

IL Brigantino
sinds-1985

IL NOSTRO MENU



BENVENUTO

nel nostro ristorante

Wij heten u van harte welkom in ons restaurant.
Wij doen ons uiterste best om u hier wat van de Italiaanse sfeer
te laten proeven met onze ambachtelijke keuken.
Natuurlijk serveren we fantastische pizza's, maar daarnaast is
Brigantino toch ook vooral een restaurant waarin we u de volle
breedte van de Italiaanse keuken voor willen schotelen.
In overleg kunnen wij ook gerechten serveren die niet op onze
kaart staan. Natuurlijk geven we u ook daar graag informatie over.

Restaurant il Brigantino is in februari 1985 opgericht door
Vincenzo Caputo, een Italiaanse man uit Calabria.
Ruim 35 jaar werkte hij vol liefde en passie in het restaurant.
Altijd een warme Italiaanse glimlach en nooit had hij het te
druk voor een gezellig praatje. Noodgedwongen moest hij zijn
werkzaamheden stopzetten, daar was hij nog helemaal niet
klaar voor. We zullen nooit vergeten tot wat voor een succes
Enzo il Brigantino heeft gemaakt en we hopen dat hij trots is
op hoe wij het voortzetten.



Enzo Caputo

DRANKEN

BIRRA

MORETTI 25CL	3,90
HEINEKEN 0.0%	4,20
GROLSCH RADLER 0.0%	4,40
HOEGAARDEN WIT	4,90

APERITIVI

APEROL SPRITZ	7,30
LIMONCELLO SPRITZ	7,30
MILANO-TORINO	7,80
NEGRONI	7,80

SPUMANTE

	GLAS	FLES
PRRPSECCO VALDOBBIADENE	7,30	36,00
FRIZZANTINO	5,20	
LAMBRUSCO	5,20	

LIQURI

LIMONCELLO	4,50
SAMBUCA	6,00
AMARETTO	6,00
GRAPPA BARRIQUE	6,00
GRAPPA TIPICA	6,00
GRAND MARNIER	6,00
AMARO AVERNA	6,00
AMARO MONTENGRO	6,00
AMARO RAMAZZOTTI	6,00
VECCHIA ROMAGNA	6,00
WHISKEY	6,00
CAMPARI	6,00
TIA MARIA	6,00
FRANGELICO	6,00
BACARDI	6,00
BACARDI COLA	7,80

BEVANDE

COLA	3,50
COLA ZERO	3,50
SPRITE	3,50
FANTA	3,50
CASSIS	3,50
BITTER LEMON	3,50
ICE TEA	3,70
ICE TEA GREEN	3,70
GINGER ALE	3,50
TONIC	3,50
APPELSAP	3,50
AQUA PANNA 75CL	6,80
AQUA PANNA 25CL	3,20
AQUA PELLEGRINO 75CL	6,80
AQUA PELLEGRINO 25CL	3,20

CAFFE

ESPRESSO	3,10
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
ESPRESSO LUNGO	3,30
CAPPUCCINO	3,60
THEE	3,50
LATTE MACCHIATO	4,00
IRISH COFFEE	7,90
SAMBUCA COFFEE	7,90
ITALIAN COFFEE	7,90

SPECIALITA SICILIANA

ROSE & LEMON	4,50
MANDARINATA	4,50
ARANCIA ROSSA	4,50



Vino Rosso

Cantore di Castelforte – Rosso Puglia —  25,50 —  5,10
IGT Salento


Robijnrode wijn met paarse reflecties met hints van een explosie van vers fruit in de neus. Bessen, moerbeien, frambozen, kersen en pruimen komen naar voren, in evenwicht gehouden door verse kruiden. De tannines in de mond zijn fris en zacht.

Baglio Baiata Alagna – Nero d'Avola Neari' —  27,50 —  5,60
Sicilia DOC


Een volle wijn met aroma's die doen denken aan donkere bessen en bakkruiden. De stevige zuurgraad en aroma's zorgen voor een bijzondere beleving. De wijn is niet op hout gerijpt.

