



BRIGANTINE



MENU

ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE



ZUCCA IN AGRODOLCE, SICILIA - 9€

Courge marinée à l'aigre douce, ail et menthe
Sweet and sour squash, garlic, mint

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 11€

Fine tourte garnie de fromage frais
Delicate flatbread garnished with fresh cheese

SUPPLI AL TELEFONO, ROMA - 12€

Croquette de risotto, viande et mozzarella
Risotto croquette with meat and mozzarella

SELEZIONE DI SALUMI O SOLO - 26€ / 14€

Assortiment de charcuteries ou individuelle
Selection of cold meats to share / single portion

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA, ROMA - 18€

Friture de calamars, aioli
Fried calamari, aioli sauce

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€

Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan aged 24 months



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED PIZZA



MORTADELLA - 23€

Tomate San Marzano, straciatella, mortadelle, pesto de pistache, pistache
San Marzano tomato, straciatella, mortadella, pistachio pesto, pistachios

FIORITO DI BOTTARGA - 26€

Ricotta, mozzarella di Bufala, courge et fleur, jaune d'œuf, pesto et poutargue
Ricotta, mozzarella di Bufala, squash and flower, egg yolk, pesto, and bottarga

TONNATO - 26€

Tomate San Marzano, ventrêche de thon, artichaut, tomate cerise confite, câpre, basilic
San Marzano tomato, tuna ventreche, artichoke, cherry tomato, caper, basil

LUCIA - 22€

Tomate San Marzano, cèpe, pancetta, taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, cep, pancetta, taleggio cheese, Parmesan, oregano

TARTUFO - 31€

Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, pecorino et jambon à la truffe,
truffe uncinatum

Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, truffle pecorino and ham, black truffle, uncinatum truffle



PASTA

PÂTES

PASTA



PASTA ALLA NORMA, SICILIA - 27€

Pâtes courtes, tomate, aubergine, ricotta et basilic
Short pasta, tomato, eggplant, Ricotta cheese and basil

LASAGNE AL RAGU DI SALSICCIA, PORCINI E MOZZARELLA, UMBRIA - 32€

Lasagne au ragoût de saucisse, cèpe et mozzarella
Lasagna with sausage, cep and mozzarella ragout

RAVIOLI ALL'ASTICE, VERDURE E CASTAGNE, BISQUE, SARDEGNA - 46€

Raviolis de homard bleu, légume et châtaigne, bisque à peine crémée
Lobster ravioli, vegetables, chestnuts, lightly creamed bisque

PACCHERI ALLO SCORFANO, CAMPANIA - 39€

Paccheris cuisinés à la rascasse, tomate, vin blanc, ail, citron, et basilic
Paccheris cooked with scorpion fish, tomato, white wine, garlic, lemon, and basil



PRIMI PIATTI

ENTRÉES STARTERS



VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€

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

CARPACCIO DI RICCIOLA, SICILIA - 33€

Carpaccio de sérieole, fenouil, betterave, sauce verte
Amberjack carpaccio, fennel, beetroot, green sauce

INSALATA ROSSINI AI FUNGHI, SARDEGNA - 34€

Mesclun, burrata fumée, cèpes panés, artichauts marinés, parmesan 24 mois, croûtons,
pignons de pin, vinaigrette à la truffe uncinatum
Mixed salad, smoked burrata, breaded ceps mushrooms, marinated artichokes, 24-month parmesan,
croutons, pine nuts, uncinatum truffle vinaigrette

BURRATA 300G, BAGNA CAUDA, PUGLIA - 39€

VERDURE CRUDE, FOCACCIA ROMANA

Burrata 300g, anchoïade, légumes crus, focaccia romana
Burrata 300g, anchoïade, raw vegetables, focaccia romana



All prices include VAT.

SECONDI PIATTI

PLATS MAIN COURSES



CACCIUCCO DI POLPO, GAMBERO E COZZA, VERDURE, TOSCANA - 36€

Râgout de poulpe, crevette et moule, légumes
Octopus, shrimp and mussel ragout, vegetables

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA (DA CONDIVIDERE), RIVIERA - 14€ les 100g

Poisson de la pêche locale grillé, garniture du moment (à partager)
Catch of the day, seasonal garnish (to share)

ARAGOSTA ALLA FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, SARDEGNA- 25€ par 100g

Langouste à la braise, pâtes cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage
Grilled lobster, pasta cooked in bisque, depending on availability



POLLO AL LIMONE E OLIVE, PATATINE CROCCANTI, PIEMONTE - 32€

Filet de poulet rôti au citron et aux olives, pommes de terre croustillantes
Roasted chicken fillet with lemon and olives, crispy potatoes

BRASATO D'AGNELLO, ZUCCA ARROSTO E PESTO ALLA TRAPANESE, SICILIA- 34€

Agneau braisé grillé à la braise, courge rôtie, pesto alla trapanese
Grilled lamb, roasted squash, Sicilian-style pesto

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

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti Sarde à la tomate
Milanese veal cutlet, Sardinian gnocchetti with tomato



L'ORIGINE DES VIANDES ET LA CARTE DES ALLERGÈNES SONT
DISPONIBLES SUR DEMANDE

THE MEATS ORIGIN AND THE ALLEGERN MAP UPON REQUEST

All prices include VAT.

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE - 9€

Salade verte

Green salad

ZUCCA ARROSTO E PESTO ALLA TRAPANESE - 10€

Courge rôtie et pesto alla trapanese

Roasted squash, Sicilian-style pesto

VERDURE DI STAGIONE - 10€

Légumes de saison

Seasonal vegetables

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO - 10€

Gnocchettis Sarde à la tomate

Sardinian gnocchettis with tomato

PATATINE CROCCANTI - 10€

Pommes de terre croustillantes

Crispy potatoes

FORMAGGIO

FROMAGES

CHEESES



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 14€

Gorgonzola AOP à la cuillère

AOP Gorgonzola by the spoon

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€

Parmesan vache rouge 24 mois

Parmesan aged 24 months

All prices include VAT.

DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu
Tiramisù

DOLCE DI MANDORLA E MORA, RIVIERA - 16€

Coupe onctueuse à l'amande et aux mûres
Creamy almond and blackberry cup

STRATI DI CIOCCOLATO, DOLCE DI LATTE, PIEMONTE - 18€

Feuille à feuille croustillant au chocolat et confiture de lait
Crispy layers with chocolate and dulce de leche

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

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)
Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (to share)

PIZZA AL PISTACCHIO E FICHI (DA CONDIVIDERE), SICILIA - 24€

Pizza à la pistache et à la figue (à partager)
Sweet pizza with pistachio and fig (to share)

BABA A ROMA, CAMPANIA - 19€

Baba à Rome
Roma baba

