



@labriciolabevagna

LA BRICIOLOLA

OSTERIA CON CUCINA

Menu

Menu

Antipasti

- Tris di bruschette 9 €
- Panzanella 10 €
- Stracciata al trartufo 12 €
- Pappa al pomodoro con burrata 12 €
- Selezione di salumi al formaggio 15 €
- Prosciutto di Norcia I.G.P. con melone o fichi e torta al testo 15 €
- Carpaccio di bufalo con insalatina di funghi freschi di stagione 15 €

Primi piatti

- Lasagna bianca con zucchine e speck 14 €
- Tortelli de La Briciola ripieni di ricotta con pesto di basilico
e noci e pomodorini confit 15 €
- Strangozzi al tartufo 16 €
- Picchierilli con crema di pecorino e guanciale croccante 16 €

Secondi piatti

- Polpette di tonno su crema di ceci profumata allo zenzero 14 €
- Tartare di bovino condita con senape, capperi, prezzemolo,
limone e tabasco, con insalatina e germogli freschi 16 €
- Vitello tonnato 16 €
- Chateaubriand di filetto di vitello bardato al lardo di Camaiore
con chips di patate croccanti 22 €

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari,
chiedere al nostro personale

Contorni

- Insalata di patate 5 €
- Verdura ripassata in padella 5 €
- Insalata 4 €

Dolci

- Tiramisù 7 €
- Zuppa inglese antica ricetta 7 €
- Brownie al cioccolato con gelato 8 €
- Tozzetti con Sagrantino passito 9 €

Bevande

- Acqua naturizzata 2,5 €
- Bibita 3 €
- Amaro 3 €
- Grappa 3 €
- Limoncello 3 €
- Grappa di Sagrantino 5 €
- Caffè 1 €

Coperto (2€)

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari,
chiedere al nostro personale

Menu

Appetizers

- A trio of bruschetta (toasted bread with olive oil and toppings) €9
- Stracciata scrambled eggs served with black truffle €12
- Tomato 'mush' - tomatoes cooked with bread and basil, and served with fresh burrata cheese. €12
- A selection of cheese and cured meats. €15
- Prosciutto di Norcia i.g.p. ham with melon or figs and traditional Umbrian flatbread. €15
- Panzanella bread salad €10
- Buffalo Carpaccio with fresh mushroom salad €15

First Courses

- Creamy lasagne pasta filled with zucchini and speck cured meat. €14
- La Briciola's tortelli pasta stuffed with ricotta cheese and served with basil and nuts pesto and cherry tomatoes confit. €15
- Traditional Umbrian strangozzi pasta served with black truffles. €16
- Traditional Umbrian pichierilli pasta served with pecorino cheese sauce and crispy guanciale bacon. €16

Second Courses

- Tuna meatballs served with chickpea cream and ginger fragrance. €14
- Beef tartare prepared with mustard, capers, Italian parsley, lemon and Tabasco sauce, and served with a baby sprout salad. €16
- Chateaubriand veal filet rolled in lard from Camofore, and served with crunchy potato chips €22
- Veal with tuna sauce (Vitel tonnè) €16

Side Dishes

- Potato salad €5
- Sauteed green vegetables. €5
- Salad. €4

Desserts

- Tiramisù. €7
- Trifle - the traditional recipe. €7
- Tozzetti biscuits served with sweet Sagrantino wine. €9
- Chocolate brownie with ice cream €8

Beverages

- Purified water €2,5
- Soft drinks €3
- Coffee €1

Cover charge €2

If you have any allergies or dietary intolerances, please don't hesitate to ask our staff.