



BRIGANTINE



LA CARTE

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES À PARTAGER



SUPPLI AL TELEFONO, ROMA - 10€

Croquette de risotto, viande et mozzarella

CAPONATA, SICILIA - 9€

Ragoût froid d'aubergine, raisin, pignon, basilic

TOMINO GRIGLIATO, SPECK, POMODORO, PIEMONTE - 14€

Petit fromage poêlé, speck, tomate cœur de boeuf

PORCINI IMPANATI, PESTO DI NOCI, LIGURIA - 16€

Cèpes panés, pesto de noix

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA, ROMA - 17€

Friture de calamars, aïoli

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 18€

Tourte fine garnie de fromage de stracchino

SELEZIONE DI SALUMI - 26€

Assortiment des charcuteries





BRIGANTINE



PRIMI PIATTI



MINISTRONE ALLA GENEVOSE, LIGURIA - 25€

Soupe dense de légumes et légumineuses, pistou génois

CARPACCIO DI RICCIOLA, SICILIA - 33€

Carpaccio de sériole, agrumes, herbes, sumac

VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€

Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpre

BURRATA

BURRATA



Con pomodori, rucola, pesto Genovese, pinoli

Avec tomate, roquette, pesto génois, pignons de pin

BURRATA 250G/500G - 32€/59€

Burrata 250g/500g



BRIGANTINE



PIZZA E FARINATA NEL FORNO A LEGNA

PIZZA ET FARINATA AU FEU DE BOIS



FARINATA - 23€

Galette de pois chiche, artichaut, roquette

TONNATO - 26€

Tomate San Marzano, ventrèche de thon, artichaut, tomate, câpre, basilic

LUCIA - 22€

Tomate San Marzano, aubergine, pancetta, taleggio, parmesan, origan

FIORITO - 26€

Ricotta au safran, Mozzarella Castellano, pesto génois, courge, poutargue

TARTUFO UNCINATUM - 32€

Ricotta, Mozzarella Castellano, champignon et truffe d'automne





BRIGANTINE



ALLA GRIGLIA À LA GRILLADE



SALSICCIA E GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO, SARDEGNA - 23€

Saucisse sarde, gnocchetti sardi à la tomate

POLPO ALLA FIAMMA, LIMONE E VERDURE DI STAGIONE, SICILIA - 29€

Poulpe à la braise, citron et légumes de saison rôtis

**PESCE LOCALE, VERDURE DI STAGIONE,
PATATINE CROCCANTI (DA CONDIVIDERE), RIVIERA - 128€**

Les poissons de pêche locale, légumes de saison rôtis, pomme de terre croustillante
(À PARTAGER)





BRIGANTINE



PASTA **PÂTES**



ORECCHIETTE NAPOLETANE, AGLIO OLIO E PEPERONCINO, BASILICATA - 21€

Orecchiette napolitaine, ail, huile d'olive, piment

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA, ROMA - 24€
Spaghettoni, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'oeuf

LINGUINE ALLO SCOGLIO, CAMPANIA - 39€
Linguine aux coquillages et crustacés, ail, persil

STRACCI ALL'ARAGOSTA, SARDEGNA - 85€
Stracchi cuisinées à la langouste





BRIGANTINE



SECONDI PIATTI



COSTOLETTA ALLA MILANESE, PATATINE CROCCANTI, LOMBARDIA - 38€

Côte de veau à la milanaise, pommes de terre croustillantes

FILETTO DI BRANZINO, ZUCCA E CASTAGNE, PIEMONTE - 41€

Filet de loup, courge et châtaigne

POLLO ALL'ALBUFERA, LINGUINE AL TARTUFO, PIEMONTE - 48€

Filet de poulet Albufera, Linguine Pensato à la truffe

OSSOBUCCO, GREMOLATA, POLENTA CREMOSA, LOMBARDIA - 32€

Jarret de veau braisé, persil, ail, citron, polenta crémeuse





BRIGANTINE



CONTORNI **GARNITURES**



INSALATA VERDE - 8€

Salade verte

POLENTA CREMOSA - 9€

Polenta crémeuse

VERDURE DI STAGIONE - 9€

Légumes de saison

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO - 10€

Gnocchetti sardi à la tomate

PATATINE CROCCANTI - 10€

Pommes de terre croustillantes

FORMAGGI **FROMAGES**



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 16€

Gorgonzola AOP à la cuillère



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



BRIGANTINE



DOLCI **DESSERTS**



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisù

PIZZA ALLA NOCCIOLATA, STRACCIATELLA, PIEMONTE - 18€

Pizza à la pâte à tartiner chocolat-noisette, straciatella

GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE E DOLCETTI (DA CONDIVIDERE) - 34€

Glace à l'italienne à la fleur de lait, gourmandises (À PARTAGER)

BABA A ROMA, CAMPANIA - 19€

Baba à Rome

LIMONE DELL'ARTE, VENETO - 17€

Crème de citron, sorbet citron, meringue, limoncello

PANETTONE TOSTATO, LOMBARDIA - 16€

Panettone perdu, glace à l'amande

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont
disponibles sur demande