Cantore di Castelforte - Primitivo Salento Donna Maria —  36,50 —  7,70
IGT Salento


Een Italiaanse oerdruf uit Puglia, de Negroamaro. Rijk, gestructureerd en krachtig, met een elegante fruitige smaak en een licht bittertje (hoe kan dat ook anders met zo'n naam, Negroamaro is Italiaans voor 'donkere bitter') Mooie balans na rijping op eikenhout.

Marrone - Barbera —  38,00
DOC Piëmonte

De wijnregio Piëmonte staat bekend om zijn mooie, elegante wijnen. Dat is precies wat deze Barbera is: elegant. Gemaakt van 100% Barbera druiven, ofwel de parels uit Noord Italië. Kenmerkend voor Barbera wijnen zijn de combinatie van fruit, lage tannines en een prettige frisheid. Deze wijn is vol van smaak en toch lekker fris.

Crosarola - Valpolicella superiore Ripasso —  44,50
Veneto – DOC

Precies tussen de complexiteit en kracht van een Amarone en de meer gangbare eenvoud van een Valpolicella Classico bevindt zich de Ripasso. De wijnen van de Valpolicella Classico gaan door de geperste Amarone druiven. Zo ontstaat een tweede fermentatie die de Ripasso wijnen meer structuur geven en een meer intens parfum. Ripasso wijnen zijn wereldberoemd en worden geëxporteerd over de gehele wereld.

Crosarola - Amarone classico valpolicella —  65,00
Veneto – DOC

De Amarone wordt wel de koningin van de Italiaanse wijnen genoemd. Het procedé voor Amarone luistert heel nauw en is streng gereguleerd door de wetgeving. De combinatie van de hoge alcohol en het speciale procedé van een Amarone zorgt ervoor dat dit een serieuze wijn is.



Hier ga je rustig voor zitten,
want dit is niet voor niets de top van Italië en misschien zelfs van de wereld...



Vino Bianco

Ca'Basso - Pinot Grigio —  25,50 —  5,10
Pinot Grigio Colli Berici D.O.C.

Noten van droog hooi en walnootschil. Hints van vierbloesem en exotisch fruit. Fris en vasthoudend in de mond.

Vignaioli del Morellino Scansano - Scantianum Trebbiano —  27,50 —  5,60
I.G.T Cantina Vignaioli Scansano Toscano

Strogeel met groene accenten. In de neus verspreiden de intense en aangename geuren van witte bloemen, fruit en aromatische kruiden. In de mond wordt de fruitigheid gelijkmatiger gemaakt door een aangename en sterke frisse toon, versterkt door een goede mineraliteit. Een mooie afdrank van amandeltonen.

La Rifra - Libiam —  36,50 —  7,80
DOC Lugana Tribbiano di Lugana

Een jonge knisperende wijn gemaakt van 100% Trebbiano di Lugana druiven. Handmatig geoogst. De druiven voor de Lugana wijnen groeien op de kalkachtige bodem direct ten zuiden van het Gardameer. Het is hier op deze grond waaraan de wijn zijn karakteristieke smaak ontleent. Bloemig, fris, zacht en delicaat, om met een handjevol woorden deze heerlijke wijn te omschrijven.



Stanig - Friulano —  39,50
DOC Friuli Colli Orientali - Friulano

Eén van de bekendste en meest gewaardeerde witte wijnen uit Italië. De Friulano heeft een bevlogen geschiedenis als het om de naam gaat, maar verwijst nu als de lokaal bekendste druif naar haar regio Friuli. De smaak van een Friulano is droog, fruitig en heeft een kenmerkende smaak met een hint van amandelen. Het is een hele veelzijdige wijn, vooral als je een krachtigere en complexere witte wijn waardeert. Deze wijn laten ze namelijk 'sur lie' rijpen, wat betekent dat ze een periode rust op de gistcellen en -resten. Waarbij de wijn natuurlijk wel regelmatig wordt opgeroerd.



