Brigante

RESTAURANT

La Nostra Storia

Questo che voi chiamate con nome ingiurioso di Brigantaggio non e' che una vera reazione dell'oppresso contro l'oppressore, della vittima contro il carnefice, del derubato contro il ladro, in una parola del diritto contro l'iniquita'.
L'idea che muove cotesta reazione e' l'idea politica, morale e religiosa della giustizia, della proprieta', della Liberta'.
Come quegli uomini e donne coraggiosi nel corso degli anni si ribellarono alle ingiustizie e alle barbarie inflitte dagli usurpatori, cos' noi ci ribelliamo alla ristorazione moderna, omologata, fatta con lo stampino, senza anima.
Una cucina, la Nostra, fatta di emozioni, sensazioni e tanto amore, per il cibo e per il prossimo, dove il rapporto umano prevale sul mero profitto.
Una cucina contadina, stagionale, di recupero dove si utilizzano ingredienti sia poveri e sia di alta qualita, insoliti, anche parti meno nobili degli animali, con preparazioni alle volte dimenticate e una rotazione costante.
Ovviamente, come nella miglior tradizione del centro Sud Italia, non dimentichiamo la nostra parte piu' dolce, romantica e guascona che vi invitiamo a scoprire. Musica, cuore, cibo e convivialita' sono le nostre parole d'ordine.

Liberta' che ho nelle vene liberta' che mi appartiene....

Ommo se Nasce e Brigante se More

Antipasti

- **Polpette di carne al sugo** — 14 euro
  carne di manzo e vitello, uova, aglio, pangrattato, pecorino, parmigiano, cipolla, pelati (3-7)
- **Polpette di melanzane** — 12 euro
  melanzane, uova, aglio, pangrattato, pecorino, parmigiano, cipolla, pelati, ricotta salata (3-7)
- **Tartare di manzo** — 22 euro
  carne di manzo, capperi, olive, acciughe, pomodorini, rucola (4)
- **Tartare di barbabietola** — 13 euro
  con ricotta fresca e finocchietto selvatico (7)
- **Bruschetta** — 12 euro
  con pomodoro e basilico (1)
- **Caprese** — 13 euro
  mozzarella di bufala, pomodorini gialli, pomodorini rossi, basilico (7)
- **Tagliere di salumi pregiati** maiale nero dei Nebrodi — 23 euro
  lombetto, salame al coltello, salsiccia secca, capocollo, lardo (1)
- **Degustazione di formaggi** — 23 euro
  serviti con confetture e miele (7)
- **Crostini** — 16 euro
  burro delle Alpi e acciughe del Cantabrico (1-4-7)
- **Coppo di fritti misti** — 15 euro
  olive ascolane, panelle, frittella ripiena di ricotta, frittella ripiena di acciughe, panzerotto (1-4-7)

Primi

- **Tagliatelle al ragu` bolognese** — 17 euro
  farina, uova, macinato di manzo e vitello, sedano carota, cipolla, concentrato di pomodoro (1-3-9)
- **Lasagne** — 17 euro
  farina, uova, macinato di manzo e vitello, sedano, carota, cipolla, concentrato di pomodoro, latte, burro, parmigiano (1-3-9)
- **Risotto milanese** — 18 euro
  riso, zafferano, brodo vegetale, burro, parmigiano (7)
- **Orecchiette alla puttanesca** con mollica tostata — 18 euro
  farina, aglio, olio, peperoncino, acciughe, pomodorini secchi, olive, capperi, pangrattato (1-4)
- **Mezze maniche alla carbonara** — 17 euro
  farina, uova, pecorino, parmigiano, guanciale (1-3-7)
- **Spaghettone di Gragnano alla Norma** — 15 euro
  farina, cipolla, pelati, melanzane, ricotta salata (1-7)

Secondi

- **Costata di razza Marchigiana** — 35 euro
  alla griglia 600/700 gr
- **Filetto di razza Marchigiana** — 31 euro
  alla griglia 300 gr
- **Tagliata di filetto** — 33 euro
  con radicchio e scaglie di grana 300 gr
- **Tagliata di filetto** — 33 euro
  con rucola, pomodorini e scaglie di grana 300 gr
- **Galletto alla diavola** — 21 euro
- **Vitello tonnato** — 23 euro
  vitello, uova, tonno, capperi (3-4)
- **Polipetti alla Luciana su frisa integrale** — 25 euro
  polipetti, pomodoro, olive, capperi, frisa integrale (1-4)

Contorni

- **Pure' di fave con friggitelli** 7 euro
  fave, peperoni Friggitelli, pomodorini, aglio
- **Patatine fritte** 7 euro
- **Patate al forno** 7 euro
- **Verdure alla griglia** 7 euro
  zucchine, melanzane, radicchio, indivia belga
- **Caponata** 7 euro
  melanzane, peperoni, sedano, carota, cipolla, olive, uvetta, concentrato di pomodoro (9)

