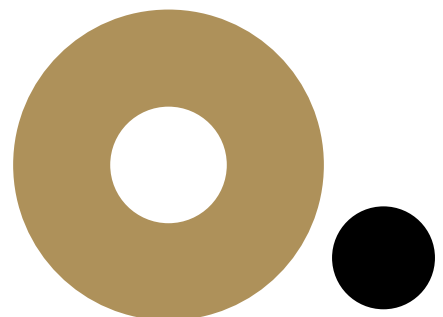


Bro come fratello, dall'inglese brother, è un'espressione slang utilizzata per riconoscersi tra amici, per indicare quel legame di condivisione profonda di ideali, passioni e ambizioni.

Siamo fratelli e con Bro vogliamo continuare la storia della nostra famiglia che sforna pizze da quasi un secolo.

Da nonno Ciro prima e poi da nostro padre Michele abbiamo imparato a stare al banco e al forno come vuole la tradizione, ora vogliamo proporre qui la nostra idea di pizza contemporanea: lieve nell'impasto, fatta con ingredienti buoni e scelti con cura, fedele alla cultura secolare in cui ci siamo formati.

Ciro e Antonio Tutino



Fritti

CROCCHÈ 2,00 €

Con patate, provola di Agerola, salame di Mugnano del Cardinale, pecorino romano DOP e prezzemolo

FRITTATINA DI PASTA 2,00 €

Bucatini di Gragnano IGP, besciamella realizzata con burro di bufala, ripieno al prosciutto cotto, pecorino romano DOP, provola di Agerola e pepe

DOMENICA ALLE 3 2,50 €

Frittatina di pasta con mafalde di Gragnano IGP, ragù napoletano, ricotta di bufala e basilico

ARANCINO 2,00 €

Riso Buono Carnaroli gran riserva, sugo di San Marzano DOP, provola, basilico e pecorino romano DOP

MONTANARINA 1,50 €

Pizza fritta condita con ragù napoletano e Conciato Romano

Pizze

MARGHERITA 5,50 €

Pomodori San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

MARINARA 5,00 €

Pomodori San Marzano DOP, origano di collina, aglio rosso di Nubia, olio evo

COSACCA 5,00 €

Antichi pomodori di Napoli, Conciato Romano, basilico e olio evo

ZUCCA LUNGA NAPOLETANA 8,50 €

Confettura di zucca lunga napoletana, provola di Agerola, crema di Gorgonzola DOP, salsiccia del Vallo di Diano piccante e olio evo

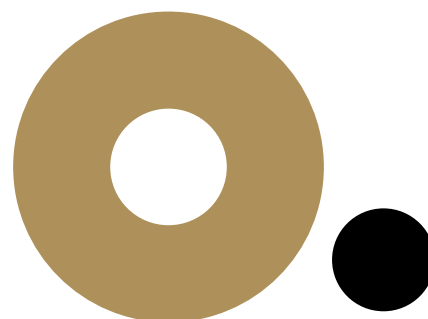
POMODORINI E BUFALA 7,00 €

Pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala DOP, basilico ed olio evo

LA MIA MONTANARA 9,00 €

Pizza fritta con spinaci al burro di bufala, stracciata di bufala all'arancia, filetti di alici di Cetara

LA CHIAMAVANO TRINITÀ	9,00 €
Crema di fagioli “dente di morto” di Acerra, scarola liscia saltata in padella, fior di latte, Provolone del Monaco DOP, olive nere di Gaeta, briciole di pane croccante ed olio evo	
RIPIENO AL FORNO	7,50 €
Ricotta di bufala, salame di Mugnano del Cardinale, fior di latte e pomodoro San Marzano DOP, basilico ed olio evo	
PIZZA FRITTA	7,50 €
Ricotta di bufala, provola di Agerola, ciccioli, pepe e basilico	
L'ORTO	8,00 €
Fior di latte di Agerola e ortaggi di stagione	
ARIANNA	9,50 €
Crema di broccoli aprilatici, soppressata del Vallo di Diano, mandorle, caciocavallo podolico, basilico ed olio evo	
SALSICCIA E FRIARIELLI	8,00 €
Provola di Agerola, salsiccia di maialino nero casertano, friarielli	
MAIALE, PATATE E PAPACCELLE	9,00 €
Papaccelle grigliate in salsa, patate di Avezzano cotte a legna, provola di Agerola, pancetta del Vallo di Diano, basilico ed olio evo	
CAPRICCIOSA	9,00 €
Carciofo violetto di Castellammare arrostito, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto di maiale pesante, funghi champignon, olive nere di Gaeta, basilico ed olio evo	
IL FATTORE UMANO	7,50 €
Sugo Scarpariello (a base di pomodoro San Marzano DOP e pecorino romano DOP), pomodorini del Piennolo del Vesuvio marinati, crema di pomodorini di Corbara grigliati e pomodori datterini grigliati, fior di latte di Agerola, basilico ed olio evo	



Birre

Alla Spina

PAULANER SALVATOR

0,3 cl

3,50 €

0,5 cl

5,00 €

Lager strong – Doppelbock prodotta per la prima volta dai monaci di San Francesco da Paola in Baviera. Dal colore rosso rubino è prodotta in Germania. Gusto robusto, tipicamente maltato in tutte le fasi della degustazione. 7,9% vol.

