





Siamo gli eredi di una tradizione antica, la quinta generazione della **FAMIGLIA TUTINO**. Un cognome che profuma di pizza, una tradizione che si rinnova giorno dopo giorno.

Siamo due fratelli – Bro – che in una delle zone più iconiche e intrise di storia della città, piazza Mercato, hanno deciso di “aggiornare” nel solco di quello che è stato.

ANTONIO E CIRO, uno in sala e l’altro al forno, una sinergia naturale.

La **“RUOTA DI CARRO”** come marchio distintivo, ma a modo nostro. Una cottura spinta che garantisce un cornicione leggermente croccante, un sapore classico e moderno al contempo.

Senza dimenticare i fritti che si rifanno alla tradizione culinaria campana.

L’EVOluzione continua, ma non vogliamo anticiparti nulla.

Una pizza che non ti toglie più dalla testa: **YES BRO!**

ANTIPASTI

FRIITTI

CROCCHÈ

2⁵⁰

Con patate, provola, pecorino romano e prezzemolo

FRITTATINA DI PASTA

3⁰⁰

Bucatini, besciamella, ripieno al prosciutto cotto, pecorino romano, provola e pepe

DOMENICA ALLE 3

4⁰⁰

Manfredi, ragù napoletano cotto 8 ore, ricotta di bufala

MONTANARE

FRITTE 180° / FORNO 380°

BORGOMARINARI

14⁰⁰

Ragù di polpo in salsa di soia, mandorle, maionese alle erbe ed olio EVO

BRO MARGHERITA

10⁰⁰

Datterino di collina cotto a legna, pomodoro giallo dry; dopo cottura: Grana Padano, mozzarella di bufala, basilico ed olio EVO

BACCALÀ E FRIARIELLI

14⁰⁰

Wasabi di Friarielli, baccalà, polvere di aglio nero e gel al mandarino

COPERTO 2⁰⁰

PIZZE

MARGHERITA 6⁰⁰

Pomodoro, fiordilatte, basilico ed olio EVO

MARGHERITA DEL MONACO 9⁰⁰

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, fior di latte, provolone del Monaco, olio EVO e basilico

COSACCA CONCIATA 6⁰⁰

Pomodoro, conciato romano, basilico ed olio EVO

MARINARA 5⁵⁰

Pomodoro, origano di collina, aglio, olio EVO

CAPRICCIOSA 10⁰⁰

Carciofo arrostito, fior di latte, prosciutto cotto arrostito, funghi di stagione, polvere di olive nere, basilico ed olio EVO

IL FATTORE UMANO 9⁰⁰

Sugo scarpariello, pomodorini del Piennolo del Vesuvio marinati, crema di datterino di collina cotto a legna e pomodori datterini grigliati, fiordilatte, basilico ed olio EVO

RIPIENO AL FORNO 8⁰⁰

Ricotta di bufala, salame napoletano, fiordilatte, pomodoro, basilico ed olio EVO

PIZZA FRITTA 8⁰⁰

Ricotta di bufala, provola, ciccioli, pepe e basilico

PROVOLA E PEPE A MODO MIO 8⁰⁰

Provola affumicata. Dopo cottura: datterino di collina cotto a legna, pepe nero, polvere di limone nero fermentato, basilico ed olio EVO

SANT'ELIGIO 12⁰⁰

Salsa di funghi Champignon, castagne e cipolla, brie, pancetta tesa, julienne di radicchio marinato all'aceto di lamponi, funghi di stagione cotti a legna ed olio EVO

PIZZE

ASSOLUTO DI ZUCCA **12⁰⁰**

Crema di zucca cotta a legna, crema di zucca fermentata, caramello di zucca, chips di zucca, caciocavallo podolico, prezzemolo ed olio EVO

CORRADINO DI SVEVIA **12⁰⁰**

Scarola marinata all'aceto di lampone, provola affumicata, tonno rosso sotto'olio cotto in acqua di mare, pomodorini confit, polvere di olive nere ed olio EVO

MAMMA DO CARMINE **12⁰⁰**

Crema di gambi e foglie di carciofi, carciofi arrostiti, provola affumicata, pecorino romano, maionese alla menta

PALAMITA IN TORTIERA **16⁰⁰**

Pesto di prezzemolo, fior di latte, palamita in tortiera, aglio nero, emulsione di nduja, crumble di pane

BEATRICE **12⁰⁰**

Blu di pecora, caciocavallo podolico, fior di latte, brie, Parmigiano Reggiano, erba cipollina, mela verde ed olio EVO

