



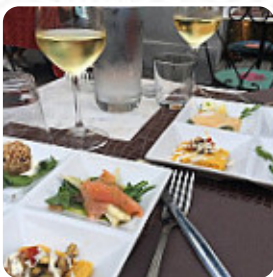
Menu Brancaleo

<https://piatti.menu>

Via Piave, 53, 65122, Italia, PESCARA, Italy

+393277077452 - [http://brancaleo.thefork.rest/?](http://brancaleo.thefork.rest/?fbclid=IwAR23pGjyn2q7HILcnCYLRYWW_6nSraj36HqzpyFH0l_c1imw9iM2ISwEa7I)

fbclid=IwAR23pGjyn2q7HILcnCYLRYWW_6nSraj36HqzpyFH0l_c1imw9iM2ISwEa7I



La **carta di Brancaleo** di PESCARA include **124** menù. In Mediamente i *menù o bevande sul [menù](#)* costano circa 12 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Il ristorante Brancaleò a Pescara, Italia, offre un'ampia selezione di piatti vegani a soli 50 metri dal B&B.

Menu Brancaleo



Bevande Analcoliche

FANTA 3 €

Bevande Alcoliche

APEROL SPRITZ 5 €

Gnocchi

GNOCCHI

Frutti Di Mare

CALAMARI

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Primi Piatti

GNOCCHI ALLA NORMA 9 €

Vino Bianco

MASCIARELLI 14 €

Cocktail Alcolici

GINTONICO 4 €

San Pellegrino Specialità Assortimento

CEDRATA 3 €

Bevande Calde

CAFFÈ

Piccoli Antipasti

ANTIPASTO MISTO

Reds

FATTORIA BUCCICATINO MONTEPULCIANO 15 €

AUS DER FLASCHE

QUELLO DI BECK 3 €

Drinks - Soft Drinks

ACQUA TONICA 2 €

Gin List

GIN PREMIUM TONIC 6 €

Bibite Analcoliche Soft Drinks

COCKTAIL SANPELLEGRINO 3 €

Carta Dei Vini - Rossi

TENUTA ULISSE 22 €

WEISSWEINSCHORLE

CAMPARI SPRITZ 5 €

Antipastini & Co.

APERITIVO BRANCALEÒ BISTROT 15 €

Le Panfocacce

SALMONE COTTO A VAPORE, HUMMUS DI CECI E MELA VERDE 11 €

Non Categorizzato

MASCIARELLI MONTEPULCIANO 16 €

Menu Brancaleo



Pasta

RAVIOLI

PASTA ALLA BOLOGNESE

PIATTO

CHITARRA CON VONGOLE E ZESTE DI LIMONE 10 €

RAVIOLONI DI RICOTTA CON CREMA DI VENTRICINA 10 €

Vini Rosati

TORRE DEI BEATI ROSA-AE 21 €

FATTORIA BUCCICATINO CERASUOLO 15 €

CANTINA FARAONE 20 €

Bevande



BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 0,75 L LISCIA O FRIZZANTE 1 €

ACQUA PANNA NATURALE 0,75 L 3 €

COCA COLA COCA COLA ZERO 3 €

Antipasto

TARTARE

TARTARE DI SALMONE CON MELA VERDE 10 €

PALLOTTE CACIO E OVE 7 €

HUMMUS DI CECI CON SEMI DI SESAMO E ZUCCHINE MARINATE 7 €

Vini Bianchi

ZAPPACOSTA SUD EST 22 €

PESOLILLO PECORINO SUPERIORE 18 €

PASETTI COLLECIVETTA 21 €

TORRE DEI BEATI GIOCHEREMO COI FIORI 24 €

Vini Alla Mescita

FATTORIA BUCCICATINO MONTEPULCIANO BIO BUCCHIANICO (CH) 5 €

CERASUOLO FATTORIA BUCCICATINO BIO BUCCHIANICO (CH) ROSATO 4 €

PECORINO PESOLILLO BIO CHIETI 5 €

PROSECCO DOC BORTOLUZ EXTRA DRY VALDOBBIADENE 5 €

I Nostri Secondi

AGNELLO IN PORCHETTA CON MANDORLE TOSTATE E ZESTE DI LIMONE 18 €

TENERO BRASATO DI VITELLONE AL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 16 €

SPEZZATINO IN UMIDO DI SEITAN AL MONTEPULCIANO CON VERDURE 14 €

FARINATA DI CECI CON SEDANORAPA E ZUCCHINE ALLA MENTUCCIA 14 €

MEDAGLIONE DI PESCE CON MAYO ARTIGIANALE AL POLPO 14 €

Primi Piatti Artigianali

PER PRIMI PIATTI GLUTEN FREE O VEGAN E IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA.

