



Le agrifocacce del San Bruno

LE NOSTRE SPECIALITÀ DA CONDIVIDERE: UN IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE, Digeribile e Leggero. VENGONO SERVITE UNA ALLA VOLTA TAGLIATE IN 6 SPICCHI SE NON VIENE FATTA RICHIESTA DIVERSA.

ATTENZIONE

L'impasto contiene una piccola percentuale di segale, orzo, riso e avena. Può contenere tracce di soia. Consigliamo di ordinare subito tutte le agrifocacce che intendete degustare perchè gli ordini non vadano in coda. L'impasto delle agrifocacce è di 260 g. Sono tagliate in 6 spicchi (max 9 spicchi) e alcuni ingredienti sono aggiunti all'uscita dal forno, spicchio per spicchio.*

MAGGIORAZIONE DA 1 a 2 ,50 EURO PER LE FOCACCE TAGLIATE IN 9 SPICCHI E LE BIGUSTO

BENVENTUTI
nella nostra famiglia.

Siamo lieti di accogliervi e farvi degustare le nostre specialità come l'agrifocaccia tagliata a spicchi da condividere, la pasta fatta in casa, la carne di manzo alla brace e i dolci.

L'AGRIFOCCACCIA

è un impasto di pane a lunga lievitazione, altamente digeribile, servito al tavolo tagliato a spicchi da condividere tra i commensali.

Gli ingredienti sono aggiunti all'uscita dal forno, spicchio per spicchio. Sull'impasto, alveolato, croccante fuori e morbido dentro, valorizziamo soprattutto i prodotti del territorio e del nostro orto.

LA SCELTA

Per servirvi al meglio e creare un ambiente il più confortevole possibile, abbiamo scelto di fare solo gruppi ristretti, quindi tavoli di 12/14 persone.

E' possibile prenotare on-line su www.saanbrunodellacertosa.com

Grazie

AGRIFOCCACCIA DEL MESE

• **Rapaciccìa**¹⁻²⁻⁶ € 25,00 ^[V]
Mozzarella fior di latte, cime di rapa selvatiche condite con olio, aglio e peperoncino, salsiccia di maiale nero az. Agricola San Paolo (Pr)

• **Crudata**¹⁻²⁻¹² € 22,00 ^[La Top]
Stracciatella di mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma Dop min. 24 mesi

• **Al contadino non far sapere**¹⁻²⁻¹² € 17,00 ^[V]
Mozzarella fior di latte, taleggio, pere e miele Millefiori della Fattoria sul Po di Mezzano Rondani (Colorno, PR)

• **Pesto di basilico dell'orto**¹⁻²⁻¹² € 17,00 ^[V]
Mozzarella fior di latte, pecorino a scaglie, pesto di basilico dell'orto, olive nere, olio e.v.o. Coppini

• **Nessun dorma**¹⁻²⁻¹² € 17,00
Nostra polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni grigliati e salame piccante

• **Culaciofi**¹⁻²⁻¹² € 26,00
Mozzarella fior di latte, carciofi freschi saltati con burro, sale e pepe, culatello della Bassa parmense

• **Toma in zucca**¹⁻²⁻⁶ € 25,00 ^[V]
Mozzarella fior di latte, zucca bollita, tomino, pancetta croccante e gocce di balsamico

• **Regina**¹⁻²⁻¹² € 9,00 ^[V]
Nostra polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, olio al basilico

• **Bufalina**¹⁻²⁻¹² € 18,00 ^[V] ^[La Top]
Nostra polpa di pomodoro, poca mozzarella fior di latte, mozzarella di Bufala, pomodorini caramellati al forno, origano, olio e.v.o Coppini

• **Verduriglia**¹⁻²⁻¹² € 17,00 ^[V]
Nostra polpa di pomodoro, ricotta fresca, verdure alla griglia, olio e.v.o Coppini
OPZIONE VEGANA con aggiunta di pinoli e olive