Insalatone

- **Caesar** 15 euro
  misticanza, petto di pollo grigliato, bacon, scaglie di parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar (1-3-7-10)
- **Invidia** 15 euro
  indivia belga, mela greeny Smith, finocchi, noci, uvetta, ricotta salata (4-8)
- **Ciambotta** 15 euro
  pomodoro, cetrioli, cipolla rossa, peperoncino dolce, pane (1)

Pinse

- **Margherita** 12 euro
  pomodoro, fiordilatte, basilico (1-6-7)
- **Diavola** 14 euro
  pomodoro, fiordilatte, basilico, salame piccante (1-6-7)
- **Estiva** 15 euro
  pomodoro, fiordilatte, basilico, pomodorini gialli, pomodorini rossi, acciughe del Cantabrico (1-4-6-7)
- **Sfiziosa** 15 euro
  lardo di maiale nero dei Nebrodi, miele castagno, noci (1-8)

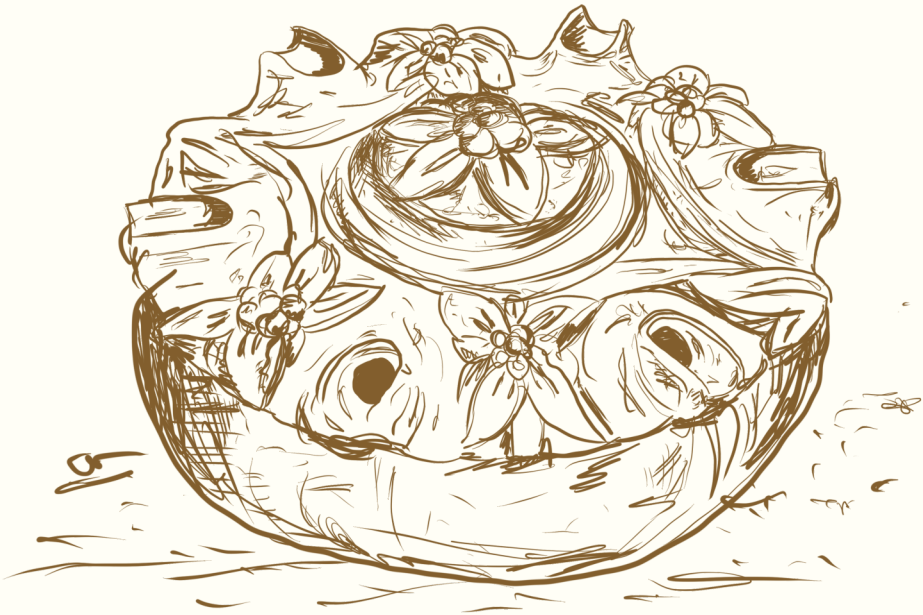
Dolci

- **Tiramisu'** — 9 euro
  uova, zucchero, mascarpone, panna, Marsala, caffe', savoiardi (1-3-6-7)
- **Cannolo alla ricotta** — 9 euro
  farina, zucchero, uova, ricotta, granella di pistacchio, ciliegia candita (1-3-6-7-8)
- **Tortino cuore morbido al cioccolato** — 9 euro
  farina, zucchero, uova, burro, cioccolato fondente, panna montata, frutti di bosco (1-3-7)
- **Tortino cuore morbido al pistacchio** — 9 euro
  farina, zucchero, uova, burro, pistacchi, panna montata, granella di pistacchi (1-3-7)
- **Millefoglie con crema zabaione e frutti di bosco** — 9 euro
  farina, zucchero, uova, burro, Marsala, frutti di bosco (1-3-7)
- **Frutta di stagione** — 8 euro
- **Coppa di gelato** — 8 euro
  latte, zucchero (7)

- Caffe del Brigante -

Si tratta di una bevanda inventata
nella notte dei tempi
per "scaldarsi le orecchie" insieme agli amici
nelle fredde notti d'inverno.
Anche se il freddo passa, gli amici rimangono,
da noi puoi degustare
il Caffe del Brigante tutto l'anno !!!

prezzo a persona (max 8 persone)
euro 6



LA PREPARAZIONE DEL "Caffe del Brigante"

versare all'interno della coppa dell'amicizia
caffeé corretto con grappa o ginepy (liquore),
scorza di limone, zucchero,e abbondanti spezie.

Brigante
RESTAURANT

Piazza Sempione, 8, 20154 Milano
✢39 327 247 943

da Lunedi a Domenica
dalle 12:00 alle 00:00