COCKTAILS €10

Scegli uno dei nostri cocktail selezionati
per accompagnare il tuo pasto,
scopri come la loro perfetta armonia esalti
il gusto del nostro ottimo cibo.

Spritz - Moscow Mule - Mojito - Gin tonic - Negroni

STARTER

Nachos Supreme 6,90€ (1,3)
(croccanti triangoli di mais serviti con salsa habanero e mango, cheddar, guacamole & jalapeño a rondelle)
Nachos Tasty 6,90€ (1,3)
(croccanti triangoli di mais serviti con salsa peperone, cheddar fuso e panna acida)
Nachos ripieni di formaggio 6,90€ (1,3)
(5 triangoli di mais ripieni con cheddar)
Anelli gooda bites & bacon 6,50€ (1,3,6,7,10)*
(5 anelli di formaggio e bacon)
Mac & Cheese oliva 6,00€ (1,3,6,7,10)*
(4 olive ripiene al cheddar)
Lord of onion rings 8,50€ (1,3,5,8)*
(8 fragranti anelli di cipolla in pastella serviti con salsa ranch)
Chicken Nuggets 9,50€ (1,3,6,7,8,9,10,11,12)*
(8 tenerissimi bocconcini di filetto di pollo, ricoperti da una croccante panatura, serviti con Salsa Mille Isole)
Filetti di pollo al Kentucky 8,90€ (1,3,6,7,8,9,10,11,12)*
(5 tenerissimi bocconcini di filetto di pollo marinato con panatura croccante e salsa whiskey BBQ)
Mozzarella Sticks 5,50€ (1,7,9,)* (8 deliziosi bastoncini di mozzarella filante)
Buffalo Wings 10,00€ (15)*
(6 alette di pollo marinate con spezie piccanti servite con salsa whiskey BBQ)
Corn Dog 9,90€ (1,3)*
(2 hot dog su con stecco ricoperti da una croccante pasta di mais con patatine fritte)
Tex Mex Bites 8,50€ (1,3,6,7,9)*
(8 appetitose crocchette ripiene di formaggio cheddar fuso, mais dolce & jalapeño servite con salsa ranch)
Brunswick Combo Strike 18,50€ (1,3,6,7,8,9,10,11,12)*
(3 onion rings, 3 chicken nuggets, 3 mozzarella sticks, 3 buffalo wings, 3 tex mex bites, serviti con salsa ranch, Salsa Mille Isole & salsa whiskey BBQ)
Brunswick Fries* 4,90€
Brunswick "Patate dolci" Fries* 6,50€
Brunswick Delicious Fries 6,50€ (7,3)*
(le nostre classiche patatine fritte ricoperte da delizioso cheddar fuso e bacon croccante)
Supplì classici 3,00€ (1,3,7,9)
(croccante supplì fatto in casa ripieno di riso, sugo di pomodoro & mozzarella filante)
Supplì al Pulled Pork 4,00€ (1,3,9,10)
(dall'america reinterpretiamo uno dei classici del BBQ statunitense nel classico dei fritti da pizzeria. Ripieno di pulled pork, riso, cheddar fuso & panatura croccante di nachos supreme)
Empanadas 12,50€ (1,3,6,7,9,12,)
(5 sfiziosissime empanadas messicane con differenti gusti: chili con carne, fajita di pollo,cheddar nachos e jalapeno, cheddar e bacon, carnitas al chorizo serviti con sour cream e guacamole)

PIZZE & PINSE

I nostri impasti vengono serviti dopo una lievitazione di 48h minimo.
Vi offriamo la possibilità di scegliere il vostro impasto preferito:
Pizza: Farina di grano tenero tipo 00, farina di qualità superiore
Pinsa: Miscela di farina di soia, riso & grano duro tipo 00, Di Marco

