

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

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

ANTIPASTI

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

Bambini, *Kids*, *Kinder*

Pasta al pomodoro <i>Pasta with tomato sauce</i> , <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	fr. 10.--
Impanata di pollo con patatine fritte <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)

**Calamario 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 Calamario 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

PIZZE

Su richiesta impasto integrale (+2.50) e senza glutine (+3.50)

Estiva

pomodoro, gamberi spadellati, stracciatella, pistilli di peperone e basilico fr. 23.--

Tomato, sautéed shrimp, stracciatella cheese, sweet pepper strands and basil

Tomaten, sautierte Garnelen, Stracciatella, Paprikafäden und Basilikum

Marinara

pomodoro, aglio, origano fr. 13.50

tomato, garlic, oregano

Tomaten, Knoblauch, Oregano

Margherita

pomodoro, fior di latte, basilico fr. 14.50

tomato, mozzarella, basil

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Prosciutto

pomodoro, fior di latte, prosciutto fr. 16.50

tomato, mozzarella, ham

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Prosciutto e funghi

pomodoro, fior di latte, prosciutto, champignon freschi fr. 17.--

tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons

Quattro stagioni

pomodoro, fior di latte, champignon, carciofi, olive e prosciutto fr. 18.--

tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives and ham

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Oliven und Schinken

Capricciosa

pomodoro, fior di latte, carciofi, acciughe, olive fr. 17.50

tomato, mozzarella, artichokes, anchovies, olives

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Oliven

Siciliana

pomodoro, fior di latte, olive, capperi, acciughe, origano fr. 17.50

tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano

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

Pugliese

pomodoro, fior di latte, cipolle e grana in cottura fr. 16.50
tomato, mozzarella, onions and parmesan (baked)
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Parmesan (im Ofen gebacken)

Quattro formaggi

fior di latte, formaggi misti fr. 18.--
mozzarella, mixed cheeses
Mozzarella, verschiedene Käsesorten

Verdure

*pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni alla
griglia* fr. 18.--
tomato, mozzarella, grilled eggplant, zucchini and bell peppers
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika

Tonno e cipolle

pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle fr. 17.50
tomato, mozzarella, tuna and onions
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Diavola

pomodoro, fior di latte, soppressata calabrese fr. 17.50
tomato, mozzarella, spicy Calabrian salami
Tomaten, Mozzarella, scharfe kalabrische Salami

Parmigiana

pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata e basilico fr. 19.--
tomato, mozzarella, fried eggplant, salted ricotta and basil
Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, Ricotta salata und Basilikum

Golosa

pomodoro, fior di latte, salsiccia e pecorino fr. 18.50
tomato, mozzarella, sausage and pecorino cheese
Tomaten, Mozzarella, Wurst und Pecorino

Tirolese

fior di latte, speck, porcini, brie fr. 20.--
mozzarella, speck, porcini mushrooms, brie
Mozzarella, Speck, Steinpilze, Brie

Rustica

pomodoro, fior di latte, pancetta, zola, cipolle e origano fr. 19.50
tomato, mozzarella, pancetta, gorgonzola, onions and oregano
Tomaten, Mozzarella, Pancetta, Gorgonzola, Zwiebeln und Oregano

Delicata

fr. 19.--

pomodoro, fior di latte, mascarpone, crudo

tomato, mozzarella, mascarpone and cured ham

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und Rohschinken

Affumicata

pomodoro, fior di latte, peperoni, salsiccia e bufala affumicata

fr. 19.--

tomato, mozzarella, bell peppers, sausage and smoked buffalo mozzarella

Tomaten, Mozzarella, Paprika, Wurst und geräucherter Büffelmozzarella

Italia

pomodoro, rucola, bufala, scaglie di grana e pomodorini

fr. 19.50

tomato, rocket, buffalo mozzarella, parmesan shavings and cherry tomatoes

Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesanspäne und Kirschtomaten

Bufalina

pomodoro, bufala in cottura, pomodorini, crudo e basilico

fr. 19.50

tomato, baked buffalo mozzarella, cherry tomatoes, cured ham and basil

Tomaten, gebackener Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rohschinken und Basilikum

Carpaccio

pomodoro, fior di latte, carpaccio, scaglie di grana

fr. 22.--

tomato, mozzarella, beef carpaccio and parmesan shavings

Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio und Parmesanspäne

Mari e Monti

pomodoro, fior di latte, gamberi, calamari, porcini, aglio e

fr. 23.50

prezzemolo

tomato, mozzarella, shrimp, calamari, porcini mushrooms, garlic and parsley

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Calamari, Steinpilze, Knoblauch und Petersilie

Focaccia pugliese

doppio impasto, olive, grana e origano (tutto in cottura)

fr. 18.--

double dough, olives, parmesan and oregano (all baked together)

Doppelter Teig, Oliven, Parmesan und Oregano (alles im Ofen gebacken)

Calzone

pomodoro, fior di latte, prosciutto e champignon freschi

fr. 21. --

tomato, mozzarella, ham and fresh mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Schinken und frische Champignons

PROVENIENZA CARNI

<i>Maiale</i>	<i>CH</i>
<i>Manzo</i>	<i>CH</i>
<i>Ribeye</i>	<i>CH</i>
<i>Secreto Pata Negra</i>	<i>ESP</i>
<i>Vitello</i>	<i>CH</i>
<i>Polleria</i>	<i>CH</i>
<i>Luganighe</i>	<i>CH</i>
<i>Salsiccia</i>	<i>CH</i>
<i>Salumeria</i>	<i>CH - IT</i>
<i>Pesce</i>	<i>NOR - DNK</i>
<i>Sogliola</i>	<i>NL - F - I</i> <i>FAO 27/37</i>
<i>Salmone, Gamberi e Calamari</i>	<i>NOR- SWE</i> <i>FAO 41/71</i>