



Entrées

Starters



«L'incontournable»		20.-
<i>Antipasto Brigantino selon les saveurs du Marché</i>		
<i>Brigantino antipasto according to Market flavours</i>		
Bianca delizia della Pietramelara.....		18.50
<i>Mozzarella di Bufala campana IGP, fresella, tomates et basilic</i>		
<i>Bufala mozzarella from Campania IGP, fresella, tomatoes & basil</i>		
Tartare de bœuf « Contadino »		100 gr 200 gr 24.- 35.-
<i>Bœuf, câpres, tomates séchées, pain grillé et ses arômes</i>		
<i>Beef, capres, dried tomatoes, grilled bread and flavours</i>		
Carpaccio de bœuf « alla Piemontese »		100 gr 200 gr 20.- 28.-
<i>Bœuf, roquette, copeaux de parmesan, petites tomates</i>		
<i>Beef, rocket salad, Parmesan flakes and cherry tomatoes</i>		
Polpo grigliato aux saveurs du sud.....		25.-
<i>Tentacules de poulpe accompagnés de ses rondelles de pommes de terre, huile d'olive extra vierge et origan.</i>		
<i>Octopus tentacles with slices potatoes, olive oil and oregano.</i>		
Sapore di mare		27.-
<i>Salade de mer tiède selon arrivage</i>		
<i>Warm sea salad according to availability</i>		
Assiette de légumes grillés selon arrivage		Petite faim Grande faim 15.- 25.-
<i>Fresh grilled vegetables according to availability</i>		
La planchette du Brigand		24.-
<i>Assortiment de charcuterie italienne</i>		
<i>Italian sliced gourmet</i>		

Salades et soupes

Salad and soup













Salade verte		7.-
<i>Green salad</i>		
Salade mêlée		9.50
<i>Mixed salad</i>		
Salade Antonella		18.-
<i>Saladine de jeunes pousses, avocats, crevettes saumon, graines de nos contrées aux parfums d'agrumes.</i>		
<i>Young shoot salad, avocado slices, shrimps, salmon, local seeds & citrus fruits</i>		
Salade Chicchirichi.....		17.-
<i>Saladine de jeunes pousses, graines de nos contrées, blanc de poulet mariné aux agrumes.</i>		
<i>Young shoot salad, local seeds, grilled chicken marinated with citrus fruits</i>		
Minestrone della Nonna Nella		13.-
<i>Légumes de saison</i>		
<i>Vegetable minestrone soup</i>		
Crème de courge.....		13.-
<i>Croûtons et graines de nos contrées</i>		
<i>Croutons & local seeds</i>		








La pasta



Spaghetti al rosso Vesuvio.....	  	19.-
<i>Sauce tomate et basilic</i>		
<i>Tomato sauce & basil</i>		
Spaghetti Carbonara		22.-
<i>Crème, oeuf, lard, pecorino</i>		
<i>Cream, egg, bacon & pecorino cheese</i>		
Tagliatelle alla Bolognese		21.-
<i>Sauce tomate, boeuf haché</i>		
<i>Tomato sauce & minced beef meat</i>		
Penne all'Arrabbiata.....	  	21.-
<i>Sauce tomate, ail, persil, piment</i>		
<i>Tomato sauce, garlic, parsley & chili</i>		
Casareccio à la saucisse calabraise et aubergines		26.-
<i>Sauce tomate, saucisse, piments et oignons</i>		
<i>Tomato sauce, sausage, chili & onions</i>		
Bombardoni scampi, cacio e pepe		30.-
<i>Langoustines, cacio (crème de Pecorino) et poivre noir</i>		
<i>Langoustines, cacio (cream of Pecorino cheese) & black pepper</i>		
Pappardelle Brigantino		25.-
<i>Crème, jambon, bolets et épinards</i>		
<i>Cream sauce, ham, porcini mushrooms & spinach</i>		
Linguine allo scoglio		30.-
<i>Moules, crevettes, vongoles, langoustines et poulpe</i>		
<i>Mussels, prawns, clams, shrimps & octopus</i>		
Linguine alle vongole Verace.....		27.-
<i>Linguine with clams</i>		
Gnocchi #CHITEMMUORT		28.-
<i>Sciuè sciuè di pomodorini, basilic et mozzarella di Bufala Campana IGP</i>		
<i>Cherry tomatoes, basil & Bufala mozzarella from Campania IGP</i>		
Cannelloni ricotta et épinards al rosso dell'Etna		24.-
<i>Sauce tomate, ricotta et épinards</i>		
<i>Tomato sauce, ricotta cheese & spinach</i>		
Panciotti farcis aux truffes parfumé à sa fine sauce.....		27.-
<i>Crème de truffe</i>		
<i>Truffle cream sauce</i>		