Sanpaolo - Greco di Tufo —  55,00
DOCG Greco di Tufo - Greco di Tufo

Misschien wel één van de meeste bekende en iconische witte wijnen van Italië. Voor de Greco di Tufo wijn groeien de druiven op de vulkanische resten van de Vesuvius vulkaan. Deze ondergrond, een tufstenen vulkanische bodem die rijk is aan zwavel, heeft de druif nodig om te zorgen voor de grandioze wijnen met een kruidig karakter en goede body. Nadat de druiven met de hand zijn geplukt laten ze de wijn 5 maanden 'sur lie' rijpen, wat zorgt voor meer complexiteit en structuur van de wijn. Het resultaat is een hele mooie frisse en rijke witte wijn met duidelijk aanwezige mineralen.

La Rifra - Fugaco Rosato —  38,50 —  7,20
DOC Garda

Gemaakt van een mix van verschillende lokale druiven van uitstekende kwaliteit, volgens de traditionele methode om rosé te verkrijgen. Dus een hele korte periode waarbij de schillen in contact zijn met de wijn, bijna alsof je witte wijn maakt. De kleur en de geur doen denken aan de betere Provence rosé's. Delicaat en licht aromatisch met een heel klein amandel bittertje. De Fugace is een zeer mooi gestructureerde rosé die erg goed in balans is.

Antipasti Freddi

Insalata Salmone e Gamberoni — 14,80

Salade met gamba's, gerookte zalm, gemarineerde artisjokken, zoete ui, mais en zongedroogde tomaat

Insalata Caprese — 10,90

Tomatensalade met mozzarella, basilicum, balsamico en pesto saus

Crostini al Pomodoro — 9,90

Geroosterde sneetjes brood met aangemaakte tomaat

Vitello Tonnato — 16,50

Dunne plakjes kalfsvlees met kappertjes en tonijnsaus

Carpaccio di Manzo — 16,50

Dun gesneden rundvlees met dressing, bedekt met grana padano en rucola

Antipasto Italiano — 17,80

Verrassingschaal

Burrata con Asparagi e Crudo — 17,80

Burrata met asperges, gedroogde rauwe ham en een pesto saus

Antipasto Misto x 2 personen — 33,90

Carpaccio, vitello tonnato, gamberoni in knoflookolie en crostini al pomodoro



Antipasti Caldi

Pizza Pane Brigantino (om te delen) — 13,80

Pizza brood met mozzarella, mortadella, pestosaus, zongedroogde tomaat en crema di balsamico di modena

Sardine alla Griglia — 15,70

Gegrilde sardines met knoflook en citroenolie

Gamberoni Aglio Olio — 15,30

In pikante olijfolie gebakken gamba's met knoflook en Italiaanse kruiden

Carciofi Gratinati — 16,90

Gevulde artisjokken met gorgonzola in tomatensaus (uit de oven)

Bocconcini Ripieni — 16,90

Gegrilde aubergine gevuld met gorgonzola, tomaat en knoflook in tomatensaus (uit de oven)