• **Cacio-Pepe**¹⁻²⁻¹² € 20,00
Mozzarella fior di latte, pecorino grattugiato, pepe nero, pancetta affumicata piacentina, gocce di Balsamico di Reggio Emilia

• **"Lucio" (Dalla)**¹⁻²⁻³⁻¹² € 18,00
Nostra polpa di pomodoro, mozzarella, poca mozz. fior di latte, stracchino, mortadella Bologna Igp, spuma di gorgonzola, granella di pistacchi

• **Mediterraneo**¹⁻⁴⁻¹² € 24,00 ^[SL]
Nostra polpa di pomodoro, capperi, olive nere, olio e.v.o. Coppini, basilico, olio piccante, alici del Mar Cantabrico in scatola certificata

COPERTO: 2,00 *MAGGIORAZIONE DA 1 a 2 ,50 EURO PER LE FOCACCE TAGLIATE IN 9 SPICCHI E LE BIGUSTO

Comunicare intolleranze o allergie preventivamente al personale di cucina. Non siamo attrezzati per incontaminazione totale dal glutine

[VV]= piatto vegano - [V]= piatto vegetariano [SL]= piatto senza latte e derivati - *Alcuni alimenti possono essere congelati all'origine o abbattuti in negativo in loco e conservati

ELENCO ALLERGENI INDICATI PER PIATTO (Reg. CE 1169/11)		
1 contiene glutine	5 contiene senape e derivati	10 contiene lupini e derivati
2 contiene latte e derivati	6 contiene anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/l	11 contiene crostacei e derivati
3 contiene frutta in guscio e derivati	7 contiene uova e derivati	12 contiene soia e derivati
4 contiene pesce e derivati	8 frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi)	13 Sedano e prodotti derivati dal sedano
	9 contiene semi di sesamo e derivati	14 contiene molluschi e derivati



Salumi e sfizi

- Culatello di Zibello min. 16/20 mesi € 15,00
- Culaccia di Rossi € 13,00
- Prosciutto di Parma 30 mesi € 13,00
- Salame Cavalier Boschi Riserva € 13,00
- Spalla cotta Ardenga € 12,00
- Mortadella Favola € 9,00
- Pancetta € 10,00
- Misto salumi selezionati € 13,00

(Prosciutto, Culaccia, Coppa piacentina, Salame, Spalla cotta, Mortadella Favola, Pancetta/cicciolata)

- Formaggio² misto con bastoncini di verdure crude € 9,00

(gorgonzola¹³, stracchino, pecorino Valbona stagionato in grotta, Parmigiano Reggiano 24 mesi)

- Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi - porzione piccola € 4,00 - porzione grande € 7,00
- Giardiniera della casa⁶ € 4,50

Primi piatti

- Tagliatelle¹⁻⁷ al ragù antico^{*2-6-13} € 9,00
Mezza porzione di pasta corta al ragù € 6,00

- Anolini di stracotto (della Bassa) in brodo di cappono^{*1-2-7} € 11,00
Porzione maxi € 13,00 Mezza porzione € 7,00

- Tortelli d'erbetta o zucca al burro e Parmigiano^{*1-2-3-7} € 10,00 Mezza porzione € 6,00
pasta all'uovo fatta in casa ripiena di ricotta vaccina selezionata da Pino con erbe tritate

- Tortelli ripieni di patate^{*1-2-7} [V] con soffritto (contiene funghi), conditi con sugo rosso ai funghi porcini² [V] € 11,00 Mezza porzione € 7,00

- Tagliatelle* fatte in casa con culatello e pesto di basilico e pistacchi¹⁻²⁻³⁻⁷ [V] € 13,00

BIS DI PRIMI (solo tortelli) € 12,00 TRIS DI PRIMI (solo tortelli) € 13,00

Piatto unico

- Veg-Veg [VV] € 10,00

Sformatino di quinoa con verdure, patate arrosto, verdure alla griglia, verdure cotte/crude di stagione

