

.....

Medaglioni di foie gras con pesche caramellate, scaglie di cioccolato fondente e riduzione di Porto €17.00

> Tagliere di salumi tipici €12,00

Sformato di Gorgonzola dolce con pere €12.00

Code di gamberone in manto di sesamo e polenta con insalatina esotica €13,00

Rosette di scottona con vellutata di sedano rapa, porcino sott'olio e briciole di Parmigiano. € 14,00

> Insalatina di baccalà su bruschetta di pane €13,00

Fiocco di burrata con acciughe del Cantabrico e sorbetto al pomodoro €14,00



Risotto con crema di zucca, ristretto di Castelmagno

e amaretti €14,00

Tagliolini di castagne con ragù di quaglia e porcini con o senza tartufo €15,00/18,00

> Gnocchi di ricotta con ragù di salsiccia, spinaci, mandorle e scaglie di pecorino €14,00

Fusilli integrali con fantasia di verdure croccanti €12,00

Spaghetti alla chitarra con mentuccia, spada e melanzana €15,00



SECONDI

Spadellata di gamberoni e filetto di spigola con patate €24,00

Filetto di spigola con insalatina di agrumi e finocchi €20,00

Medaglione di merluzzo islandese con verdure €20,00

Trancio di baccalà in guazzetto con polenta €18,00

Tagliata di manzo con patate €18,00

Costolettine di agnello con timo, limone e patate €18,00



DOLCI

Dolci alla carta € 8,00

.....

BEVANDE

Acqua naturizzata 1 L € 2,50

Acqua naturizzata 0,5 L € 2,00

Acqua "San Carlo Spinone" 0,7 L €3,00

> Coca cola 0,33 L €4,50

Aranciata amara San pellegrino 0,2 L € 4,50

> Birra in bottiglia classica € 5,00

Birra in bottiglia speciale € 7,00

Birra in bottiglia Barricata € 10,00

> Caffè € 1,50

Caffè orzo € 2,50

Tisana / Tea € 4,00

Amari / Grappe €3,50



V I N I

LOMBARDIA

Cormelò "Rivetti e Lauro" (Nebbiolo, Merlot) € 14
Ui sassella superiore "Rivetti e Lauro" (Nebbiolo) € 25
Lecià Sforzato "Rivetti e Lauro" (Nebbiolo) € 38
Bonarda vivace "Marco uberti" (Bonarda) € 14
Ronchedone "Ca' dei frati" (Marzemino, Sangiovese, Merlot) € 25
Brolettino "Ca' dei frati" (Turbiana) € 25
Tre filer passito "Ca' dei frati" (Turbiana, Chardonnay, Sauvignon) € 22
Saten "Bredasole" € 25

VENETO

Valpolicella classico "Fratelli Speri" (Corvina) € 18 Valpolicella classico superiore ripasso "Fratelli Speri" (Corvina) € 28 Amarone della valpolicella classico "Fratelli Speri" (Corvina) € 60

FRIULI

Gris pinot grigio "Lis Neris" € 28 Picol sauvignon Blanc "Lis Neris € 28

TRENTINO

Sigis Mundus lagrein "Colterenzio" € 20 Sand Moscato giallo "Colterenzio" € 20 Muller Thurgau "Colterenzio" € 18 Thurner Pinot bianco "Colterenzio" € 18 Prail Sauvignon "Colterenzio" € 20 Gewurztraminer "Colterenzio" € 20



V I N I

PIEMONTE

Monsordo "Ceretto" (Cabernet, Merlot, Syrah) € 25
Barolo "Ceretto" (Nebbiolo) € 55
Nebbiolo d'Alba "Ceretto" € 27
Barbera d'Alba "Ceretto" € 25
Blange "Ceretto" (Arneis) € 25
Moscato "Ceretto" € 20

EMILIA ROMAGNA

Pietramora, sangiovese "Fattoria Zerbina" € 45

TOSCANA

Eliseo "Gualdo del re" (Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot) € 20 Gualdo del re "Gualdo del re" (Sangiovese) € 35 Federico I "Gualdo del re" (Cabernet Sauvignon) € 35 Chianti "Terre di Corzano" €20

MARCHE

Kurni "Oasi degli angeli" (Montepulciano) € 120 Stile libero, conero "Angeli di Varano" (Montepulciano) € 32 Fuorilegge, verdicchio "Angeli di Varano" € 15

ABRUZZO

Montepulciano "Di Sipio" € 35



V I N I

UMBRIA

Sagrantino di montefalco "Arnaldo Caprai" € 45

CAMPANIA

Radici turassi riserva "Mastroberardino" (Aglianico) €43 Morabianca "Mastroberardino" (Falanghina) € 18

SARDEGNA

Is Solinas, carignano "Argiolas" € 29 Is Argiolas, vermentino "Argiolas" € 25

SICILIA

La fuga "Donnafugata" (Chardonnay) € 22 Sedara "Donnafugata" (Nero d'Avola) € 18 Tancredi "Donnafugata" (Cabernet, Nero d'Avola) € 40

FRANCIA

Champagne rosa "Jacquart" € 70 Champagne brut "Legras & Haas" € 60 Champagne mill. "Legras e Haas" € 85



Si chiede alla gentile clientela, per evitare spiacevoli inconvenienti, di informare il personale in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Grazie

BRICCH RESTAURANT