BIANCHE

La Prosciutella 8,00€ (1,7,12)
(prosciutto cotto, mozzarella & grana)
La Boscaiola 8,90€ (1,7)
(mozzarella, funghi champignon & salsiccia)
4 Formaggi 9,00€ (1,7)
(mozzarella, grana, provola & gorgonzola)
La Bufalina 10,50€ (1,4,7,9)
(mozzarella di bufala, fiori di zucca & alici)
La Patatosa 9,50€ (1,7)
(mozzarella, patate & salsiccia)
La Speck 9,50€ (1,7)
(mozzarella, speck e zucchine)
La Provolina 9,50€ (1,7)
(mozzarella, provola e bacon)
La Vegetariana 9,50€ (1,7)
(mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, peperoni & pachino a crudo)
La Brunswick 10,90€ (1,7)
(mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana & pachino)
Pizza e mortazza 8,50€ (1,7,8)
(olio, sale, mortadella)

ROSSE

La Margherita 8,50€ (1,7)
(mozzarella, sugo di pomodoro & basilico a crudo)
La Speciale 10,50€ (1,7)
(mozzarella, pomorini, scaglie di grana)
La Diavola 9,00€ (1,7)
(sugo di pomodoro, mozzarella & salame piccante)
La Napoli 9,00€ (1,4,7)
(sugo di pomodoro, mozzarella & alici)
La Dog 9,00€ (1,7,12)
(sugo di pomodoro, mozzarella & würstel)
La Capricciosa 10,50€ (1,7,3)
(sugo di pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofini, uovo sodo & prosciutto crudo)
La N'duja è 9,50€ (1,7)
(sugo di pomodoro, mozzarella & n'duja)
La Parmigiana 9,50€ (1,7)
(sugo di pomodoro, mozzarella, melanzane a fette & scaglie di grana)

Brunswick cafe

BURGERS & CO.

Tutti i nostri Burger vengono serviti con un contorno di patatine fritte.

Classic Burger 10,90€ (1,3,11)*
(200 gr. puro manzo, servito con insalata, pomodoro e Salsa Mille Isole)
Cheese Burger 11,90€ (1,3,7)*
(200 gr. puro manzo, servito con insalata, pomodoro, cheddar cheese e salsa mille isole)
Bacon Cheese Burger 12,90€ (1,3,7,11)*
(200 gr. puro manzo, servito con insalata, pomodoro, cheddar cheese, bacon croccante e Salsa Mille Isole)
Mexicali Burger 13,90€ (1,3,6,7,11)*
(puro manzo, 200 g. servito con insalata, pomodoro, salsa guacamole, sour cream & jalapeño a rondelle)
Pulled Pork Burger 16,00 € (1,3,7,9,10,11,12)*
(spalla di maiale cotta a bassa temperatura, servita con verza rossa, insalata coleslaw, isalsa ranch & salsa whiskey BBQ)
Crunchy Chicken Burger 13,00 € (1,3,7,11)*
(burger di pollo in croccante con insalata, pomodoro, provola affumicata, bacon croccante & salsa burger)
Master Burger 12,90€ (1,3,7,10)*
(burger da 110 g di funghi shiitake grigliati, fiocchi d' avena e pomodori secchi con zucchine, melanzane, maio veg)
Red Burger 11,90 € (1,3,7,10)*
(burger da 110 g di barbabietole rosse e fiocchi d' avena con pomodoro, guacamole, lime spolverato e maio veg)
Mac&Cheese burger 12,50 € (1,3,7,11)*
(200 gr. di burger di pasta e formaggio fuso impanato, con insalata, pomodori e salsa burger)
D.D. Bacon Cheese 16,00 €(1,3,7,11)*
(2 hamburger da 200g servito con cheddar cheese & bacon)
Hot Dog 10,90€ (1,12,11)
(il classico americano per eccellenza)
Dirtyburger 12,50 € (1,3,7,11)*
(200 gr. puro manzo servito con cheddar, bacon, insalata e cipolla rossa caramellata)

