



BRIGANTINE



MENU



BRIGANTINE



NOTRE PHILOSOPHIE

OUR APPROACH



Trattoria élégante, la Brigantine vous invite à découvrir l'authenticité de la cuisine italienne. Nous avons à cœur de vous proposer ce que nous aimons tant : des recettes traditionnelles, des plats à partager généreux et goûteux, des pizzas gourmandes et légères, des recettes chinées dans le terroir ou méconnues, sans oublier la légendaire hospitalité latine. Laissez-vous guider pour un moment de convivialité, dans un cadre chaleureux à l'atmosphère accueillante.

BIENVENUE À LA BRIGANTINE, BIENVENUE EN ITALIE.

*Vous êtes végétarien, végétan ou contraint par des allergies alimentaires ?
Demandez notre carte dédiée pour vous.*



The Brigantine is an elegant trattoria where you can enjoy authentic Italian cuisine. We love to share with you the food we love ourselves. You'll find traditional recipes, generous dishes full of flavor to share with others, light, delicious pizzas, and local and little-known recipes, not forgetting lashings of legendary Latin hospitality. With its warm, welcoming, convivial atmosphere, it's the perfect place for good food in good company!

WELCOME TO LA BRIGANTINE, WELCOME TO ITALY.

*Are you vegetarian, vegan or restricted by food allergies?
Request our dedicated menu for you.*





BRIGANTINE



ANTIPASTI
HORS D'ŒUVRES À PARTAGER
ANTIPASTI TO SHARE



ASPARAGI ALLA PARMIGIANA, EMILIA ROMAGNA - 16€

Asperges vertes gratinées au parmesan
Green asparagus with Parmesan gratin

SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 12€

Croquettes de risotto, viande et mozzarella
Risotto croquettes with meat and mozzarella

CROSTINI TOSCANI, TOSCANA - 14€

Toast de foie de volaille, lard de Colonnata
Chicken liver toast, Colonnata bacon

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€

Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan red cow aged 24 months

GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 14€

Gorgonzola AOP à la cuillère
PDO Gorgonzola by the spoon

SALUMERIA

Charcuteries
Cold meats

MORTADELLA - 14€

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI - 14€

BRESAOLA - 14€

LARDO DI COLANNATA - 14€





BRIGANTINE



PRIMI PIATTI

ENTRÉES

STARTERS



VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€

Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres
Finely sliced cooked veal, tuna sauce, capers

CRUDO DI PESCATO, LIMONE, FINOCCHIO, ZAFFERANO, SICILIA - 33€

SUPP CAVIAR SCHRENKI 20 g +51€

Crudo de poisson, citron, fenouil, safran
Fish crudo with lemon, fennel, saffron

BURRATA 300 G, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, PUGLIA - 39€

VERDURE ALLA GRIGLIA, MOSTARDA DI FRUTTA

Burrata 300 g, porchetta d'Ariccìa IGP, légumes rôtis marinés, moutarde de fruits
Burrata 300 g, IGP porchetta from Ariccìa, marinated roasted vegetables, candied fruits in mustard

INSALATA SARDA, VERDURE DI STAGIONE, GERMOGLI,

BOTTARGA DI TONNO, SARDEGNA - 34€

Fregola sarda, jeunes pousses, légumes de saison, amande,
condiment roquette et menthe, poutargue de thon

Fregola sarda, young shoots, seasonal vegetables, almond, arugula and mint condiment, tuna bottarga





BRIGANTINE



PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO



RAVIOLI DI CODA ALLA VACCINARA, LAZIO - 39€

Ravioli au ragoût de queue de boeuf, raisin sec, pignons de pin, parmesan 30 mois
Oxtail ragout ravioli, raisins, pine nuts, Parmesan aged 30 months

LINGUINE ALLA PESCATORA, SICILIA - 39€

Linguine aux coquillages et crustacés, ail, persil
Linguine with shellfish, garlic, parsley