 Nous sommes également fournis de pâtes **sans gluten** ainsi que de **mozzarella sans lactose**.
 We have **gluten free** pasta and also **lactose free** mozzarella.

Risotti


Risotto aux délices de la méditerranée.....	 	33.-
<i>Moules, crevettes, vongoles et calamars</i>		
<i>Mussels, shrimps, clams & squids</i>		
Risotto dei Monti Silani		32.-
<i>Bolets et saucisse calabraise</i>		
<i>Porcini mushrooms & calabrese sausage</i>		
Risotto alla Caprese	 	29.-
<i>Tomate, Mozzarella di Bufala Campana IGP et Basilic</i>		
<i>Tomato sauce, Bufala Mozzarella from Campania IGP & Basil</i>		

TOUS LES METS PROPOSÉS DANS NOTRE RESTAURANT PEUVENT AUSSI ÊTRE PRIS À L'EMPORTER
 ALL THE DISHES OFFERED IN OUR RESTAURANT MAY ALSO BE TAKEN AWAY



Le pizze



Margherita		17.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella et origan</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella & oregano</i>		
Napoletana		19.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, anchois et câpres</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies & capres</i>		
Santa Lucia		19.50
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, champignons & jambon cuit</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms & ham</i>		
Romana		21.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella et salami piquant</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella & spicy salami</i>		
Hawaienne		20.50
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, jambon cuit et ananas</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham & pineapple</i>		
#LIVINGONMYOWN		23.50
<i>Tomate San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana IGP, courgettes et aubergines grillées</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella from Campania IGP, grilled zucchini & eggplants</i>		
N'Drangheta Boss		25.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, saucisse calabraise, poivrons, oignons et olives</i>		
<i>Tomatoe sauce, mozzarella, calabrese sausage, peppers & onions</i>		
Carminella bianca		24.-
<i>Blanche, mozzarella, ricotta, épinard et petites tomates</i>		
<i>White, mozzarella, ricotta, spinach & cherry tomatoes</i>		
Emiliana		26.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, roquette, parmesan et jambon de Parme</i>		
<i>Tomatoe sauce, mozzarella, rocket salad, parmesan & parma ham</i>		
Abbronzatissima		22.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, merguez et poivrons</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, merguez sausage & peppers</i>		
#JESUISDEMONTREUX		23.50
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, saucisse à rôtir, oeuf, lardons</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, roast sausage, egg & bacon</i>		
Mare pulito		24.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, vongoles, moules, crevettes et poulpe</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, clams, mussels, prawns & octopus</i>		
4 fromages bianca		23.-
<i>Mozzarella, Taleggio, gorgonzola et fromage de brebis</i>		
<i>Mozzarella, taleggio cheese, gorgonzola & goat cheese</i>		
Freddie Mercury bianca		26.-
<i>Blanche, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons et crevettes</i>		
<i>White, mozzarella, smoked salmon, capres, onions & prawns</i>		
Calzone		25.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, ricotta, champignons, épinard et jambon</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, ricotta, mushrooms, spinach & ham</i>		
Du potager		23.50
<i>Tomate San Marzano, mozzarella et légumes grillés du moment</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella & fresh vegetable</i>		
La Tropeana		24.-
<i>Tomate San Marzano, mozzarella, thon et oignons rouges</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna & red onions</i>		



Nous sommes également fournis de **pizza sans gluten** fait maison ainsi que de **mozzarella sans lactose**.



We have homemade **gluten free** pizza and also **lactose free** mozzarella.