CHITARRA TIRATA A MANO AL RAGÙ DI VITELLO E MAIALE 12 €

CHITARRA TIRATA A MANO CON PROVOLA E ZUCCHINE 13 €

GNOCCHI CON GAMBERO ROSSO, PISTACCHIO E LIMONE 17 €

Menu Brancaleo



TORTELLI RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA CON VELLUTATA DI POMODORO, STRACCIATA E BASILICO 13 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

- PANE
- DESSERT
- PANINI
- PASTA
- CARNE

Bollicine

BORTOLUZ	16 €
LE MARCHESINE AUDENS	35 €
MARSURET SAN BOLDO	20 €
D'ALESIO SCIARROSÉ	18 €
CANTINA FRENTANA	15 €
PIANDIMARE MARINE	15 €

Categoria Di Ristorante

- VEGANO
- VEGETARIANO
- DESSERT
- SENZA GLUTINE
- ITALIANO
- MEDITERRANEO

Antipasti

ZUPPA DI CREMA DI POMODORO

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E PECORINO D'ABRUZZO. 16 €
CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

BURRATINA 100G CON POMODORO FRESCO E BASILICO	8 €
TARTARE DI SALMONE CON MELA VERDE E YOGURT ALL'ANETO	14 €
PALLOTTE CACIO E OVE 4PZ.	7 €
CREMA DI FAVE CON RAPE RIPASSATE E PANCETTA	9 €
PLATEAU DI QUATTRO ANTIPASTI SCELTI DALLO CHEF	12 €

birre

ALLA SPINA (DRAFT BEER) THERESIANER PILS 0,25 L (HALF PINT)	3 €
ALLA SPINA (DRAFT BEER) THERESIANER PILS 0,5 L (PINT)	5 €
MEZZOPASSO MILLICAN EXTRA	5 €
MEZZOPASSO CREVETTE BLANCHE	5 €
MEZZOPASSO AUTOBAHN	5 €
BIRRA ANALCOLICA (ALCOHOL-FREE BEER)	3 €
BIRRA SENZA GLUTINE (GLUTEN FREE BEER)	4 €

Ingredienti Utilizzati

- FORMAGGIO
- SALSICCIA
- VERDURE
- CIOCCOLATO
- NOCE DI COCCO
- PESTO
- SALMONE

Dessert

LA CHEESECAKE DELLA MAJELLA	6 €
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON FRUTTI ROSSI	6 €

Menu Brancaleo



SEMIFREDDO AL
CIOCCOLATO VEGAN 6 €

TIRAMISÙ 5 €

SORBETTO AL LIMONE 4 €

TIRAMISÙ ALL'AMARETTO
AFFOGATO AL CAFFÈ 5 €

MILLEFOGLIE CON CREMA
CHANTILLY, CREMA GIANDUIA E
CIOCCOLATO 6 €

SORBETTO

TARTUFO

TORTA DI FORMAGGIO

Cocktail



VIRGIN AMERICANO
(ALCHOL FREE) 5 €

NO-GIN TONIC (ALCHOL
FREE) 5 €

POMPELMO ROSA (ALCHOL FREE) 6 €

MARENDRY LO SPRITZ
ALL'AMARENA 6 €

LADIES AND GENZ 6 €

AMERI COTTO 6 €

NEGROTTO 6 €

NEGRONI 6 €

MOSCOW MULE 6 €

SPRITZ HUGO 6 €

Vini Rossi

TORRI CANTINE 420 15 €

CATALDI MADONNA MALANDRINO 24 €

MASCIARELLI MARINA CVETIC 43 €

FATTORIA BUCCICATINO DON
GIOVANNI 26 €

SANTOLERI CROGNALETO 2010 35 €

SANTOLERI CROGNALETO
RISERVA 2004 55 €

TORRE DEI BEATI 22 €

PASETTI TESTAROSSA 35 €

PASETTI MONTEPULCIANO 20 €

TENUTA ULISSE MONTEPULCIANO
DOP 22 €

ZACCAGNINI TRALCETTO 14 €

LUNARIA ORSOGNA COSTE DI
MORO 22 €

Brancaleo

Via Piave, 53, 65122, Italia,
PESCARA, Italy

Orari di apertura:

Martedì 19:00-00:00

Mercoledì 19:00-00:00

Giovedì 19:00-00:00

Venerdì 19:00-00:00

Sabato 12:30-14:30 19:00-00:00

Domenica 12:30-14:30 19:00-
00:00

Fatto con Piatti

