





BRIGANTINE

LUCIE'S BAR

COCKTAILS



LUCIE PLEASE DON'T TELL - 22€

Secret...

SPRITACCHIO - 18€

Framboise fraîche, sirop de pistache, Ramazzotti Rosato, Prosecco, Perrier

FRESCO - 18€

Vodka Cîroc, Basilic frais, Limoncello Villa Massa, Jus de citron frais,
Sirop simple, SPM Original Tonic

BELLINI - 18€

Pêche, Jus de citron frais, Angostura bitter, Prosecco, Écorce d'orange,
Sucre Demerara, Eau minérale

BELLISSIMO AMARETTO - 18€

Amaretto Disaronno, Amaro Cynar, Jus de citron frais, Sirop simple,
Angostura bitter, Écorce d'orange, Solution salée et trufée

ALBICOCCA DI GIGARO - 22€

Citron, menthe fraîche, sirop simple, Apricot Julep

NEGRONI SBAGLIATO - 20€

Vermouth rouge Del Professore, Rosse Luxardo, Prosecco, Tranche d'orange

MIMOSA ITALIANA - 18€

Prosecco, Licor 43 Original, Jus de citron vert frais, Lait concentré, Biscuit



BRIGANTINE



ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES À PARTAGER



SUPPLI AL TELEFONO, ROMA - 10€

Croquette de risotto, viande et mozzarella

TOMINO GRIGLIATO AL SPECK, POMODORI, PIEMONTE - 14€

Petit fromage poêlé, speck, tomate coeur de boeuf

CAPONATA, SICILIA - 9€

Ragoût froid d'aubergine, raisin, pignon, basilic

CARCIOFI ALLA CRUDAIOLA, PUGLIA - 12€

Artichaut à l'huile d'olive

PEPERONI ALLA FIAMMA, ACCIUGHE, BASILICO, SICILIA - 14€

Poivron cuit sur la braise, anchois, basilic

FIORI DI ZUCCHINE FRITTE, LIGURIA - 16€

Beignet de fleur de courgette

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA, ROMA - 17€

Friture de calamars, aïoli



BRIGANTINE



SALUMERIA CHARCUTERIE



Con focaccia / Avec focaccia

FINOCCHIONA, TOSCANA - 12€

Saucisson au fenouil

BRESAOLA DI MANZO, LOMBARDIA - 18€

Noix de boeuf séchée

SAN DANIELE «CORADAZZI», FRIULI-VENEZIA GIULA - 21€

Jambon San Daniele «Coradazzi»

CULATELLO DI ZIBELLO 18 MESI, EMILIA ROMAGNA - 32€

Coeur de cuisse de porc affinée, 18 mois

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, EMILIA ROMAGNA - 12€

Mortadelle de Bologne IGP

LARDO DI COLONNATA, TOSCANA - 15€

Lard de Colonnata

SELEZIONE DI SALUMI - 29€

Sélection de charcuterie