Aggiungi formaggio stracchino² o Parmigiano Reggiano + 4,00 €

Aggiungi Prosciutto Crudo di Parma + 4,00 €

COPERTO: 2,00

Comunicare intolleranze o allergie preventivamente al personale di cucina. Non siamo attrezzati per incontaminazione totale dal glutine

[VV]= piatto vegano - [V]= piatto vegetariano [SL]= piatto senza latte e derivati - *Alcuni alimenti possono essere congelati all'origine o abbattuti in negativo in loco e conservati

ELENCO ALLERGENI INDICATI PER PIATTO (Reg. CE 1169/11)

1 contiene glutine	5 contiene senape e derivati	10 contiene lupini e derivati
2 contiene latte e derivati	6 contiene anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/l	11 contiene crostacei e derivati
3 contiene frutta in guscio e derivati	7 contiene uova e derivati	12 contiene soia e derivati
4 contiene pesce e derivati	8 frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi)	13 Sedano e prodotti derivati dal sedano
	9 contiene semi di sesamo e derivati	14 contiene molluschi e derivati



Bistecca con osso alla brace (60 euro al kg)

Offriamo una Bistecca selezionata dal master griller Antonio, con un ottimo punto di frollatura, tenerezza e dolcezza. Abbiamo individuato due pezzature ideali, al fine di ottenere la cottura "perfetta" (no ben cotta), anche se il peso effettivo varia in base alla disponibilità.

- Costata con osso Peso secondo pezzature disponibili (non inferiori a 700 G)

- Bistecca taglio alla fiorentina (osso a T) secondo pezzature disponibili (non inferiori a 1,2 KG)

I pesi effettivi sono da verificare in base alla disponibilità

La carne è cotta alla brace di carbone di leccio, condita con sale dolce di Cervia, mix di pepi dello chef, Olio Extravergine di Oliva Coppini, salsa senape⁵ "rivisitata" a parte.

I criteri in base ai quali selezioniamo la razza del bovino, sono:

★alimentazione a base di erba e cereali ★piccoli allevamenti al pascolo ★certificazioni di filiera

PROPOSTE DEL GIORNO

- Tagliata di manzo alla brace (250 g) € 21,00
- Entrecote alla brace* (400 g circa) € 30,00
- Tagliata di petto di pollo con carciofi trifolati² € 15,00
- Coscia d'anatra⁶ € 15,00

** non sempre disponibile*

Dalla tradizione

- Trippa alla parmigiana^{2*} € 10,00

Servita con un filo di olio e.v.o. e Parmigiano

I contorni

- Verdura alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni) [VV] € 5,00
- Patate dei nostri campi arrosto [VV] € 4,50
- Insalata mista [VV] € 4,50
- Erbe del nostro campo condite con burro e parmigiano [V] € 5,00
- Cime di rapa selvatiche del nostro campo condite con aglio, olio e peperoncino [V] € 5,00
- Radicchi del nostro campo conditi come una volta (olio soffritto con pancetta, concentrato di pomodoro, aceto balsamico, sale) € 5,00
- Zucca del nostro campo cotta al vapore [VV] € 5,00

COPERTO: 2,00

Comunicare intolleranze o allergie preventivamente al personale di cucina. Non siamo attrezzati per incontaminazione totale dal glutine

[VV]= piatto vegano - [V]= piatto vegetariano [SL]= piatto senza latte e derivati

ELENCO ALLERGENI INDICATI PER PIATTO (Reg. CE 1169/11)

1 contiene glutine	5 contiene senape e derivati	10 contiene lupini e derivati
2 contiene latte e derivati	6 contiene anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/l	11 contiene crostacei e derivati
3 contiene frutta in guscio e derivati	7 contiene uova e derivati	12 contiene soia e derivati
4 contiene pesce e derivati	8 frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi)	13 Sedano e prodotti derivati dal sedano
	9 contiene semi di sesamo e derivati	14 contiene molluschi e derivati