



BRUNETTA

PIZZERIA TRATTORIA

ANTIPASTI

INSALATA
Con rucula,
parmigiano, aceite de oliva
\$ 24.000

VERDURE AL FORNO
Tomate, berenjena,
cebolla y pimentón
\$ 24.000

CAPRESSE
Mozzarella de búfala, tomate cherry
confitado, aceite de oliva y pesto
\$ 32.000

**MELANZANE
ALLA PARMIGIANA**
Láminas de berenjena, rucula,
pomodoro y mozzarella
\$ 28.000

POMODORI AL FORNO
Albahaca y mozzarella
\$ 28.000

AFFETATI
Salami, cantimpalo,
coppa, prosciutto, tomate seco,
panceta y aceitunas negras
\$ 36.000

PORTOBELLO
Portobello, ajo, perejil,
vino blanco y queso mozzarella
\$ 28.000

**INVOLTINI DI
MELANZANE**
Rollitos de berenjena, crocante
de queso, tomate rostizado y pesto
\$ 28.000

BURRATA
Con tomate y rucula
\$ 39.000

ROJAS CLASICAS

MARINARA
Tomate, orégano y ajo
Sin queso
\$ 24.000

MARGHERITA
Mozzarella y
albahaca fresca
\$ 27.000

ORTOLANA
Mozzarella, pimentón,
cebolla, rucula
y champiñones
\$ 32.000

CAPRICCIOSA
Mozzarella, champiñones,
prosciutto cotto
alcachofas y aceitunas
\$ 41.000

NAPOLI
Mozzarella, tomate,
anchoas y aceitunas,
albahaca
\$ 41.000

DIAVOLA
Mozzarella, kabanos,
salami, tomate
y peperoncino
\$ 41.000

GIARDINIERA
Mozzarella, pimentón,
ajo, tomate, cebolla,
aceitunas y stracciatella
\$ 32.000

**QUATTRO
STAGIONI**
Mozzarella, alcachofas,
prosciutto cotto,
champiñones y aceitunas
\$ 41.000

ROJAS DE LA CASA

BRUNETTA
Mozzarella, tomate,
pimentón, cebolla,
prosciutto cotto,
kabano y panceta
\$ 41.000

CAMPANIA
Mozzarella
de búfala, albahaca
y tomates cherry
confitados
\$ 41.000

SUCCULENTA
Mozzarella, panceta,
prosciutto cotto,
kábano, salami, coppa,
cantimpalo y tomate
\$ 46.000

CARLOTTA
Mozzarella,
panceta, kábano,
champiñones
y stracciatella
\$ 41.000

FORMAGGIO
Mozzarella, queso
azul, provolone
y parmigiano
\$ 41.000

LUCCA
Mozzarella, salsiccia
italiana, champiñones,
ajo, cantimpalo,
aceitunas negras,
cebolla y anchoas
\$ 46.000

CELESTINA
Mozzarella, panceta,
prosciuttocotto
salsiccia italiana
y kábano
\$ 41.000

CIPOLLA
Mozzarella, cebolla
caramelizada, cebolla
puerro, champiñones
y prosciutto cotto
\$ 41.000

DATTERI
Mozzarella,
prosciutto cotto,
panceta y dátiles
\$ 41.000

FRANCESCA
Mozzarella,
prosciutto,
rucula y parmigiano
\$ 41.000

PUGLIA
Mozzarella, tomates
cherry confitados,
panceta y cantimpalo
\$ 41.000

DALILA
Mozzarella,
coppa, rucula
y stracciatella
\$ 41.000

FICO
Mozzarella, brevas,
queso azul,
parmigiano y panceta
\$ 41.000

MARENA
Mozzarella, tomates
cherry confitados,
champiñón, albahaca
y stracciatella
\$ 46.000

CAMILA
Mozzarella, panceta
y prosciutto cotto
Opción: Melocotón
\$ 46.000

POMO DE ORO
Mozzarella, queso azul,
tomates cherry confitados,
tomates secos y tomates
\$ 41.000

ANTONELLA
Mozzarella, stracciatella,
queso azul, pimenton, dátiles
panceta, rúgula y albahaca
\$ 41.000

