



# 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, végan 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.*



**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**



**BRIGANTINE**



**ANTIPASTI**  
**HORS D'ŒUVRES À PARTAGER**  
**ANTIPASTI TO SHARE**



**CAPONATA, SICILIA - 14€**

Ragoût froid d'aubergine, poivron, oignon, tomate, céleri, câpre  
Cold eggplant, bell pepper, onion, tomato and caper stew

**SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 13€**

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

**FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 15€**

Fine tourte garnie de fromage stracchino  
Delicate flatbread garnished with stracchino cheese

**SARDE IN SAOR, VENETO - 16€**

Escabèche de sardines, oignons doux, marjolaine, raisins secs, pignons  
Marinade of sardines, sweet onions, marjoram, raisins, pine nuts

**PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 15€**

Parmesan vache rouge 24 mois  
Parmesan red cow aged 24 months

**GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 15€**

Gorgonzola AOP à la cuillère  
PDO Gorgonzola by the spoon

**SALUMERIA**

Charcuteries  
Cold meats

**MORTADELLA - 14€**

**PROSCIUTTO DI SAURIS - 14€**

**BRESAOLA - 14€**

**SALSICCIA PICCANTE DI MARTINA FRANCA - 14€**

**COPPA DI TESTA - 14€**





**BRIGANTINE**



## **PRIMI PIATTI**

**ENTRÉES**

**STARTERS**



**VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 33€**

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

**CRUDO DI PESCATO, LIMONE, FINOCCHIO, ZAFFERANO, SICILIA - 34€**

**SUPP CAVIAR OSCIETRA 20 g +51€**

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

**BURRATA 300 G, SALAME ROSA, PUGLIA - 42€**

**VERDURE ALLA GRIGLIA, POMODORO, PESTO ROSSO**

Burrata 300 g, salame rosa, légumes rôtis marinés, tomates, pesto rosso  
Burrata 300 g, salame rosa, marinated roasted vegetables, tomato, pesto rosso

**INSALATA SARDA, VERDURE DI STAGIONE, GERMOGLI, BOTTARGA, SARDEGNA - 35€**

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

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

**INSALATA ESTIVA, RIVIERA - 36€**

Haricots verts, tomates, anchois fumés, mozzarella di bufala,  
feuilles de câpres, olives taggiasche, amandes, cébettes

Green beans, tomatoes, smoked anchovies, mozzarella di bufala, caper leaves, taggiasche olives,  
almonds, spring onions





**BRIGANTINE**



## **SECONDI PIATTI**

**PLATS**

**MAIN COURSES**



**POLPO ALLA FIAMMA, ZUCCHINE, 'NDUJA, CALABRIA - 37€**

Poulpe à la braise, courgette, 'nduja, roquette, olive taggiasche, gremolata  
Braised octopus, zucchini, 'nduja, arugula, olive taggiasche, gremolata

**PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 15€ les 100 g**

Poisson de la pêche locale grillé, garniture du moment  
Grilled catch of the day, seasonal side

**ARAGOSTA ALLA GRIGLIA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 28€ par 100 g**

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



**POLLO ALLA FIAMMA, SALSA DIAVOLA, PATATINE CROCCANTI, LOMBARDIA - 41€**

Coquelet à la braise, sauce diable, pommes de terre croustillantes  
Braised cockerel, devilled sauce, crispy potatoes

**BATTUTA DI MANZO, GNOCCHI FRITTI, PIEMONTE - 44€**

Tartare de filet de bœuf, roquette, tomate confite, parmesan, straciatella fumée, câpre, pignon  
Beef tenderloin tartare, arugula, preserved tomatoes, parmesan, smoked straciatella, capers, pine nuts

**SCALOPPA ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€**

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti sardes à la tomate  
Milanese-style veal, Sardinian gnocchetti with tomato sauce





**BRIGANTINE**



# PIZZA & FOCACCIA NEL FORNO A LEGNA

**PIZZAS & FOCACCIAS AU FEU DE BOIS**

**WOOD-FIRED PIZZA & FOCACCIA**



## **PUTTANESCA** - 29€

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, straciatella, moutarde de fruits, pickles d'oignon  
Fior di latte, IGP porchetta from ArICCIA, straciatella, fruit mustard, onion pickles

## **NERANO** - 28€

Courgette et fleur, citron, ail, mozzarella di bufala, provolone del monaco IGP, menthe, basilic  
Zucchini and flower, lemon, garlic, mozzarella di bufala, IGP provolone del monaco, mint, basil

## **BELLA LUCIA** - 29€

Tomate San Marzano, aubergine, pancetta, fromage taleggio, parmesan, origan  
San Marzano tomato, eggplant, pancetta, Taleggio cheese, Parmesan, oregano

## **TARTUFO NERO** - 65€

Ricotta, fior di latte, pecorino à la truffe, mozzarella di bufala, truffe noire  
Ricotta, fior di latte, truffle pecorino, mozzarella di bufala, black truffle

## **FOCACCIA, GAMBERO ROSSO, CAVIAR 40 G** - 190€

Straciatella, carpaccio de gambero rosso, pickles d'oignon, poutargue de caviar, caviar  
Straciatella, gambero rosso carpaccio, onion pickles, caviar bottarga, caviar





## BRIGANTINE



# PASTA

PÂTES

PASTA



### **PAPPARDELLE FRESCHE AL TARTUFO NERO, PIEMONTE - 63€**

Pappardelle fraîches, ricotta di bufala fumée, jus corsé, truffe noire

Fresh pappardelle, smoked ricotta di bufala, strong juice, black truffle

### **MEZZI PACCHERI ALLA PESCATORA, SICILIA - 39€**

Mezzi paccheri aux coquillages et crustacés, ail, persil, taralli

Mezzi paccheri with shellfish, garlic, parsley, taralli

### **ORECCHIETTE, SALSICCIA, ZAFFERANO E FAGIOLINI, PUGLIA - 35€**

Orecchiette, ragoût de saucisse au safran, poivron crusco, haricots verts, parmesan 24 mois

Orecchiette, sausage ragout with saffron, crusco pepper, green beans, Parmesan aged 24 months

### **RIGATONI ALL'AMATRICIANA, LAZIO - 35€**

Rigatoni, sauce tomate, guanciale, pecorino

Rigatoni, tomato sauce, guanciale, pecorino

### **RAVIOLI AL CAVIALE, LOMBARDIA - 109€**

Ravioli à la ricotta et citron, jaune d'œuf confit, persil, oignon acidulé, poutargue de caviar, caviar

Lemon ricotta ravioli, candied egg yolk, parsley, tangy onion, caviar bottarga, caviar

# CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



### **INSALATA VERDE - 12€**

Salade verte

Green salad

### **INSALATE DI POMODORO, BASILICO E PESTO ROSSO / VERDURE DI STAGIONE, GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI - 14€**

Salade de tomates, basilic et pesto rosso / Légumes de saison

Gnocchetti sarde à la tomate / Pommes de terre croustillantes

Tomato salad, basil, and pesto rosso / Seasonal vegetables / Sardinian gnocchetti with tomato, crispy potatoes



**BRIGANTINE**



**DOLCI**

**DOUCEURS**

**SWEETS**



**TIRAMISÙ, VENETO - 16€**

Tiramisu

Tiramisù

**TORRONE GHIACCIATO, LOMBARDIA - 18€**

Nougat glacé, fruits secs, framboise

Frozen nougat, dried fruit, raspberry

**GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 42€**

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

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

**MERINGA, RICOTTA E LIMONE, CAMPANIA - 18€**

Ricotta fraîche, citron, mousse de citron, sorbet citron, basilic

Fresh ricotta, lemon, lemon mousse, lemon sorbet, basil

**TARTUFO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PIEMONTE - 18€**

Mousse à la noisette, cœur à la noisette du Piémont

Hazelnut mousse, Piedmont hazelnut heart

**AFFOGATO AL PISTACCHIO, SICILIA - 16€**

Glace à la pistache, café italien

Pistacchio ice-cream, Italian coffee

