

bruno
piccolo
IL RISTORANTE

DAL LUNEDÌ AL SABATO
DALLE 12:00 ALLE 14:45
E DALLE 19:30 ALLE 23:30
DOMENICA
DALLE 12:00 ALLE 14:45

PER INFO E PRENOTAZIONI, PUOI CHIAMARE
AL NUMERO **+39 349 174 5005**

ANTIPASTI

IL TAGLIERE DI BRUNO - 18€

SELEZIONE DI SALUMI DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE:
CALABRISSELLA, ASPROCOTTO, PANCETTA, FILETTO,
CAPOCOLLO, FILETTO LARDELLATO, SALSICCIA E
SOPPRESSATA.

FORMAGGI LOCALI, SOTT'OLI, FRITTI MISTI, BRUSCHETTE
CON LA 'NDUJA

FILETTO LARDELLATO CON FRUTTA - 12€

FILETTO DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE
E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

FRITTI MISTI - 10€

ARANCINO MINGON, POLPETTE DI MELANZANE,
POLPETTE DI ZUCCHINE, POLPETTE DI CARNE MISTA,
CROCCHETTE DI PATATE, MELANZANE RIPIENE,
ZUCCHINE RIPIENE, FRITTELLE DI FIORI DI ZUCCHINE,
ZEPPOLE CON ACCIUGA

LA TARTARE DI BRUNO - 13€

OLIO, SALE PEPE NERO E UOVO SU RICHIESTA

LA TARTARE DELLO CHEF - 13€

OLIO, SALE PEPE NERO, CAPPERI E POMODORI SECCHI

CARPACCIO DI PODOLICA - 13€

SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI DI BRUNO:
GIRELLO, RUCOLA, OLIO, SALE E PEPE NERO

ANTIPASTO VEGETARIANO - 12€

7 TIPI DI VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA,
FORMAGGI E OLIVE



PRIMI

SPAGHETTI ALLA CORTE D'ASSISE - 10€

SALSA DI POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, CIPOLLA,
OLIO DI OLIVA, PEPERONCINO E FORMAGGIO

CARBONARA DI BRUNO - 10€

SPAGHETTO O MEZZE MANICHE, UOVO, GUANCIALE
DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE , PECORINO E PEPE NERO

BUCATINI ALL'AMATRICIANA - 10€

SALSA DI POMODORO, GUANCIALE DI MAIALE NERO
D'ASPROMONTE, PECORINO CIPOLLA, OLIO E PEPE NERO

FUSILLONI A MODO MIO - 13€

OLIO, SALE PEPE NERO, CAPPERI E POMODORI SECCHI

MEZZE MANICHE DELLO CHEF - 12€

SALSICCIA DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE, PESTO DI
POMODORINI, BURRATA, SALE, OLIO E PEPE

NORMA CALABRESE - 13€

PACCHERI, MELANZANE, POMODORINI, SALSICCIA
DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE, RICOTTA AFFUMICATA,
SALE OLIO E PEPE NERO



SECONDI

LA GRIGLIATA DI BRUNO PICCOLO - 18€

SALSICCIA, PANCETTA, BOMBETTA DI MIALE NERO D'ASPROMONTE, TRANCIO DI PODOLICA, COSTOLETTA D'AGNELLO, VERDURE GRIGLIATE DI CONTORNO

TAGLIATA DI MANZO CLASSICA - 14€

RUCOLA, POMODORINO E SCAGLIE DI GRANA

TAGLIATA DI MANZO ALLA BOSCAIOLA - 18€

FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI GRANA

FILETTO ALLA GRIGLIA - 18€

FILETTO DI MANZO 250/300GR, SALE E ROSMARINO

FILETTO AL PEPE VERDE - 20€

FILETTO DI MANZO 250/300GR, SALE E PEPE VERDE

COSTATA DI PODOLICA ALLA GRIGLIA - 4€/L'ETTO

COSTATA DI MANZO, SALE, OLIO

FIorentina DI PODOLICA - 5€/L'ETTO

CARNE DI MANZO, SALE, OLIO

TRIS DI INVOLTINI- 15€

1- PANCETTA DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE E CIPOLLA

2- MANZO E PANE PROFUMATO

3- BOMBETTA DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE

SERVITI CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO E CONDIMENTI

LE POLPETTE DI BRUNO- 10€

POLPETTE DI CARNE DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE, FRITTE E POGGIATE SU UN LETTO DI SUGO



CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE - 7€

IN BASE AL PERIODO

PATATINE FRITTE - 4€

PATATE CASARECCE

PATATE AL FORNO - 5€

PATATE, OLIO, SALE, ROSMARINO

VERDURE RIPASSATE - 6€

VERDURE DEL GIORNO RIPASSATE IN PADELLA
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

INSALATA VERDE - 4€

FILETTO DI MANZO 250/300GR, SALE E PEPE VERDE

DOLCI

CHEESECAKE - 5€

BISCOTTO DIGESTIVE, BURRO, ZUCCHERO, LIMONE,
FORMAGGIO PHILADELPHIA, PANNA, COLLA DI PESCE

TIRAMISÙ - 5€

MASCARPONE, UOVA, SAVOIARDI, ZUCCHERO, CAFFÈ

CANNOLO SCOMPOSTO - 5€

RICOTTA, ZUCCHERO A VELO, CANNELLA



bruno
piccolo

CARTA VINI

- SEGNO LIBRANDI ROSSO - 4€/CALICE
- SEGNO LIBRANDI BIANCO - 4€/CALICE
- SEGNO LIBRANDI ROSATO - 4€/CALICE
- TERRE LONTANE ROSATO - 4€/CALICE
- LABELLA LIBRANDI FRIZZANTINO BIANCO - 4€/CALICE
- CRITONE LIBRANDI FRIZZANTINO BIANCO - 5€/CALICE
- TENUTA TRAMONTANA PALIZZI ROSSO - 5€/CALICE
- DUCA SAN FELICE LIBRANDI ROSSO - 5€/CALICE
- TERRE DI GERACE ROSSO G.R. MACRÌ - 12€/BOTTIGLIA
- POZZELLO RISER. ROS/BIAN. G.R. MACRÌ - 29€/BOTTIGLIA
- BOLL. DI LIBRANDI ROSANETI/ALMANETI - 24€/BOTTIGLIA
- MEGONIO LIBRANDI ROSSO - 27€/BOTTIGLIA
- GULIA CAMPANA ROSSO - 25€/BOTTIGLIA
- CASAMATTA SARACENO ROSSO - 26€/BOTTIGLIA
- IL LAMEZIA DOC ROSSO STATTI - 18€/BOTTIGLIA
- IL GRECO DI STATTI BIANCO - 20€/BOTTIGLIA
- GAGLIOPPO ROSSO STATTI - 20€/BOTTIGLIA
- AMARONE DELLA VALP. C. BERETTA - 40€/BOTTIGLIA
- PASSIONE E SENTIMENTO ROSS. PASQUA - 18€/BOTTIGLIA
- LAURISTO ROSSO , CANTINA LOMBARDO - 35€/BOTTIGLIA
- GRECO BIANCO, CANTINA LOMBARDO - 25€/BOTTIGLIA
- ROSSO ICHÒ, CALABRIA IGT - 30€/BOTTIGLIA
- TRAMONTANA 1890 ROSSO - 25€/BOTTIGLIA
- PALIZZI TRAMONTANA ROSSO - 15€/BOTTIGLIA