GENOVESE MA NON TROPPO **14⁰⁰**

Fior di latte, pancia di maiale C.B.T. marinata all'essenza di cipolla, cipolla croccante, mela verde ed olio EVO

BIBITE

ACQUA PANNA 0,75	2⁵⁰
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75	2⁵⁰
COCA COLA	2⁵⁰
COCA ZERO	2⁵⁰
ARANCIATA GALVANINA	3⁰⁰
CHINOTTO GALVANINA	3⁰⁰
GASSOSA GALVANINA	3⁰⁰

BIRRE

ALLA SPINA

SALVADOR 0,3CL PAULANER	4⁰⁰
SALVADOR 0,5CL PAULANER	5⁵⁰
MUNCHNER HELL 0,3CL HACKER PSCHORR	4⁰⁰
MUNCHNER HELL 0,5CL HACKER PSCHORR	5⁵⁰

BIRRE

IN BOTTIGLIA

NATAVOTA LAGER 33CL 4⁵⁰
KBIRR

NATAVOTA RED 33CL 4⁵⁰
KBIRR

JATTURA 33CL 5⁰⁰
KBIRR

CUORE DI NAPOLI 33CL 5⁰⁰
KBIRR

PALIATA 33CL 5⁰⁰
KBIRR

NATAVOTA LAGER PREMIUM 75CL 12⁰⁰
KBIRR

NATAVOTA RED PREMIUM 75CL 13⁰⁰
KBIRR

JATTURA PREMIUM 75CL 13⁰⁰
KBIRR

CUORE DI NAPOLI PREMIUM 75CL 13⁰⁰
KBIR

PALIATA PREMIUM 75CL 13⁰⁰
KBIRR

BELGIAN TRIP 33CL 5⁰⁰
BIRRIFICIO ARTIGINALE LIEVITO E NUVOLE

SMOKY EYE 33CL 5⁰⁰
BIRRIFICIO ARTIGINALE LIEVITO E NUVOLE

HOPS TO SPACE 33CL 5⁰⁰
BIRRIFICIO ARTIGINALE LIEVITO E NUVOLE

BIRRE

IN BOTTIGLIA

AMBER DOLL ^{33CL} KARMA	5⁵⁰
SUMERA ^{33CL} KARMA	5⁵⁰
CUBULTERIA ^{33CL} KARMA	5⁵⁰
PILS ^{33CL} VETRA	5⁰⁰
SAISON ^{33CL} VETRA	5⁰⁰
BOCK ^{33CL} VETRA	5⁰⁰
10 ^{33CL} MALHEUR	5⁵⁰
12 ^{33CL} MALHEUR	5⁵⁰

GLUTEN FREE

PILSENER ^{33CL} GREEN'S	6⁰⁰
AMBER ALE ^{33CL} GREEN'S	6⁰⁰
IPA ^{33CL} GREEN'S	6⁰⁰

VINI

BOLLICINE

TRENTAPIOLI SALVATORE MARTUSCIELLO	20⁰⁰
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE FANTINEL	18⁰⁰
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG TERRA SERENA	16⁰⁰

BIANCHI

FALERNO DI MASSICO BIANCO DOP PAGANO	20⁰⁰
FIANO DI AVELINO DOCG QUINTODECIMO	45⁰⁰
GRECO DI TUFO DOCG QUINTODECIMO	45⁰⁰
GRECO DI TUFO DOCG PAGANO	18⁰⁰
FALANGHINA VENDEMMIA TARDIVA PAGANO	18⁰⁰
CATALUNA CATALANESCA IGP TENUTA AUGUSTEA	16⁰⁰
CAPRETTONE PIETRARGENTO DOP TENUTA AUGUSTEA	16⁰⁰

VINI

ROSSI

AGLIANICO IRPINIA DOC 15⁰⁰
ORNETA

FALERNO DEL MASSICO 20⁰⁰
ROSSO DOP
PAGANO

GRAGNIANO FUOCO DI FORRA 15⁰⁰
FIORE ROMANO

PIEDIROSSO 18⁰⁰
PAGANO

PRIMITIVO DEL SALENTO CRITERÁ 16⁰⁰
SCHOLA SARMENTI

CHIANTI DOCG 16⁰⁰
SAN PANCRAZIO

CUORE IGT 22⁰⁰
SAN PANCRAZIO

ROSATI

ROSATO NEGROAMARO 18⁰⁰
DOC OPRA
SCHOLA SARMENTI

ROSÉ ROCCAMONFINA 18⁰⁰
ROSATO IGT
FATTORIA PAGANO

PIAZZA MERCATO 222 BIS | NAPLES, ITALY

081 379 7908 | BROPIZZERIA.IT

