

Ristorante Pizzeria

# La Nuova Bricola



Cari Ospiti,

le nostre pietanze sono tutte preparate  
al momento con la cura e l'esperienza  
del nostro Chef, per proporvi  
un'esperienza culinaria indimenticabile.

Vi ringraziamo in anticipo, per il valore  
che saprete condividere, al tempo di  
preparazione dei vostri piatti.



Buon Appetito



## INSALATE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Insalata verde</b> , <i>Green salad</i> , <i>Grüner Salat</i>                                                                                                                                                                                                                                                                          | fr. 7.50  |
| <b>Insalata mista</b> , <i>Mixed salad</i> , <i>Gemischter Salat</i>                                                                                                                                                                                                                                                                      | fr. 9.50  |
| <b>Pomodori e cipolle</b> , <i>Tomato and onion salad</i> , <i>Tomaten-Zwiebel-Salat</i>                                                                                                                                                                                                                                                  | fr. 8.50  |
| <b>Insalatona estiva</b> (gamberi, anguria, buscion di capra, cipolla marinata e salsa alle acciughe)<br><i>Summer salad with shrimp, watermelon, fresh goat cheese, marinated red onion and anchovy dressing</i><br><i>Sommersalat mit Garnelen, Wassermelone, frischem Ziegenkäse, marinierten roten Zwiebeln und Sardellendressing</i> | fr. 22.-- |

## ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Carpaccio di manzo</b> , pomodorini gialli, avocado, rucola, pecorino e pepe della valle Maggia<br><i>Beef carpaccio with yellow cherry tomatoes, avocado, rocket, pecorino cheese and Valle Maggia pepper</i><br><i>Rindercarpaccio mit gelben Kirschtomaten, Avocado, Rucola, Pecorino und Pfeffer aus dem Maggital</i> | fr. 25.-- |
| <b>Salmone marinato e affumicato</b> , mango, aglio nero, ravanelli e maionese al wasabi<br><i>Marinated and smoked salmon with mango, black garlic, radishes and wasabi mayonnaise</i><br><i>Marinierter und geräucherter Lachs mit Mango, schwarzem Knoblauch, Radieschen und Wasabi-Mayonnaise</i>                        | fr. 24.-- |
| <b>Tagliere salumi e formaggi</b><br><i>Selection of cured meats and cheeses</i><br><i>Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten</i>                                                                                                                                                                                           | fr. 24.-- |
| <b>Frittura di mare</b> (gamberi e calamari)<br><i>Mixed fried seafood (shrimp and calamari)</i><br><i>Frittierte Meeresfrüchte (Garnelen und Calamari)</i>                                                                                                                                                                  | fr. 18.-- |
| <b>Vitello tonnato della Bricola</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | fr. 23.-- |

### **Bambini**, *Kids*, *Kinder*

|                                                                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pasta al pomodoro</b><br><i>Pasta with tomato sauce</i> , <i>Pasta mit Tomatensauce</i>                                             | fr. 10.-- |
| <b>Impanata di pollo</b> con patatine fritte<br><i>Breaded chicken with French fries</i> , <i>Paniertes Hähnchen mit Pommes frites</i> | fr. 15.-- |

## PRIMI PIATTI

**Raviolo** ripieno di ragù d'anatra, pesche sciroppate e fondo bruno fr. 22.--  
*Ravioli filled with duck ragout, poached peaches and rich jus*  
*Ravioli gefüllt mit Entenragout, pochierten Pfirsichen und Jus*

**Risotto** al pesto di pistacchi, gamberi e burrata fr. 27.--  
*Risotto with pistachio pesto, shrimp and burrata*  
*Risotto mit Pistazienpesto, Garnelen und Burrata*

**Tagliolini** al tartufo nero fresco fr. 28.--  
*Tagliolini with fresh truffle*  
*Tagliolini mit frischem Trüffel*

**Spaghettone** alla carbonara fr. 23.--

## DALLA GRIGLIA

*From the grill, From the grill*

**Filetto** di manzo fr. 39.--  
*Beef fillet, Beef fillet*

**Secreto** di Pata Negra "De Cebo" fr. 29.--  
*Iberian Pata Negra secreto,*  
*Iberisches Secreto vom Pata Negra*

**Entrecôte** di manzo fr. 28.-  
*Beef entrecôte, Rindsentrecôte*

**Ribeye** fr. 31.--

## Contorni

*Side dishes, Beilagen*

**Patate** al forno, *Roasted potatoes, Ofenkartoffeln* fr. 6.--

**Patatine** fritte, *French fries, Pommes frites* fr. 5.50

**Verdure** grigliate, *Grilled vegetables, Gegrilltes Gemüse* fr. 7.-

**Insalata** mista, *Mixed salad, Gemischter Salat* fr. 5.50

**Cicoria** saltata con aglio, olio e peperoncino fr. 6.--

*Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili*  
*Gebratener Chicorée mit Knoblauch, Olivenöl und Chili*



## SECONDI PIATTI

### CARNE

**Tartare di manzo (200g), preparata e servita al tavolo** fr. 39.--

*Beef tartare, prepared and served tableside in the traditional style*

*Rindertatar, traditionell am Tisch zubereitet und serviert*

**Il nostro Hamburger (180gr)** fr. 29.-

**Alla Nuova Bricola con patatine fritte**

*Our signature hamburger (180 g),*

*La Nuova Bricola style, served with French fries*

*Unser Hausburger (180 g),*

*Nach Art der Nuova Bricola, serviert mit Pommes frites*

**Roastbeef con salsa tartara, ravanelli e rucola** fr. 31.50

*Roast beef with tartar sauce, radishes and rocket*

*Roastbeef mit Tartarsauce, Radieschen und Rucola*

**Piatto dello Chef (chiedere al personale)** fr. 33.--

*Chef's special (please ask our staff)*

*Tagesempfehlung des Küchenchefs (bitte fragen Sie unser Personal)*

### PESCE

**Sogliola alla mugnaia (minimo 2 persone),  
contorno di patate dolci e normali arrosto e cicorietta** fr. 55.--  
a persona

*Sole meunière (minimum 2 persons),*

*served with roasted sweet and regular potatoes and sautéed chicory*

*Seezunge nach Müllerin Art (mindestens 2 Personen), serviert mit gerösteten*

*Süßkartoffeln und Kartoffeln sowie sautiertem Chicorée*

**Frittura di mare (gamberi e calamari)** fr. 35.-

*Mixed fried seafood (shrimp and calamari)*

*Frittierte Meeresfrüchte (Garnelen und Calamari)*

**Calamaro scottato, spuma di avocado, cicoria e  
crema di peperone rosso** fr. 33.50

*Seared squid with avocado foam, chicory and roasted red pepper cream*

*Gebratener Calamaro mit Avocadoschaum, Chicorée und gerösteter Paprikacreme*

In caso di intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale

In case of food intolerances or allergies, please inform our staff

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal