



# 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 - 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

#### CULATELLO DI ZIBELLO 18 MESI, EMILIA ROMAGNA - 26€

Cœur de cuisse de porc affinée, 18 mois  
Cured pork, matured for 18 months

#### SELEZIONE DI SALUMI O SOLO - 26€ / 14€

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

#### TOMINO GRIGLIATO, SPECK, POMODORO, PIEMONTE - 14€

Fromage poêlé, speck, tomate  
Pan-fried cheese, speck, tomato

#### CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA, ROMA - 18€

Friture de calamars, aïoli  
Fried calamari, aioli sauce

#### PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€

Parmesan vache rouge 24 mois  
Parmesan aged 24 months



# 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 sériole, agrumes, sauce verte  
Amberjack carpaccio, citrus, green sauce

### **INSALATA ROSSINI AL TARTUFO ESTIVO, SICILIA** - 36€

Roquette, truffe d'été, burrata fumée, artichauts, parmesan, croûtons, pignons de pin  
Arugula, summer truffle, smoked burrata, artichokes, Parmesan, croutons, pine nuts

### **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** - 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



### **POLPO ALLA FIAMMA, VERDURE DI STAGIONE, SICILIA** - 34€

Poulpe cuit à la braise, légumes de saison rôtis  
Grilled octopus, roasted seasonal 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, RIVIERA**- 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, PATATINE CROCCANTI, PIEMONTE** - 32€

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

### **BRASATO D'AGNELLO, MELANZANE ALLA PUTTANESCA, MOLISE** - 34€

Agneau grillé à la braise, aubergine à la puttanesca  
Grilled lamb, eggplant puttanesca

### **SCALOPPA 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.**

# PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED PIZZA



## MORTADELLA - 22€

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

## TONNATO - 26€

Tomate San Marzano, ventrêche de thon, artichauts, câpres, basilic  
San Marzano tomato, tuna ventreche, artichokes, capers, basil

## LUCIA - 22€

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

## TARTUFO MELANOSPORUM - 56€

Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, pecorino à la truffe, truffe noire  
Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, truffle peccorino, black truffle



# PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO



**SPAGHETTI FRESCHI ALLA CARBONARA, ROMA - 29€**

Spaghettis fraîches à la carbonara

Fresh spaghetti carbonara

**MALLOREDUS ALLA CAMPIDANESE, SARDEGNA - 27€**

Gnocchettis Sarde, tomates, saucisse au fenouil, safran et pecorino Sarde  
Sardinian gnocchettis, tomatoes, sausage with fennel, saffron, and Sardinian pecorino

**RISOTTO AL TARTUFO NERO, ZUCCHINE E RICOTTA DI BUFALA, PIEMONTE - 49€**

Risotto à la truffe noire, courgette trompette, ricotta de bufflone

Black truffle risotto, trumpet zucchini, ricotta di Bufala

**RAVIOLI ALL'ASTICE, VERDURE ESTIVE, BISQUE, PIEMONTE - 46€**

Ravioli de homard bleu, légumes d'été, bisque à peine crémée

Lobster ravioli, summer vegetables, 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



# CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



**INSALATA VERDE** - 9€

Salade verte

Green salad

**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

**MELANZANE ALLA PUTTANESCA** - 10€

Aubergine rôtie, tomate, anchois, câpres

Roasted eggplant, tomato, anchovies, capers

# 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

#### FRAGOLE, CANTUCCI E SORBETTO AL FINOCCHIETTO, RIVIERA - 16€

Fraises fraîches, cantucci et sorbet au fenouil

Fresh strawberries, cantucci biscuits and fennel sorbet

#### TORTA CIOCCOLATA CALDA, GELATO ALLA NOCCIOLA, PIEMONTE - 18€

Tarte chaude au chocolat noir, glace à la noisette du Piémont

Warm dark chocolate tart, Piemonte hazelnut ice cream

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

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

Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (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 à Rome

Roma baba

#### SGROPPINO, VENETO - 19€

Sorbet citron, meringue italienne, Vodka, Prosecco

Lemon sorbet, Italian meringue, Vodka, Prosecco

#### AFFOGATO, CAMPANIA - 14€

Glace à la vanille, café italien

Vanilla ice cream, Italian coffee