ZUPPA

Pomodoro — 10,60 ✓

Huisgemaakte romige tomatensoep met basilicum

Pesce alla Genovese — 14,50

Rijk gevulde vissoep

LEKKER UIT OVEN



PASTA AL FORNO

Lasagne — 17,70

Lasagna met rundergehakt en een romige tomatensaus

Lasagna di Melanzana — 18,70 ✓

Lasagna gevuld met aubergine, mozzarella, pesto en een tomatenroomsaus

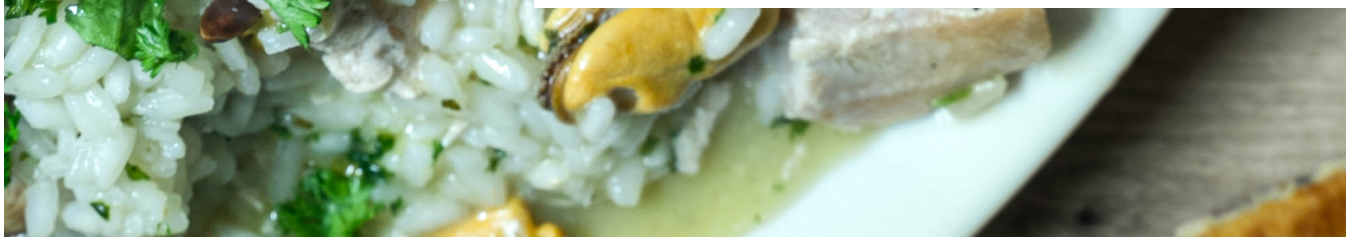
Maccheroni Gratinati — 17,70

Gegratineerde penne in roomsaus met spek, ham en Parmezaanse kaas



Risotto Frutti di Mare 47,50

Romige risotto met zeevruchten (voor 2 personen)



Risotto salsiccia e crema di zafferano 40,70

Risotto met Italiaans worst en een creme van saffraan (voor 2 personen)

Risotto Frutti di Mare

Pasta Fresca



Ravioli Freschi al Tartufo 19,50 ✓

Ravioli met ricotta en verse bospaddenstoelen in roomsaus en truffel



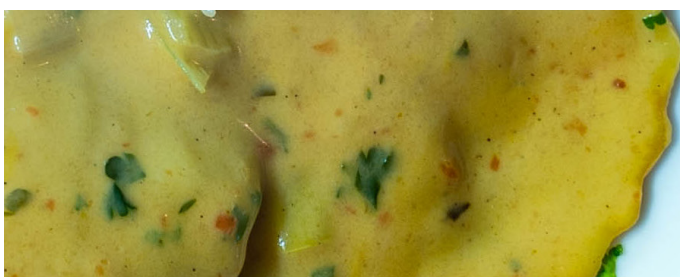
Ravioli Neri ai Crostacei 21,50

Zwarte ravioli gevuld met schaal en schelpdieren in een lichte roomsaus van de chef



Tortellini Prosciutto cotto 18.60

Tortellini gevuld met ham in een romige hamsaus



Ravioli Aragosta e Gamberoni 23,80

Ravioli gevuld met kreeft, dragon en limoenress in lichte romige saus van de chef met kleine garnalen



Ravioli Aragosta e Gamberoni





la nostra Pasta

Spaghetti Bolognese — 17,80
Rundergehakt in tomatensaus

Spaghetti Carbonara — 18,20
vers gemalen peper, ei, spek en Parmezaanse kaas

Spaghetti Marinara — 19,80
Rijkelijk gevuld met diverse, verse zeevruchten (Aanbevolen!)

Spaghetti Calabrese — 18,50 ✓
Schapenkaas, tomatensaus en pesto

Spaghetti Siciliana — 18,50 ✓
Aubergine, mozzarella, olijven en tomatensaus

Tagliatelle Salmone — 19,80
Verse zalm met prei in een lichte tomatenroomsaus

Tagliatelle Gamberoni e Spinaci — 20,50
Gepelde gamba's, spinazie, champignons, prei en tomatenroomsaus

Tagliatelle Vongole e Scampi — 24,80
Venusschelpen en langoustines in een lichte wijnsaus en knoflook (Aanbevolen!)

Spaghetti alla Vongole — 19,80
Met venusschelpen in een licht pittige wijnsaus en knoflook

Spaghetti Pistacchi e Spek — 21,50
Met spek en pistache creme in een heerlijke roomsaus

CARNE

Ossobuco — 28,90

Kalfsschenkel (aanbevolen! Geserveerd met pasta)

Saltimbocca Alla Romana — 29,60

Kalfsoester bedekt met Parmaham en verse salie in een witte wijnsaus

Filetto Al Pepe — 29,80

Gebakken ossenhaas in roomsaus met peperkorrels

Filetto Calabrese — 29,80

Gebakken ossenhaas in pikante tomatensaus, champignons, paprika, artisjokken en olijven

