



Le agrifocacce del San Bruno

La nostra grande specialità: un impasto a lunga lievitazione, altamente digeribile e leggero.

ATTENZIONE

A causa dell'emergenza sanitaria, non possiamo più servire pietanze da condividere. Ognuno potrà quindi ordinare la sua Agrifocaccia, in versione "normale" N (200 g di impasto), o "grande" G (270 g d'impasto), la prima tagliata in 4, la seconda in 8 spicchi. Bigusto disponibili solo su 8 spicchi.

Regole per DIVERTIRSI IN SICUREZZA

- Per la tutela della vostra salute e quella degli altri, rispettate la distanza di 1 metro interpersonale.
- Vi invitiamo a mantenere la mascherina nel momento in cui il cameriere serve o sparcchia.
- Chiediamo gentilmente di non spostare tavoli e sedie rispetto alla posizione in cui li trovate all'arrivo.
- Chiediamo gentilmente di alzarsi il meno possibile dai tavoli e nel caso di indossare la mascherina.
- In diversi punti del locale sono a disposizione dispenser di disinfettante e bidoni a pedale per smaltimento di guanti e mascherine.
- Per evitare assembramenti chiediamo di raccogliere le quote al tavolo e che una sola persona vada in cassa per il saldo.

Per noi e per tutti. Grazie di cuore.

• **Regina**¹⁻² N € 6,50 G € 8,00 ^[V]

Nostra polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, origano, olio e.v.o Coppini, basilico

• **Bufalina**¹⁻² N € 10,00 G € 17,00 ^[V]

Nostra polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di Bufala emiliana, pomodorini caramellati al forno, origano, olio e.v.o Coppini

• **Porretta**¹⁻² N € 10,00 G € 17,00

Nostra polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, porri stufati (contiene paprika), olio e.v.o. Coppini, pancetta stagionata

• **Cacio-Pepe**¹⁻² N € 11,50 G € 19,00

Mozzarella fiordilatte, pecorino grattugiato, pepe nero, pancetta affumicata Piacentina, pipetta con Aceto Balsamico di Modena IGP

• **"Lucio"**¹⁻²⁻³ (Dalla) N € 10,50 G € 17,00

Nostra Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, stracchino, mortadella Bologna Igp, granella di pistacchi

• **Mediterraneo**¹⁻⁴ N € 12,00 G € 20,00 ^[SL]

Nostra Polpa di pomodoro, capperi, olive nere, alici Cantabrico serie Oro, olio e.v.o. Coppini, pipetta con olio piccante

• **Giardino**¹⁻²⁻⁹⁻¹³⁻⁶ N € 13,00 G € 22,00

Mozzarella fiordilatte, giardiniera della casa, Spalla Cruda di Palasone

• **Pesto di basilico**¹⁻² N € 9,50 G € 16,00 ^[V]

Mozzarella fiordilatte, pecorino grattugiato, pesto di basilico dell'orto, olive nere olio e.v.o. Coppini

• **Culacotto**¹⁻² N € 11,50 G € 19,00

Stracciatella di mozzarella e Cotto Alta Qualità

• **Nessun Dorma**¹⁻² N € 9,50 G € 16,00

Nostra polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio piccante, peperoni grigliati, salame piccante

• **Invidia**¹⁻²⁻³ N € 10,50 G € 17,00 ^[V]

Mozz, Crescenza, indivia saltata in padella con olio e.v.o., olive nere, capperi e pinoli tostatati - OPZIONE VEGANA ^[V]¹⁻³: polpa pomodoro + olive nere, capperi e pinoli tostatati + indivia e verdure del giorno

• **Verduriglia**¹⁻² N € 9,50 G € 16,00 ^[V]

Nostra polpa di pomodoro, ricotta fresca, verdure alla griglia, olio e.v.o Coppini

• **Crudata**¹⁻² N € 12,00 G € 20,00

Stracciatella di mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma Dop min. 24 mesi

• **Tartufovo**²⁻¹ N € 14,00 G € 25,00 ^[V]

Mozzarella fiordilatte, taleggio, uovo di quaglia all'occhio di bue con burro, olio, sale e pepe, tartufo nero di Calestano fresco