GRILL
IL PESO LO DECIDI TU

Le nostre carni sono selezionate settimanalmente per dare ai nostri clienti sempre la miglior qualità, il miglior stato di **frollatura**, **Dry Age** e la miglior cottura grazie alle nostra **griglia a carbone**

- FILETTO ALLA BRACE (300 GR.) **24,00€** (12,15)
- SANTA MONICA BBQ RIBS **19,00€** (1,3,9,10,12)
  (deliziose costine di maiale marinate in salsa BBQ servite con patatine fritte)
- CHILI CON CARNE **15,00€** (12)
  (piatto tipico cucina TexMex, speziato e delizioso sugo di carne con riso in bianco)
- TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (300 GR.) **19,00€** (12,15)
- FIORENTINA DI MANZO ALLA GRIGLIA **6,50€** l'etto (12,15)
- COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA **6,00€** l'etto (12,15)
- BISTECCA DI POLLO **14,00€**

CONTORNI

I contorni vengono scelti in base alla loro freschezza e stagionalità (cicoria, broccoletti, spinaci, verdure grigliate o gratinate, puntarelle & patate al forno) **5,00€**

SALAD

Brunswick 9,50€ (4,7)
(lattuga, radicchio, rucola, pomodoro, carote, mais, tonno & mozzarella)
Telasoni & Telacountry 9,50€ (4)
(rucola, pomodorini, uovo sodo, tonno, olive nere & cipolla rossa)
Friendly Farmer 9,50€ (7)
(lattuga, pomodorini, patate lesse, olive nere, mozzarella & uovo sodo)
Caesars Salad 11,00€ (1,4,6,7,10)*
(lattuga, salsa caesars, crostini di pane, scaglie di grana & pollo panato)

PASTA FATTA A MANO
FRESCA

FATTI SORPRENDERE!!!

La nostra pasta viene realizzata con **uova fresche biologiche** "pasta gialla", una selezione delle **migliori semole nazionali** e per i ripieni scegliamo **solo ingredienti di prima qualità**. Ogni tipo di pasta viene realizzato con **macchinari di ultima generazione** e **trafilata in bronzo** che conferisce alla pasta porosità diventando così più ruvida, dandole modo di poter assorbire meglio il sugo e migliorando la tenuta nella cottura.

CHIEDICI DELLA NOSTRA PASTA DEL GIORNO

- Fettuccine al Ragù **13,00€** (1,3,7,9)
- Fettuccine ai funghi porcini **15,00€** (1,3,7,9)
- Bucatini all' Amatriciana **12,00€** (1,3,7)
- Tonnarelli Cacio e Pepe **12,00€** (1,3,7)
- Spaghettoni pachino e basilico **12,00€** (1,3,7)
- Maccheroncini acqua e farina alla Carbonara **12,00€** (1,3,7)
- Maccheroncini all'uovo alla Gricia **12,00€** (1,3,7)
- Spaghetti meatballs **13,00€** (1,3,7,9)
  (con polpettine di manzo fatte da noi)
- Ravioli ricotta e spinaci **14,00€** (1,3,7)
- Ravioli patate e porchetta **14,00€** (1,3,7)
- Ravioli al cinghiale **15,00€** (1,3,7)
- Riso etnico **12,00€** (1,3,7)
  (pollo, uovo, carota, sedano, cipolla, piselli spezie varie)

AMERICAN BAKERY &CO

Tiramisù Homemade 6,00€ (1,3,7,12) (fatto in casa come una volta)
Yummy Cake 6,00€ (1,3,7) (soufflè dal cuore caldo al cioccolato)
NewYork Cheese Cake 6,00€ (1,3,6,7,8)*
(una cheese cake in vero stile NewYorkese, cremosa e morbida con crema di formaggio e frutti di bosco)
Flourless Chocolate Cake
GLUTEN FREE 6,00€ (3,6,7)*
(soffice & cremosa torta al cioccolato pensata per chi è intollerante al glutine)