ORECCHIETTE, SALSICCIA, ZAFFERANO E PISELLI, PUGLIA - 34€

Orecchiette, ragoût de saucisse au safran, poivron crusco, petits pois, parmesan 30 mois
Orecchiette, sausage ragout with saffron, crusco pepper, peas, Parmesan aged 30 months

RISOTTO PRIMAVERA, VENETO - 38€

Risotto, morilles, légumes printaniers, straciatella fumée
Risotto, morels, spring vegetables, smoked straciatella

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE, VERDURE DI STAGIONE, GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO, PATATINE CROCCANTI - 12€

Salade verte, légumes de saison,
gnocchetti sarde à la tomate, pommes de terre croustillantes
Green salad, seasonal vegetables
Sardinian gnocchetti with tomato, crispy potatoes

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.
Information on the origin of the meats and details of allergens is available on request

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



BRIGANTINE



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

**PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA**



PUTTANESCA - 28€

Tomate San Marzano, anchois de Cantabrie, straciatella, olives, câpres, huile d'ail, persil
San Marzano tomato, Cantabrian anchovies, straciatella, olives, capers, garlic oil, parsley

PORCHETTA - 28€

Fior di latte, porchetta d'ArICCIA IGP, artichaut, poivron crusco, sauce verte, ricotta fumée
Fior di latte, GP porchetta from AriccIA, artichoke, crusco pepper, green sauce, smoked ricotta

FIORITO DI BOTTARGA - 29€

SUPP CAVIAR SCHRENKI 20 g +51€

Ricotta, mozzarella di bufala, poireaux grillés, jaune d'œuf, pesto, poutargue, pignons de pin
Ricotta, mozzarella di Bufala, grilled leeks, egg yolk, pesto, bottarga, pine nuts

BELLA LUCIA - 28€

Tomate San Marzano, oignon rôti, pancetta, fromage taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, caramelized onion, pancetta, Taleggio cheese, Parmesan, oregano

CULATELLO - 43€

Ricotta, mozzarella di bufala, culatello, épinard, mosto cotto, parmesan
Ricotta, mozzarella di Bufala, culatello, spinach, mosto cotto, Parmesan





BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



POLPO ALLA FIAMMA, CARCIOFI, NDUJA, CALABRIA - 36€

Poulpe à la braise, artichaut, nduja, roquette, olive taggiasche, gremolata

Braised octopus, artichoke, nduja, arugula, olive taggiasche, gremolata

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 14€ les 100 g

Poisson de la pêche locale grillé, garniture du moment

Grilled catch of the day, seasonal side

ARAGOSTA ALLA FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 27€ par 100 g

Langouste à la braise, pâtes cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage

Braised spiny lobster, pasta cooked in bisque, depending on availability



POLLO ALLA GRIGLIA, ASPARAGI, TORTELLINI E LIMONE, PUGLIA - 37€

Filet de poulet fermier grillé, asperge, tortellinis, citron, basilic

Grilled free-range chicken fillet, asparagus, tortellinis, lemon, basil

AGNELLO ALLA FIAMMA, AGLIO NERO E PATATINE CROCCANTI, EMILIA ROMAGNA - 39€

Agneau à la braise, condiment ail noir, pommes de terre croustillantes

Braised lamb, black garlic, crispy potatoes

SCALOPPA ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 38€

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti sardes à la tomate

Milanese-style veal, Sardinian gnocchetti with tomato sauce





BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu

Tiramisù

BABÀ AL RUM NAPOLETANO, CAMPANIA - 18€

Baba au rhum napolitain

Napolitan rum baba

GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 38€

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)

Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (to share)

DELIZIA CROCCANTE CON AGRUMI E PISTACCHIO, CAMPANIA - 18€

Crème ricotta, pistache, tuile orange, agrumes, sorbet citron

Ricotta cream, pistachio, orange tuile, citrus, lemon sorbet

TARTUFO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PIEMONTE - 18€

Mousse noisette, cœur coulant à la noisette du Piémont

Hazelnut mousse, Piedmont hazelnut melting heart

AFFOGATO, CAMPANIA - 16€

Glace à la vanille, café italien

Vanilla ice-cream, Italian coffee