Poissons et crustacés

Fish



- Filets de perches meunière  34.-
Accompagnés de sauce tartare maison
Meunière style perche with homemade tartare sauce
- Fritto misto  41.-
Friture mixte de crustacés et poissons selon arrivage
Seafood and fish according to availability
- Friture de calamars  35.-
Fried calamari

Poissons grillés

Grilled fish

- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Sole 45.-
<i>Sole</i> | Crevettes géantes.... 45.-
<i>Giant prawns</i> | Dorade..... 37.-
<i>Dorado</i> |
| Loup de mer 39.-
<i>Seabass</i> | Grillade mixte / Mixed grill 52.-
<i>(Loup de mer, dorade, espadon, gambas & calamars)</i>
<i>(Seabass, dorado, swordfish, giant prawns & calamari)</i> | |

Tous nos poissons sont servis avec nos **garnitures** à choix
 Our fish comes with the garnish of your choice

Garnitures / Garnish

- Frites / French fries • Ecrasé de pomme de terre / Mash potatoes • Riz / Rice
- Pomme vapeur / Steamed potatoes
- ☆☆☆ & ☆☆☆
- Salade / Salad ou / or • Légumes du moment / Fresh vegetable

Provenance des poissons Fish origins	ESP :	Poulpe Octopus
FRA : Loup de mer Dorade Sole Seabass Dorado	GBR :	Scampi Shrimps
EST : Filet de perche	SCO :	Saumon Salmon
VNM : Crevettes Prawns	LKA :	Espadon Swordfish

Menu enfants (Jusqu'à 12 ans)





Kids menu (Until 12 years old)

- Mini pizza Margherita  11.-
Mini pizza with tomato sauce and mozzarella
- Mini pizza Jambon..... 12.-
Mini ham pizza
- Penne à la crème ou sauce tomate  12.-
Penne with cream or tomato sauce
- Risotto au parmesan   15.-
Risotto with parmesan cheese
- Escalope de poulet panée avec frites.....  18.-
Breaded chicken breast served with french fries
- Petite paillard grillée de veau avec frites   21.-
Grilled veal served with french fries

Viandes

Meat



- Saltimbocca alla Romana** 39.-  
- Veau poché de jambon de Parme et sauce brune
Parma ham, and brown sauce
- Escalope de veau «San Siro»** 37.- 
- Breaded Veal cutlet Milanese style
- Scaloppine de veau (sauce à choix)** 37.- 
- Veal scaloppine (sauce of your choice)



- Piccata alla «Milanese» servi avec spaghetti al rosso Vesuvio** 39.-
- Veau poché dans un duvet de persil, oeuf et parmesan

Fried veal scaloppine parsley, egg and Parmesan cheese

- Tagliata de boeuf dell' Antica Modena** 39.-
- Pavé de boeuf garni de roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique

Beef, rocket salad, Parmesan flakes and balsamic cream

- Burgantino (Hamburger) servi avec ses frites** 30.-
- Steak de pur boeuf hâché garni de ses légumes du moment, brigante IGP et sauce Brigantino

Minced beef steak with vegetable according to the market, brigante cheese and homemade sauce

Viandes grillées

Grilled meat

Toutes nos viandes grillées sont servies avec nos sauces et garnitures à choix
Our meat come with the sauce and garnish of your choice

Garnitures (inclus) / Garnish (included)

Sauces en supplément

- Café de Paris 3.-
- Poivre vert / Green peppers 5.-
- Morilles / Morels 7.-

- Frites / French fries
- Ecrasé de pomme de terre / Mash potatoes
- Pomme vapeur / Steamed potatoes
- Riz / Rice
☆☆☆ & ☆☆☆
- Salade / Salad
- Légumes du moment / Fresh vegetable

- Paillarde de veau** 37.-  
- Veal paillard
- Entrecôte de boeuf** 36.-  
- Beef steak
- Escalope de poulet** 27.-  
- Chicken escalope
- Grillade mixte (Veau, boeuf, poulet & merguez)** 52.-  
- Mixed grillade (Veal, beef, chicken & merguez sausage)

Provenance des viandes
Meat origins

Boeuf / beef: CH, BR, USA Poulet / Chicken: UE, CH
Veau / veal: CH Porc / Pork: CH