Churros 5,00€ (1,3,6,7)*
(deliziosi dolcetti fritti, serviti con dulce de leche la famosa caramella MOU)
Waffle 6,00€ (1,3,6,7)*
(dolce belga morbido dentro e croccante fuori, servito con sciroppo d'acero & gelato alla vaniglia)
Pancake 6,00€ (1,3,7)*
(frittelle dolci tipiche della cucina americana, servite con sciroppo d'acero/frutti di bosco & gelato alla vaniglia o con crema e frutti di bosco)
Lingua blu 6,50€ (1,3,7)*
(torta con crema bianca pan di spagna)

ALLERGENI

*Prodotti surgelati

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
4. Pesce
5. Arachidi
7. Latte
8. Frutta a guscio
10. Senape
11. Sesamo
13. Lupini
14. Molluschi

Brunswick cafè

Carta dei Vini

€ 20,00

DEA CESANESE IGT LAZIO
Dal colore rosso intenso, al naso esprime note di frutta rossa e sotto bosco, in cocca è equilibrato, setoso, con tannini non invasivi, chiude con ottima persistenza

€ 20,00

DEA SYRAH IGT LAZIO
Principe sei vitigni internazionali, il Syrah trova da sempre nei nostri territori, terreno fertile. Si concede generoso nel bicchiere offrendo note speziate, di pepe, chiodi di garofalo, senza mai tralasciare la frutta rossa da cui spiccano

€ 20,00

MERUM MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP
Di colore rosso rubino intenso ideale con arrosti di carne bianca e rossa brasati e selvaggina

€ 22,00

CABERNET SAUVIGNON
Vino rosso affinato in tonneaux, dai sentori di prugna, marasca, viola e pepe nero, avvolti da piacevoli sensazioni di cacao. Al gusto è piacevole, di facile impatto e con tannini eleganti

€ 22,00

AMICALE
Colore rosso rubino, bouquet delicato e vinoso con aromi di lampone e amarena, al palato è corposo, morbido e vellutato, con sentori di spezie e cioccolato

€ 22,00

NUMINA RIBOLLA GIALLA IGT
Frutto di una sapiente vinificazione delle uve Ribolla, questo vino dal colore giallo paglierino si offre al naso con note fruttate, minerali ed eteree. In bocca è sapido equlibrato, di ottima persistenza

€ 21,00

MERUM CHARDONNAY IGT LAZIO
Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini,ideale con antipasti di mare, primi piatti in bianco e formaggi

€ 20,00

MERUM FALANGHINA IGT LAZIO
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ottimo con primi e secondi piatti di pesce,ideale anche come aperitivo

€ 20,00

MERUM PECORINO IGT LAZIO
Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini,ideale con antipasti di mare,primi piatti in bianco e formaggi

€ 23,00

GRECHETTO BIANCO IGT LAZIO BIO
Nei nostri vigneti riserviamo sempre un posto speciale ai grandi vitigni classici. Fruttato e rotondo con accenti foreali, il Grechetto è un'eccellenza dei bianchi del Lazio

€ 20,00

DEA SAUVIGNON IGT LAZIO
La tipicità del vitigno si riconosce appena si apre la bottiglia. Note tioliche si fondono a quelle esotiche tropicali, che ne invogliano la beva. In bocca è pieno, fruttato e morbido con acidità spiccata

€ 23,00

ALTURIS TRAMINER AROMATICO
Vino bianco molto caratteristico che porta in sé la fragranza tipica della rosa canina e dei fiori di tiglio su un fondo di lievito.
Morbido, vellutato, con finale elegante

€ 22,00

IMPRINTING PRIMITIVO IGT PUGLIA
Rotondo, corposo e fruttato fin dal primo assaggio, ti ammalia piano piano, ti invita ad un altro sorso. Un gran vino. Un vino serio. Una volta assaggiato non riuscirai più a togliertelo dalla testa.