HACKER PSCHORR MUNCHNER HELL

0,3 cl

3,50 €

0,5 cl

4,50 €

Lager - Prodotta dal 1417 con orzo di qualità che cresce nei dintorni di Monaco. Il suo colore è giallo dorato opaco, l'aroma fresco e delicato di luppolo. Questa birra si identifica con l'arte birraia tradizionale bavarese e al palato sprigiona sentori leggeri di malto e lievito. 5,0% vol.

In Bottiglia

SUPER 8 BLANCHE

5,00 €

Gluten Free

Blanche caratterizzata da un aspetto chiaro e opalescente. Prodotta in Belgio, è una birra di frumento dalla schiuma persistente e cremosa e dal gusto tipicamente rinfrescante. Gusto speziato di coriandolo fresco e scorze d'arancia. 5,1% vol.

SUPER 8 EXPORT

4,50 €

Gluten Free

Lager caratterizzata da una bassa fermentazione. Birra Gluten Free, (solo 5ppm di glutine contro il 20ppm previsto dal limite di legge). Prodotta in Italia, dal colore giallo dorato, gusto morbido e dolce. 4,8% vol.

KBIRR NATAVOTA

4,50 €

Lager caratterizzata da un colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente fruttato. Prodotta in Italia, è birra molto beverina, fresca e dissetante, si presenta al palato rotonda con finale leggermente luppolato. 5,2% vol.

KBIRR NATAVOTA RED

5,00 €

Strong Ale caratterizzata da un contenuto alcolico abbastanza elevato. Dal colore ramato intenso con schiuma fine e abbondante, al naso si percepiscono toni speziati e fruttati. Prodotta a Napoli. Gusto corposo pieno e dolce. 9,0% vol.

KBIRR JATTURA

5,00 €

Scotch Ale caratterizzata da un'alta fermentazione. Birra dal colore ramato carico, prodotta con malto di whisky affumicato con legna di torba. Al naso il torbato è subito evidente insieme ai sentori di malto e caramello. Prodotta in Italia. Gusto dolce e corposo con note di affumicatura. 8,5% vol.

<p>KBIRR CUORE DI NAPOLI</p> <p>American Pale Ale dal corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli esotici che donano alla birra sapori freschi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate. Prodotta a Napoli. Colore rosso intenso. Gusto leggero e toni esotici. 6,0% vol.</p>	5,00 €
<p>KBIRR PALIAT</p> <p>Imperial Stout caratterizzata da un colore nero opaco, dal contenuto alcolico piuttosto alto. Schiuma color nocciola, copiosa e persistente. Al naso si percepiscono tutte le sfumature dei malti utilizzati, dal caramello ai malti tostati. Prodotta in Italia. Gusto con note di caffè, nocciola e cioccolato amaro. 9,0% vol.</p>	5,00 €
<p>BELGIAN TRIP DI BIRRIFICIO ARTIGIANALE LIEVITO E NUVOLE</p> <p>Strong Ale caratterizzata da un colore dorato, dai profumi tipici dei lieviti belgi e da un contenuto alcolico abbastanza elevato. Corposa, con finale leggermente amaro. Prodotta in Italia. Gusto fruttato e agrumato. 7,3% vol.</p>	5,00 €
<p>SMOKY EYE DI BIRRIFICIO ARTIGIANALE LIEVITO E NUVOLE</p> <p>Rauch caratterizzata dall'affumicatura (Rauch in tedesco sta per fumo). I sentori ricordano la pancetta, lo speck affumicato e la scamorza. Birra dal colore dorato intenso. Prodotta in Italia. Gusto inizialmente dolce, si completa con una secchezza finale e un pizzico di amaro. 6,0% vol.</p>	5,00 €
<p>CAPA TOST DI BIRRIFICIO ARTIGIANALE LIEVITO E NUVOLE</p> <p>American Pale Ale caratterizzata da un colore ambrato intenso, con schiuma a grana fine e pannosa, dal profilo intensamente agrumato. Prodotta in Italia. Gusto con leggere note di biscotto e di miele con un finale decisamente amaro. 6,5% vol.</p>	5,00 €
<p>RIULÌ DI BIRRIFICIO 'A MAGARA</p> <p>Stile American Amber caratterizzata da un colore ambrato e dall'uso di grani autoctoni americani. Aroma di miele, scorza di pane ed un tocco agrumato. Prodotta in Italia. Gusto equilibrato, gioca sul bilanciamento tra dolce e amaro con note di caramello mai invadenti. 6,0% vol.</p>	5,00 €
<p>JUMARA DI BIRRIFICIO 'A MAGARA</p> <p>Stile Pale Ale caratterizzata da un'alta fermentazione e dall'uso di malto chiaro. Dal colore ambrato chiaro, fresca ma al contempo strutturata. Prodotta in Italia. Gusto agrumato con buon sapore di malto e finale leggermente amaro. 5,5% vol.</p>	5,00 €
<p>TRUPIJA DI BIRRIFICIO 'A MAGARA</p> <p>Stile Sweet Saison caratterizzata da un'alta fermentazione simile a quella del vino rosso. Presenta un aroma molto pepato che ricorda il sapore speziato del vino Bordeaux. Prodotta con una buona percentuale di grano calabrese. Gusto dolce con finale bilanciato e piacevolmente rinfrescante. 5,5% vol.</p>	5,00 €

