



IL PRANZO "DALLA BRUNA"



Ecco l'offerta che trovi dal Lunedì al Venerdì a Pranzo
L'acqua? La offre la casa. Alla Trattoria Dalla Bruna l'acqua è gratuita
e la puoi ordinare tutte le volte che vuoi.

Primi Piatti (compreso di contorni cotti o insalata mista)

Scegli il formato di pasta

BIGOLI 1971

Fatti in casa usando solo
semola Senatore Cappelli
e acqua

RICCIOLI

Fatti in casa con la nostra
trafila di bronzo, con acqua
e farina di Kamut®

FETTUCCINE

Fatte in casa con semola
Senatore Cappelli e uova

Scegli il condimento



Pomodoro



Cubana
(piccante)



Crema di friarielli e
provola dolce



Ragù dalla bruna



Cacio e pepe
sbagliata



Speck e
rosmarino

TUTTI I MERCOLEDÌ

RISO ALLA MANTOVANA

Non è un risotto, perchè non è mantecato!
Servito con Tastasal aromatizzato con il
nostro mix segreto di spezie

TUTTI I GIORNI

MINISTRA DEL GIORNO

Ogni giorno, seguendo stagionalità ed
ispirazione, la nostra minestra fatta in casa

Tutti i Primi Piatti €9.00

(compreso di contorni cotti
o insalata mista)

Secondi Piatti (compreso di contorni cotti o insalata mista)

SECONDI TRADIZIONALI €9.90

BRACIOLA DI MAIALE

Nel menù da sempre! Battuta leggermente e cotta alla
griglia

COTOLETTA DI POLLO

Con petti di pollo freschi come faceva la Mamma

ROAST-BEEF DI CAVALLO

Cotto a bassa temperatura per arrivare a 62° al cuore

TAGLIATA DI POLLO

Per un pranzo leggero, cotto alla griglia e servito con salsa
all'aceto balsamico

€12.00 se abbinati ad un primo piatto

HAMBURGER DI SORANA €11.00

Hamburger di Sorana (220gr.) cotto ai ferri e servito
con salsa BBQ della Bruna e cipolla rossa

€14.00 se abbinato ad un primo piatto

LUCCIO ALLA GARDESANA €13.00

La tradizionale ricetta Gardesana con aglio, capperi,
prezzemolo e olio EVO, servito con polenta

€16.00 se abbinato ad un primo piatto

TAGLIATA DI MANZO €15.00

Tagliata di controfiletto di manzo servita con
"profumo", il nostro olio profumato con ricetta
segreta

€18.00 se abbinato ad un primo piatto

Ogni giorno una Specialità

Lunedì e Giovedì

Pastisada di cavallo €11.00

Con un primo piatto €14.00

Stracotto di cavallo, morbidissimo
perchè cotto a bassa temperatura
per 18 ore, servito con polenta.



Martedì

Bollito misto €13.00

Con un primo piatto €16.00

Bollito con manzo, lingua naturale e
cotechino, serviti con la nostra
famosa pearà, salsa verde e cren.



Mercoledì e Venerdì

Polenta e Baccalà €13.00

Con un primo piatto €16.00

Con la ricetta della Nonna, cotto con
il latte e servito con polenta.





MENÙ "DALLA BRUNA"

Ecco il menù che trovi per: cena, sabato e domenica a pranzo.
L'acqua? La offre la casa. Alla Trattoria Dalla Bruna l'acqua è gratuita
e la puoi ordinare tutte le volte che vuoi.



Per iniziare... Perfetti nell'attesa.

Antipasti

RENGA IN VOL AU VENT DI POLENTA

Renga di Parona con: capperi, prezzemolo, aglio e olio EVO servita in vol au vent di polenta €7.00

POLENTA DELLA BRUNA

Polenta morbida servita con funghi misti di bosco e una deliziosa fonduta di formaggi €7.00

TAGLIERE "DALLA BRUNA" ★

Lombo affinato in "Amarone della Valpolicella DOCG", pancetta stagionata alle erbe e soppressa nostrana, serviti con peperoni e cipolle rosse caramellate. €8.00

Primi Piatti

SPICCHI DI LUNA TARTUFATI ★

Un impasto di gnocchi ripieno con formaggi morbidi e servito con Tartufo nero dei Lessini, Grana Padano e burro nocciola. €12.00

RISOTTO ALL'AMARONE

Risotto cucinato con l'Amarone della Valpolicella (minimo per 2 persone) €10.00

BIGOLI ALLE SARDE

I nostri Bigoli fatti in casa con semola Senatore Cappelli, spadellati con un sarde e pane aromatizzato €8.00

BIGOLI CACIO E PEPE SBAGLIATA ★

I nostri Bigoli fatti in casa con semola Senatore Cappelli e acqua. Perché sbagliata? Perché invece del pecorino viene usato il caciocavallo €8.00

FETTUCCINE ALLA LEPRE

Le nostre Fettuccine fatte in casa con semola Senatore Cappelli, uova e acqua, con ragù di Lepre €9.00

FETTUCCINE SPECK E FINFERLI

Le nostre Fettuccine fatte in casa con semola Senatore Cappelli e uova spadellate con finferli e speck €9.00

RICCIOLI AI FRIARIELLI

Caserecce fatte in casa con farina di Kamut® e acqua, spadellati con crema di friarielli e provola dolce €8.00

Secondi Piatti (compreso di contorni cotti o insalata mista)

POLENTA E BACCALA' ★

Con la ricetta della Nonna, cotto con il latte e servito con polenta €13.00

PASTISADA DI CAVALLO

Stracotto di cavallo, morbidissimo perché cotto a bassa temperatura per 18 ore, servito con polenta €11.00

COSTOLETTE D'AGNELLO AI FERRI

Costolette d'agnello della Nuova Zelanda grigliate €15.00

TAGLIATA DI MANZO ★

Con controfiletto di Manzo da allevamenti selezionati. Servita con "Profumo", il nostro olio profumato con ricetta segreta €15.00

HAMBURGER DI SORANA

Hamburger di Sorana (220gr.) cotto ai ferri e servito con salsa BBQ della Bruna e cipolla rossa caramellata €11.00

FISH & CHIPS

Merluzzo pastellato e fritto, servito con patate fritte €11.00

POLENTA SFIZIOSA

Polenta morbida con Porcini, Grana e Tartufo €12.00

CARRELLO DEI BOLLITI ★

Trovi il Carrello dei Bolliti tutti i:

Sabato pranzo e cena, Domenica pranzo

BOLLITO CLASSICO €16.00

I 3 tagli tipici di quando è nata la Pearà, ovvero: Copertina di manzo, Lingua naturale e Cappone allevato all'aperto, accompagnate con la nostra Pearà, Salsa verde e Cren.

BOLLITO DELLA BRUNA €20.00

Copertina di manzo, Lingua naturale, Cappone allevato all'aperto, Cotechino, Testina di vitello, Lingua salmistrata e Tettina di manzo, accompagnati con la nostra Pearà, Salsa verde, Cren e Mostarda di mele.

Vuoi cominciare con un piatto di Tagliolini in Brodo con i Fegatini? Se prendi il Carrello dei Bolliti €5.00

MENU' BAMBINI

PASTA AL RAGÙ O AL POMODORO €6.00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE €7.00

BABY MENÙ

(PASTA, COTOLETTA E PATATE FRITTE)

€10.50