€ 23,00

LILLIANO CHIANTI IGT TOSCANA
Colore: rosso rubino vivo con tendenza a leggere sfumature granato nel corso dell'invecchiamento. Profumo: molto intenso con nota floreale predominante, in particolare di violetta, tipica dei Sangiovese chiantigiani di Castellina in Chianti.

€ 38,00

BRUNELLO DI MONTALCINO IGT TOSCANA
Verbena Brunello di Montalcino 2018
Sangiovese di razza che si presenta nel bicchiere con un rosso rubino carico che vira verso il granato. Al naso è un succedersi di aromi che vanno dalla frutta matura, al cuoio, alle spezie. In bocca è morbido e d equilibrato con bella freschezza che mantiene in tensioni il sorso.

DRINK MENÙ

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA € 6
- Tupamaros double ipa 8%
- Mango split double ipa 8%
- Nerd choice session ipa 3,9%
- Super lemon ale 5,9%
- Holy haze neipa 6,5%
- Caulier 28 gluten free 6,8%
- Riegele weisse 5 %

BIRRE ALLA SPINA € 5
- Ichnusa non filtrata 5% **€ 5,90**
- Riegele lager 5,2%
- La rubina castello 6,5 %

WHISKY - SINGLE MALT
- Lagavulin single malt age 12 years € 14
- Caol ila single malt age 12 years € 14
- Talisker storm single malt € 12
- The glenlivet single malt € 12
- Tenjaku blender whisky product of japan € 13
- Bulleit bourbon € 10
- Jack daniel's euro 5 con mele e miele € 6

RUM
- Don papa baroko single island € 10
- Zacapa 23 € 12
- Diplomatico € 9
- Kraken € 9
- Plantation barbados 5 years € 10

GIN
- Monkey 47 dry gin € 12
- Cubical London Dry Gin € 14
- Porto fino dry gin € 14
- Engine pure organic gin € 14
- Gin mare mediterranean gin € 14
- Hendrick's orbium gin € 14
- Malfy 3 tipologie € 12
- Gunpowder € 14

Cocktail € 10 - Cocktail Premium € 12
Special Premium € 14 - Per la selezione degli alcolici chiedere al personale di sala/barman

COCKTAILS € 10
- Gamondi aperitivo spritz
  (gamondi aperitivo, prosecco, soda)
- Gamondi bitter spritz
  (gamondi bitter, prosecco ,soda)
- Negroni
  (bitter gamondi, vermouth rosso, gin)
- Moscow mule
  (vodka, succo di lime, ginger beer)
- Margarita
  (tequila, triple sec, succo lime)
- Mojito
  (rum bianco, rum scuro, lime, zucchero di canna, menta, soda)
- Whiskey sour
  (whiskey, albume d'uovo, sweet n'sour, sciroppo di zucchero)
- Espresso martini
  (vodka, caffè borghetti, sciroppo di zucchero, caffè)
- Mai tai
  (rum scuro, rum chiaro, orange curacao, sweet n'sour, sciroppo di mandorla)

SIGNATURE COCKTAIL BY SEGUNDO € 10
- Capri Sun
  (montenegro, succo lime, tonica, vodka)
- Sonic
  (vodka,liquore pesca,liquore mela verde, sweet n'sour e un tocco di blue curacao)
- Violento
  (ioven, liquore alla violetta, fiori di sambuco, gin, succo di lime, tonica)
- Sunset
  (gamondi bitter, gamondi aperitivo, fiori di sambuco sciroppo, albume d'uovo, sciroppo cranberrie, succo di lime, gin)
- Lingua Blu
  (gin,fiori di sambuco, blue curacao, succo di lime, albume d'uovo, sciroppo di zucchero)
- Serpeverde
  (foglie di basilico, gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, tonica, e una spruzzata di ginger beer)
- Mojito al Gin
  (gin lime, limone, gamondi, fiore di sambuco, lime menta e zucchero di canna)

COCKTAIL ANALCOLICO € 6
FATTI ISPIRARE DAL NOSTRO BARMAN!