

MENU'

ANTIPASTI

STICK DI PANELLE CON MAYO AL BASILICO	4
SFINCIONE PALERMITANO (3 pz.)	6
CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP SEMI-STAGIONATO FRITTO CON MARMELLATA HOMEMADE	7
** PATATINE FRITTE CON FONDATA DI PECORINO E BACON CROCCANTE	7
FOCACCIA "CUNZATA" <i>pomodoro a fette, acciuga , caciocavallo ragusano DOP semi stagionato, olive, olio e origano</i>	7
PARMIGIANA DI MELENZANA SCOMPOSTA <i>Crocchè di melanzane, salsa di pomodoro ciliegino e spuma di parmigiano</i>	8
CAPONATA DI MELENZANE CON CROSTINI DI PANE	8
**FOCACCIA NERA CON GAMBERO ROSSO DI MAZZARA STRACCIATELLA E LIMONE <i>Focaccia al nero di seppie, stracciatella, gambero rosso e zest di limone</i>	10
**ROAST-FISH DI TONNO CON ZENZERO CARAMELLATO	12
**POLPO E PATATE <i>Polpo in doppia cottura su pure di patate e salsa teriaki</i>	16
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO	16
** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e/o abbattuti in loco per garantire la qualità e la sicurezza alimentare	

SEGUICI SU

-  [bramacocktailcucina.it](#)
-  [BRAMA Cocktail & Cucina](#)



PRIMI

NORMA DI CASA NOSTRA <i>Pasta artigianale, melanzane fritte, sugo di pomodoro ciliegino Home Made, ricotta salata e basilico.</i>	14
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>Aggiunzione: Tartare di gambero rosso + 6 €</i>	16
PACCHERI PISTACCHIO, STRACCIATELLA E GUANCIALE <i>Paccheri freschi con pesto di pistacchio e basilico, stracciatella e Crumble di guanciale</i>	18
TONNSRELLI CREMA DI MELENZANE, MENTA E TARTARE DI TONNO	20
**BUSIATE PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO <i>Busiate con pesto di pistacchio, gambero rosso di Mazzara la sua bisque</i>	22
**TONNARELLI AL GAMBERO ROSSO <i>Tonnarelli con bisque di gambero rosso e tartare al profumo di limone</i>	24

COCKTAIL DELLA CASA

10 <i>Gin, Campari, Vermouth Rosso, Cedro candito.</i>	
Olio - Tonic <i>Gin Mare infuso all'olio nuovo, organics tonica.</i>	12
Pistacchio Sour <i>Brandy all'arancia, latte di mandorla e pistacchio, limone</i>	10
Tequila Confit <i>Tequila, pomodorino ciliegino confit, sciroppo di agave, lime, soda.</i>	12
Celery Negroni <i>Rum agricolo, Campari, vermouth rosso, sedano.</i>	10
Mango Chili Mezcalito <i>Mezcal, Mango, Chili, Lime, soda</i>	12
Apple Collins <i>Gin, Mela verde, sciroppo al fior di sambuco, lime, soda</i>	10

CONTATTACI

-  373 790 7838
-  [bramacocktailecucina.it](#)

SECONDI

INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA BECCAFIGO	14
TARTARE DI FILETTO DI MANZO <i>Tartare di filetto di manzo marinata con capperi, menta, stracciatella, crostini di pane fritto</i>	16
**CALAMARO RIPIENO ALLA SICILIANA <i>Calamaro ripieno servito su nero di seppia</i>	18
FILETTO DI MAIALINO CBT <i>Servito con fonduta di pecorino romano allo zafferano, cavolo nero saltato con aglio e peperoncino e riduzione di vino rosso</i>	18
**TONNO SCOTTATO CON INSALATA ALL'EOLIANA <i>Tonno scottato servito con insalata di pomodoro, cipolla, capperi e olive</i>	20
TAGLIATA DI ANGUS	22
**FRITTURA DI MARE <i>Frittura di calamari, polpo e gamberi</i>	25

DESSERT

BABA'-MISU' (SENZA LATTOSIO) <i>Babà con caffè, rum e mascarpone</i>	7
CHEESCAKE SCOMPOSTA <i>Servito con caramello o cioccolato</i>	7
TORTINO CIOCCOLATO (SENZA LATTOSIO) <i>Tortino con cuore caldo e panna</i>	7
SEMIFREDDI HOME MADE ALLA NOCCIOLA/PISTACCHIO/AL MOSCATO DI PANTELLERIA (SENZA GLUTINE E LATTOSIO)	7
CREMA CATALANA (SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE)	7

COPERTO 2 €

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2. CROSTACEI E DERIVATI	3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4. PESCE E DERIVATI	5. ARACHIDI E DERIVATI	6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI	8. FRUTTA A GUSCIO	9. SEDANO E DERIVATI
10. SENAPA E DERIVATI	11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI	12. ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI
13. LUPINI	14. MOLLUSCHI	



MENU' DIGITALE

English version