



BRIGANTINE



MENU

ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE



ZUCCHINI AGRODOLCE, SICILIA - 9€

Courgette marinée à l'aigre douce, ail et menthe

Sweet and sour zucchini, garlic, mint

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 10€

Fine tourte garnie de fromage frais

Delicate pie garnished with fresh cheese

SUPPLI AL TELEFONO, ROMA - 12€

Croquette de risotto, viande et mozzarella

Risotto croquette with meat and mozzarella

CULATELLO DI ZIBELLO 18 MESI, EMILIA ROMAGNA - 18€

Coeur de cuisse de porc affinée, 18 mois

Mature pork thigh heart, 18 months

SELEZIONE DI SALUMI O SOLO - 26€ / 14€

Assortiment de charcuteries ou individuelle

Cold meat selection or one portion

TOMINO GRIGLIATO, SPECK, MELANZANE, PIEMONTE - 14€

Fromage poêlé, speck, aubergine grillée

Pan-fried cheese, speck, grilled eggplant

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA, ROMA - 18€

Friture de calamars, aïoli

Fried calamari, aioli sauce



All prices include VAT.

PRIMI PIATTI

ENTRÉE STARTER



INSALATA VERDE, VERDURE DI STAGIONE, ACCIUGHE, SICILIA - 21€

Salade de jeunes pousses, légumes de saison, anchois
Baby leaves salad, seasonal vegetables and anchovies

CARPACCIO DI RICCIOLA, SICILE - 33€

Carpaccio de sérieole, agrumes, sauce verte
Amberjack carpaccio, citrus, green sauce

VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€

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

ASTICE FRESCO, INSALATA DI FAGIOLINI, RIVIERA- 72€

CARCIOFI E BOTTARGA DI TONNO

Homard bleu rafraîchi, salade d'haricots verts, artichauts crus et poutargue de thon
Lobster, green bean salad, raw artichokes and tuna bottarga

BURRATA 300G, BAGNA CAUDA, PUGLIA - 36€

VERDURE CRUDE, FOCCACIA ROMANA

Burrata 300grs, anchoïade, légumes crus, foccacia romana
Burrata 300grs, anchoïade, raw vegetables, roman foccacia



All prices include VAT.

PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED PIZZA



MORTADELLA - 22€

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

FIORITO DI BOTTARGA - 26€

Ricotta, mozzarella di bufala, courgettes et fleurs, jaune d'oeuf, pesto, et poutargue
Ricotta, mozzarella di bufala, zucchini and flowers, egg yolk, pesto and bottarga

TONNATO - 26€

Tomate San Marzano, ventrèche de thon, artichaut, câpres, basilic
San Marzano tomato, tuna ventreche, artichoke, capers, basil

LUCIA - 22€

Tomate San Marzano, oignon rôti, pancetta, taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, roasted oignon, pancetta, taleggio cheese, parmiggiano, oregano

TARTUFO ESTIVO - 31€

Mozzarella Castellano, pecorino à la truffe, jambon à la truffe d'été
Mozzarella castellano, truffle peccorino, summer truffle ham



PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO



SPAGHETTI FRESCHI, CACIO E PEPE, ROMA - 23€

Spaghettis fraîches, pecorino, poivres

Fresh spaghettis, pecorino, peppers

MALLOREDUS ALLA CAMPIDANESE, SARDEGNA - 27€

Gnocchettis Sarde, tomate, saucisse au fenouil, safran et pecorino sarde

Sardinian gnocchettis, tomato, sausage with fennel, saffron and Sardinian pecorino

RISOTTO AL TARTUFO NERO, ASPARAGI E PISELLI, GUANCIALE, PIEMONTE - 46€

Risotto à la truffe noire, asperges vertes et petits pois, guanciale

Black truffle risotto, green asparagus and peas, guanciale

RAVIOLI ALL'ASTICE, VERDURE PRIMAVERA, BISQUE, PIEMONTE - 46€

Raviolis de homard bleu, légumes primavera, bisque à peine crémée

Lobster ravioli, primavera vegetables, lightly creamed bisque

PACCHERI ALLO SCORFANO, CAMPANIA - 38€

Paccheris cuisinées à la rascasse, tomate, vin blanc, ail et basilic

Paccheris cooked with scorpionfish, tomato, white wine, garlic and basil



SECONDI PIATTI

PLAT MAIN COURSE



POLPO ALLA FIAMMA, VERDURE DI STAGIONE, SICILIA - 32€

Poulpe cuit à la braise, légumes de saison rôtis
Grilled octopus, roasted seasonal vegetables

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA (DA CONDIVIDERE), RIVIERA - 13€ les 100g

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

ARAGOSTA ALLA FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA- 21€ 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, PATATINE CROCCANTI, PIEMONTE - 32€

Filet de poulet rôti au citron, pommes de terre croustillantes
Roasted chicken filet with lemon, crispy potatoes

COSCIOTTO D'AGNELLO, MELANZANE ARROSTO

ACCIUGHE E CAPPERI, PIEMONTE - 34€

Gigot d'agneau de lait grillé à la braise, aubergines rôties, anchois et câpres
Chargrilled suckling lamb leg, roasted eggplant, anchovies and capers

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

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti sardi à la tomate
Milanese veal cutlet, Sardi 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

ACCOMPAGNEMENT

SIDE ORDER



INSALATA VERDE - 8€

Salade verte

Green salad

VERDURE DI STAGIONE - 9€

Légumes de saison

Seasonal vegetables

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO - 9€

Gnocchettis Sarde à la tomate

Small Sardinian pasta with tomato

PATATINE CROCCANTI - 9€

Pommes de terre croustillantes

Crispy potatoes

MELANZANE ARROSTO - 9€

Aubergines rôties, anchois, câpres

Roasted eggplant, anchovies, capers

FORMAGGIO

FROMAGE

CHEESE



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 12€

Gorgonzola AOP à la cuillère

Gorgonzola AOP by the spoon

DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu

Tiramisù

TORTA CAPRESE E ZABAIONE, CAMPANIA - 17€

Fondant au chocolat noir, amandes, sabayon

Dark chocolate fondant, almonds, sabayon

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

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

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

PIZZA ALLA NOCCIOLATA, PIEMONTE - 18€

Pizza à la pâte à tartiner chocolat-noisette

Pizza with chocolate-hazelnut spread

BABA A ROMA, CAMPANIA- 19€

Baba a Rome

Roma baba

SGROPPINO, VENETO - 19€

Sorbet citron, meringue italienne, Vodka, Prosecco

Lemon sorbet, Italian meringue, Vodka, Prosecco

EXPRESSO CAFE MARTINI, GIGARO - 19€

Vodka Ciroc, Liqueur Frangelico, Liqueur Mandarine Napoléon, Sirop, Espresso

Vodka Ciroc, Frangelico liquor, Mandarine Napoléon, Syrup, Espresso

