3,5€

CROCCHETTA

Patate, scamorza affumicata, prosciutto cotto, uovo, latte, Parmigiano Reggiano 30 mesi, noce moscata e pepe
Potatoes, smoked scamorza cheese, cooked ham, egg, milk, Parmigiano Reggiano 30 months, nutmeg and black pepper

3,5€

PATATE FRITTE

French fries

5€

FRITTO DEL GIORNO

Fry of the day

4,5€

I CROSTONI

THE CROUTONS



ER SOLITO

Olio evo e aglio
Evo oil and garlic

3€

AR POMMODORO

Pomodoro datterino, aglio, olio evo, basilico, origano e pepe nero
Datterino tomato, garlic, evo oil, basil, oregano and black pepper

3,5€

MOZZARELLA E ALICI

Mozzarella di bufala, alici az. Armatore e burro
Buffalo mozzarella, fresh anchovies az. Armatore and butter

4€

LE INSALATE

THE SALADS

NIZZARDA

Lattuga, tonno, pomodorini ciliegio, uova sode e olive
Lettuce, tuna, cherry tomatoes, boiled eggs and olives

13€

CAESAR

Lattuga, pollo, scaglie di parmigiano, crostini di pane e salsa Worcestershire
Lettuce, chicken, parmesan flakes, croutons and Worcestershire sauce

13€

LA GRECA

Pomodori ramati, lattuga, feta, cipolla rossa, peperone verde, olive nere, cetriolo e origano
Auburn tomatoes, lettuce, feta, red onion, green pepper, black olives, cucumber and oregano

13€

I PRIMI

FIRST COURSES

SPAGHETTO AJO E OJO E PEPERONCINO

Spaghetti Gentile quadrato, aglio, olio evo peperoncino e prezzemolo
Square spaghetti Gentile, garlic, oil evo chilli pepper and parsley

13€

RIGATONI ALLA CARBONARA

Rigatone Gentile, guanciale, uova, pecorino romano buccia nera, Parmigiano Reggiano 24 mesi e pepe nero
Rigatone Gentile, guanciale, eggs, pecorino romano black peel cheese, Parmigiano Reggiano cheese 24 months and black pepper

14€

RIGATONE ALL'AMATRICIANA

Rigatone Gentile, guanciale, pomodoro pelato, pecorino romano buccia nera e cipolla
Rigatone Gentile, guanciale, peeled tomato, pecorino romano black peel cheese and onion

14€

TONNARELLO CACIO E PEPE

Tonnarelli all'uovo di pasta fresca, pecorino romano buccia nera, Parmigiano Reggiano 24 mesi e pepe nero
Egg tonnarelli fresh pasta, black peel pecorino romano cheese, Parmigiano Reggiano cheese 24 months and black pepper

14€

FETTUCINA AL RAGU DI MANZO

Ragu di manzo, taglio di cannella, polvere di olive e pecorino
Beef ragu, cinnamon cut, olive powder and pecorino cheese

14€

SPAGHETTO ALLA NERANO

Spaghetti, zucchine fritte, basilico e provolone del monaco
Spaghetti, fried courgettes, basil and provolone del monaco

14€

PICI ALLE VONGOLE

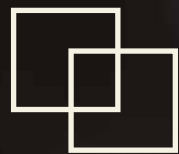
Pici alle vongole, pomodoro datterino e pane croccante
Pici with clams, datterino tomatoes and crunchy bread

16€

PICI AL PESTO CON PACHINO E BURRATA DI BUFALA

Pici, pesto alla genovese, pomodorino pachino, burrata, basilico
Pici, genovese pesto sauce, cherry tomatoes, burrata, cheese, basil

15€



PIZZERIA
the pizzas

BRÚCIO
LA ROMANA



I CALZONI

THE CALZONI

FUNGHI, SALSICCIA, POMODORO

Funghi champignon, salsiccia di suino bianco, pomodoro az. Migliarese
Champignon mushrooms, white pork sausage, tomato az. Migliarese

13€

PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, FUNGHI

Prosciutto cotto, fior di latte, funghi champignon
Cooked ham, fior di latte cheese, champignon mushrooms

13€

POMODORO E MOZZARELLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
Tomato, fior di latte mozzarella and basil

12€

LE BIANCHE

THE WHITES



BOSCAIOLA

Mozzarella fior di latte, champignon e salsiccia di suino bianco

Fior di latte mozzarella cheese, champignon mushrooms and white pork sausage

13€

CARBONARA

Guanciale, tuorlo d'uovo cbt, pecorino romano buccia nera e pepe nero

Guanciale, egg yolk cbt, pecorino romano black peel cheese and black pepper

13€

PATATE E SALSICCIA

Patate sfoglia, salsiccia di suino bianco, provola affumicata e rosmarino

Puff potatoes, white pork sausage, smoked provola cheese and rosemary

13€

CROSTINO

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte e origano

Cooked ham, fior di latte mozzarella cheese and oregano

13€

BROCCOLETTI E SALSICCIA

Broccoletti ripassati aglio olio e peperoncino, salsiccia di suino bianco e mozzarella fior di latte

Broccoli sautéed garlic oil and chilli pepper, white pork sausage and fior di latte mozzarella cheese