Tagliata Rucola Parmigiano — 28,90

Entrecote met rucola en Parmezaanse kaas



Ossobuco

Alle hoofdgerechten
worden geserveerd
met aardappelen
uit de oven

CONTORNI

GEGRILDE GROENTEN	7,50
AARDAPPELEN UIT DE OVEN	5,10
KLEINE SALADE	6,50
KLEINE SPAGHETTI AGLIO OLIO	7,50

PESCE

Merluzzo Alla Siciliana — 29,40

Kabeljauwfilet met tomaten, kappertjes, olijven en knoflook

Gamberoni Alla Griglia — 29,70

Grote gamba's van de grill (ongepeld) geserveerd met spaghetti aglio olio

Sogliola Brigantino — 27,90

Tongfilet met kleine garnalen en prei in roomsaus

Orata Al Forno — 28,50

Een hele dorade uit de oven met gemarineerde tomaat geserveerd met een citroenolie saus

Pesce Misto dello Chef — 29,80

Een mix van diverse soorten vis van de chef in een tomatensaus



Pesce Misto



La nostra pizza
fatta ogni
giorno fresca

PIZZA

Vegetariana

Margherita — 13,50
Tomatensaus, kaas en oregano

Brigantino — 16,90
Tomatensaus, kaas, champignons, paprika, schapenkaas en oregano

Alla Parmigiana — 17,50
Tomatensaus, kaas, gegrilde aubergines, Parmezaanse kaas, pestosaus en oregano

Primavera — 17,50
Tomatensaus, kaas, verse tomaat, knoflook, basilicum, rucola, Parmezaanse kaas en oregano

4 Formaggi — 16,90
Tomatensaus, en vier verschillende soorten kazen

Gorgonzola e Friarielli — 17,80
Kaas, Napolitaanse groente en gorgonzola

Pesce

Siciliana — 16,90
Tomatensaus, kaas, kappertjes, olijven, ansjovis en oregano

Tonno — 17,60
Tomatensaus, kaas, tonijn, rode uien en oregano

Affumicata — 17,70
Tomatensaus, kaas, gerookte scamorza kaas, gerookte zalm, rucola en Parmezaanse kaas

Pescatora (Aanbevolen) — 18,90
Tomatensaus, kaas en diverse zeevruchten

Carne

Prosciutto — 15,80
Tomatensaus, kaas, ham en oregano

Ananas — 16,20
Tomatensaus, kaas, ham, ananas en oregano

4 Stagioni — 16,90
Tomatensaus, kaas, ham, champignons, paprika, salami en oregano

Fantasia — 17,80
Tomatensaus, kaas, ham, ui, salami, olijven, paprika, artisjokken, pikant en oregano

Salami — 15,80
Tomatensaus, kaas, salami en oregano

Schiacciata Calabrese — 18,80
Tomatensaus, kaas, kalfsvlees, pikante salami, mortadella, verse tomaten, Parmezaanse kaas en oregano.

Focaccia Bianca — 17,80
Room, kaas, Italiaans spek, verse tomaat, rucola, Parmezaanse kaas en oregano

Salsiccia e Friarielli — 17,50
Kaas, Italiaans worst en Napolitaanse groente

Calzone 18,40
Gevulde pizza (tomatensaus, kaas, salami, prosciutto, champignons, paprika en artisjokken)

Gelato

Dame Bianca — 6,80

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom

Monte Bianco — 7,70

Vanille ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom

Amarene — 7,50

Vanille ijs met kersen en slagroom

Gelato Caffè — 7,70

Vanille ijs met koffie en slagroom

Sorbetto al Limone — 7,80

Citroen-sorbetijs met limoncello



Dolce

Tiramisù classico della casa — 8,20

Italiaans huisgemaakt gebak met slagroom

Panna Cotta ai Frutti di Bosco — 7,60

Huisgemaakt roomdessert met bosvruchten en slagroom

Semifreddo Al Pistacchio — 8,20

Een half bevroren dessert met de textuur van bevroren mousse met een creme van pistache en slagroom

La Cheesecake — 7,80

Met caramelsaus en slagroom