• **Al contadino non far sapere**¹⁻² N € 9,50 G € 16,00 Mozzarella fiordilatte, taleggio, pere e miele Millefiori della Fattoria sul Po di Mezzano Rondani (Colorno, PR)

• **Culaciofi**¹⁻² N € 14,00 G € 25,00

Mozzarella fiordilatte, carciofi freschi spadellati al momento on burro, olio, sale e pepe, Culatello della Bassa

COPERTO: 2,00

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

[V]= 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



Gli antipasti

- **Formaggio² misto con bastoncini di verdure crude** € 8,00
(gorgonzola¹³, stracchino, pecorino Valbona stagionato in grotta, Parmigiano Reggiano 24 mesi)
- **Culatello di Zibello min. 18/20 mesi** € 12,00
- **Culaccia di Rossi** € 11,00 • **Spalla cruda di Palasone** € 11,00
- **Prosciutto di Parma min. 24 mesi** € 11,00
- **Salame Cavalier Boschi etichetta nera¹** € 8,00 • • **Salame Cavalier Boschi Riserva¹** € 10,00
- **Misto salumi selezionati¹** € 11,00
(Prosciutto, Culaccia di Busseto, Coppa di Parma, Salame)
- **Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi porzione piccola** € 4,00 porzione grande € 7,00
- **Giardiniera della casa⁶** € 4,50

I primi

- **Tortelli d'erbetta al burro e Parmigiano^{*1-2-7 [V]}** € 9,00 Mezza porzione € 6,00
pasta all'uovo fatta in casa ripiena di ricotta vaccina selezionata da Pino con erbe tritate
- **Tortelli di zucca al burro e Parmigiano^{*1-2-3-7 [V]}** € 9,00 Mezza porzione € 6,00
pasta all'uovo farcita con ripieno di nostre zucche cotta al forno, amaretti e mostarda
- **Tortelli ripieni di patate^{*1-2-7 [V]} con soffritto (contiene funghi), conditi con sugo rosso ai funghi porcini^{2 [V]}** € 10,00 • Mezza porzione € 7,00
- **Tagliatelle¹⁻⁷ al ragù antico^{*2-6-13}** € 9,00 • Mezza porzione pasta corta al ragù € 6,00
- **Anolini di stracotto in brodo di cappone^{*1-2-7}** € 10,00
Porzione maxi € 13,00 • Mezza porzione € 6,50
- **Gnocchi con le nostre patate conditi con la passata dei nostri pomodori^{* 1-2-7-13 [V]}** € 9,00
- **Gnocchi o tagliolini con le nostre patate al tartufo fresco nero di Calestano^{* 1-2-7-13 [V]}** € 13,00
(BIS SOLO CON I GNOCCHI)

BISI DI PRIMI € 11,00 TRIS DI PRIMI € 12,00 (con tartufo + 2,00 euro)

COPERTO: 2,00

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

[V]= 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



ATTENZIONE

In questo periodo di emergenza sanitaria, per evitare assembramenti nella zona del barbecue, abbiamo deciso di sospendere la scelta delle razze di bovino, ed offrire un'unica razza scelta dallo chef

Dalla griglia...

- **Costata di razza pregiata con osso (700 g circa)** € 42,00
- **Bistecca di lombata* con osso a T di razza pregiata (1000 g circa)** € 60,00
** non sempre disponibile*
- **Entrecote alla brace* (400 g circa)** € 28,00
** non sempre disponibile*

La carne è cotta alla brace di carbone di quercia e 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*

Ogni giorno è disponibile SOLO UNA RAZZA, scelta dallo chef. E' possibile chiedere informazioni, uno alla volta, al barbecue, direttamente al Master Griller Antonio.

Dalla tradizione

- **Trippa alla Parmigiana² servita con spolverata di Parmigiano e olio evo*** € 10,00

I contorni

- **Verdura alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni) ^[VV]** € 4,50
- **Patate dei nostri campi arrosto ^[VV]** € 4,00
- **Insalata mista ^[VV]** € 4,00
- **Contorno del giorno** € 5,00

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 + 3,00 €
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

[V]= 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