13€

CAPRICCIOSA BIANCA

Mozzarella fior di latte, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto cotto, carciofi alla brace e tuorlo d'uovo cbt

Fior di latte mozzarella cheese, champignon mushrooms, Taggiasca olives, cooked ham, grilled artichokes and egg yolk cbt

14€

ZUCCHINE E ALICI

Crema di zucchini romanesche, mozzarella fior di latte, alici armatore e polvere di olive

Cream of Roman courgettes, mozzarella fior di latte, anchovies and olive powder

14€



LE ROSSE

THE REDS

MARGHERITA

Pomodoro Migliarese, mozzarella fior di latte e basilico
Migliarese tomato, fior di latte mozzarella cheese and basil

10€

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala campana e basilico
Migliarese tornato, buffalo mozzarella cheese from Campania and basil

12€

PROVOLA E PEPE

Pomodoro Migliarese, provola affumicata, pepe nero, basilico in cottura
e provolone del Monaco
Migliarese tomato, smoked provola cheese, black pepper, basil in cooking
and provolone del Monaco cheese

12€

MARINARA

Pomodoro Migliarese, salsa al prezzemolo (aglio, olio e peperoncino) e origano
Migliarese tomatoes, parsley sauce (garlic, oil and chilli pepper) and oregano

9€

NAPOLI

Pomodoro Migliarese, mozzarella fior di latte, alici az. Armatore e origano
Migliarese tomato, fior di latte mozzarella cheese, anchovies az. Armatore and oregano

12€

CAPRICCIOSA

Pomodoro Migliarese, fior di latte, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto crudo, carciofi alla brace e tuorlo d'uovo cbt
Migliarese tomato, fior di latte cheese, champignon mushrooms, Taggiasca olives, raw ham, grilled artichokes and cbt egg yolk

14€

DIAVOLA

Pomodoro Migliarese, ventricina, mozzarella fior di latte e polvere di olive taggiasche
Migliarese tomato, ventricina, fior di latte mozzarella cheese and Taggiasca olive powder

12€

AMATRICIANA

Pomodoro Migliarese, guanciale, pecorino romano buccia nera e pepe
Migliarese tomato, guanciale, pecorino romano black peel cheese and pepper

13€

TRE POMODORI (VEGANA)

Pomodoro, datterino giallo, pomodoro secco e crema di basilico
Tomato, yellow date tomatoes, dried tomatoes and basil cream

13€



DALLA PIAZZA

PIZZAS FROM THE SQUARE

SELEZIONE DI FORMAGGI

Fior di latte, mozzarella di bufala campana, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, blu di bufala, crema di caprino, pecorino di grotta, marmellata di bergamotto az. Migliarese
Fior di latte cheese, buffalo mozzarella cheese from Campania, cream of Parmigiano Reggiano 24 months, buffalo blu cheese, Goat cream, cave pecorino cheese, bergamot jam az. Migliarese

15€

LPARMIGIANA

Pomodoro, melanzane fritte, mozzarella fior di latte, basilico e pecorino romano
Tomato, fried aubergines, mozzarella fior di latte, basil and pecorino romano

14€

TROPEANA

Stracotto di tonno pinna gialla (ingredienti olive e cipolla), mozzarella fior di latte e cipolla di tropea
Yellow fin tuna stew (olive and onion ingredients), fior di latte mozzarella and Tropea onion

14€

AL RAGÙ

Ragù di manzo (carote, sedano e cipolla), mozzarella fior di latte e grana
Beef ragout (carrots, celery and onion), fior di latte mozzarella cheese and parmesan

15€

PIZZERIA



DOLCI

desserts



BRUCIO
LA ROMANA



I DOLCI

DESSERTS

BRUCIAMISÙ

Sable croccante al caffè crema di mascarpone e scaglie cioccolato fondente
Crispy coffee sable, mascarpone cream and dark chocolate flakes

8€

CHEESECAKE CARAMELLO SALATO/CHANTILLY

Cheesecake con salsa al Caramello salato e crema chantilly
Cheesecake with salted caramel sauce and Chantilly cream

8€

CREME BRÛLÉE

Panna, latte, uova, vaniglia e zucchero di canna alla fiamma
Cream, milk, vanilla and brown sugar caramelized

7€

TARTUFO DI PIZZO ORIGINALE VARI GUSTI

Original lace truffle ice cream, various tastes

8€

IL BUCO DELLA CIAMBELLA

Palline di pasta soffice ricoperte di zucchero semolato ripiene di crema o nutella
Soft dough balls covered with granulated sugar filled with cream or Nutella

7€

SERVIZIO 2€ | SERVICE 2€

PIZZA IS NOT A "TREND"
IT'S A WAY OF LIFE

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE: LISTA DEGLI ALLERGENI

	Glutine	grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena		Sedano e derivati	sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
	Crostacei	marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili		Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Uova	uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo		Semi di sesamo e derivati	creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
	Pesce e derivati	prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali		Anidride Solforosa e solfiti	in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	Arachidi e derivati	creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		Lupini e derivati	presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari
	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.		Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc
	Latte e derivati	ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		Congelato o surgelato	sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
	Frutta a guscio e derivati	mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi		-20 Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

· Si prega di avvisare il personale di eventuali allergie. Grazie ·