BLANCAS

GRETA
Crema de quesos, pera,
mozzarella y queso azul
\$ 41.000

IORELLA
Pesto, mozzarella, camarones
y parmigiano
\$ 41.000

TARTUFO
Crema de tartuffo,
mozzarella y champiñones
\$ 46.000

SALMÓN
Crema de quesos, mozzarella,
salmón ahumado y espárragos
\$ 49.000

LUCIANA
Pesto, mozzarella,
prosciutto cotto y rucula
\$ 41.000

BIANCA
Pesto, mozzarella, stracciatella,
rucula y tomates confitados
\$ 38.000

BEBIDAS

Tinto de verano (1 lt) | \$85.000
Tinto de verano (½ lt) | \$63.000
Lychee de verano (1 lt)| \$85.000
Lychee de verano (½ lt) | \$63.000
Jarra de Sangría (1 lt) | \$105.000
Limonada | \$8.800
Limonada Cerezada | \$8.800
Limonada de Coco | \$12.500
Jugos naturales \$8.800
Agua | \$7.800
Gaseosa | \$9.800
Soda Hatsu | \$9.800
Té Hatsu | \$12.500
Sodas saborizadas | \$15.000

LASAGNA

CARNE | VEGETALES
\$ 36.000 | \$ 29.000
CALAMAR Y CAMARÓN
\$45.000

CANNELLONI

En salsa roja o blanca

RICOTTA
Y ESPINACA
\$ 36.000

CALAMARI
Y CAMARÓN
\$45.000

MAIALE Y
CHAMPIÑONES
\$ 39.000

DI MANZO
\$ 36.000

POUSSE
CAFES

Amareto..... \$ 34.000
Baileys..... \$ 22.000
Cointreau..... \$ 36.000
Limoncello..... \$ 34.000
Drambuie..... \$ 38.000
Campari \$ 32.000
Aperol \$ 22.000
Frangelico \$ 34.000
Licor 43 \$ 32.000

POSTRES

Tiramisú\$ 16.500
Panna Cotta \$ 16.500
Frutos Rojos
Panna Cotta.....\$16.500
Chocolate
Cheese Cake.....\$16.500
de Peras al vino tinto
Cheese Cake Oreo..... \$16.500
Trilogía de Chocolate.. \$19.000
Affogato..... \$19.000

PASTAS

PASTA AL PESTO

Albahaca, aceite de
oliva, parmigiano,
ajo y nueces
\$36.000

PASTA ALLA
CARBONARA

Panceta y yema
de huevo
\$38.000

PASTA ALLA
NAPOLETANA

Pomodoro y Albahaca
\$34.000

PASTA AL
GAMBERETTO

Con camarón
\$45.000

PASTA AL
FORMAGGIO

Queso azul, mozzarella,
parmigiano y provolone
\$45.000

PASTA ALLA
BOLOGNESE

Pomodoro y
carne de res
\$36.000

BEBIDAS
CALIENTES

Espresso..... \$ 6.800
Espresso doppio..... \$ 6.800
Espresso lungo..... \$ 6.800
Espresso macchiato..... \$ 6.800
(Cortado)
Espresso ristretto.....\$ 6.800
Capuccino..... \$ 7.800
Aromática..... \$ 7.800
Carajillo 43..... \$26.000

ENSALADAS

POLLO Y
CHAMPIÑÓN

Espinaca, champiñones,
panceta, pollo, uvas,
crocante, vinagreta
de miel mostaza
\$ 35.000

LOMO DE CERDO
Y MELOCOTÓN

Cogoyo de lechuga,
melocotones, pepino,
parmigiano, lomo de cerdo
rostizado, vinagreta César
\$ 30.000

PERA Y POLLO

Rucula, pera
rostizada, pechuga
de pollo, nueces,
parmigiano, aderezo
balsámico
\$ 36.000

CESAR CON POLLO

Lechuga,
parmegiano,
crutones,
salsa César
\$ 35.000

CARNES

OSSOBUCO
OSSOBUCO STEW

Estofado de ossobuco
con hueso al vino tinto,
pasta capellini, cebolla,
tomates
\$ 69.000

STEAK
PIMIENTA

Medallones de lomo
de res, salsa 3 pimientos,
fettuccine
\$ 74.000

STEAK
MIGNON

Medallones de lomo de res
envueltos en tocineta,
salsa de champiñones,
fettuccine
\$ 74.000

STEAK
ROQUEFORT

Medallones de lomo
de res en salsa de queso
roquefort, fettuccine
\$ 74.000

CARRILLERA

Cachete de cerdo,
pasta capellini
\$ 52.000

SOPAS

TOMATE
\$21.000

PORTOBELLO
Y QUESO AZUL
\$23.000

WWW.BRUNETTAPIZZERIA.COM

@BrunettaPizzeria

Precios incluyen impuesto al consumo (8%).

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.