Vini

BOLLICINE

Asprinio Spumante Brut – Vestini Campagnano	16,00 €
Falanghina Spumante Ornè – Orneta	16,00 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG – Terra Serena	14,00 €

BIANCHI

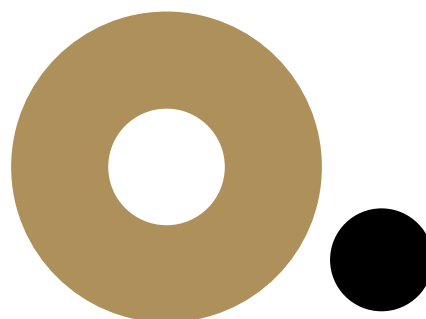
Falerno del Massico bianco DOP – Villa Matilde Avallone	18,00 €
Fiano Di Avellino DOCG Exultet – Quintodecimo	40,00 €
Greco di Tufo DOCG Vigna Cicogna – Benito Ferrara	30,00 €
Greco di Tufo DOCG – Orneta	18,00 €
Falanghina Vendemmia Tardiva – Fattoria Pagano	14,00 €
Pallagrello Bianco – Vestini Campagnano	24,00 €

ROSATI

Rosato Negroamaro Doc Opra – Schola Sarmenti	16,00 €
Rosè Roccamonfina Rosato IGT – Fattoria Pagano	15,00 €

ROSSI

Aglianico Irpinia DOC – Orneta	15,00 €
Falerno del Massico Rosso DOP – Villa Matilde Avallone	18,00 €
Gragnano Fuoco di Forra – Fiore Romano	15,00 €
Piedirosso Stregamora – Villa Matilde Avallone	18,00 €
Primitivo del Salento Cubardi – Schola Sarmenti	20,00 €



Dolci

5,00 €

La selezione di dolci è della pasticceria Seccia

MONTBLANC

ROCHER AL PISTACCHIO

SETTEVELI

BABÀ

CAFFÈ ARABICO

Acqua e bevande analcoliche

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	<i>0,75 cl</i>	2,00 €
COCA COLA	<i>0,33 cl</i>	2,50 €
COCA ZERO	<i>0,33 cl</i>	2,50 €
ARANCIATA GALVANINA BIO		3,00 €
CHINOTTO GALVANINA BIO		3,00 €

Liquori

3,00 €

La selezione di liquori artigianali è di Nastro D'oro

LIMONCELLO

NOCINO DI SAN COSTANZO

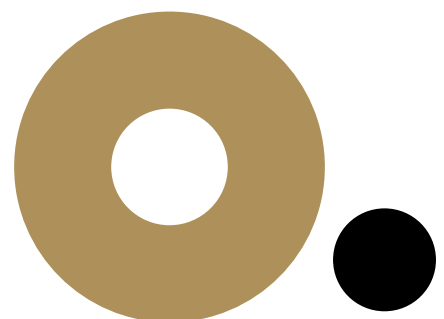
LIQUORE DI LIQUIRIZIA

CREMA DI MELONE

FINOCCHIETTO DI SAN COSTANZO

AMARO DI SAN COSTANZO

Coperto 1,50 €



Gentile Cliente, per opportuna conoscenza circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nelle pizze e nei piatti da noi preparati indichiamo l'elenco delle 14 categorie di allergeni definiti dalla normativa UE n.1169/2011:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati*
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei*
- 3) UOVA e prodotti a base di uova*
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce*
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi*
- 6) SOIA e prodotti a base di soia*
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti*
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano*
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape*
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale*
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini*
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi*