

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI[®]

MENÙ

cucina
napoletana

WWW.ILBRIGANTEDEISAPORI.COM



CHEF
ILARIO
TUTUCCI
TITOLARE



IL
BRIGANTE
DEI SAPORI®

PASSIONE NAPOLETANA

**NON SIAMO ITALIANI, SIAMO NAPOLETANI!
È UN'ALTRA COSA!**

IL NAPOLETANO NASCE E CRESCE CONSAPEVOLE DELLA PROPRIA CULTURA E DELLE PROPRIE RADICI, IL CIBO PER IL NAPOLETANO NON È CIBO, È POESIA, È UN MOMENTO IN CUI ARTE, AMORE E FANTASIA SI "AMMESCANO" PER CREARE QUALCOSA DI UNICO E SENSAZIONALE.

PER I NAPOLETANI LE MEZZE MISURE, L'APPROSSIMAZIONE IN CUCINA NON ESISTONO, LE COSE VANNO FATTE A REGOLA D'ARTE COME DICE LA RICETTA ORIGINALE CHE GENERAZIONE DOPO GENERAZIONE VIENE TRAMANDATA.

COSÌ CAPITA CHE QUANDO MANGI IL RAGÙ SENTI L'INCRESPARSI DELLE ONDE DEL MARE, IL SOLE CHE SCALDA LA FRONTE E TI RICORDI DEL RAGÙ CHE FACEVA MAMMÀ! RICORDI LE DOMENICHE TRASCORSE IN FAMIGLIA, LA GIOIA E LA BELLEZZA DI QUEI PICCOLI ATTIMI PARADISIACI.

QUESTO È QUELLO CHE FACCIAMO NELLA NOSTRA CUCINA, QUELLO CHE FA IL NOSTRO CHEF ILARIO,

**NOI NON CUCINIAMO, NOI RIEVOCHIAMO SENTIMENTI!
È UN'ALTRA COSA!**

cucina napoletana

IBDS



MENÙ COMPLETI

'O BRIGANTE

(MINIMO DUE PERSONE)

ANTIPASTI MISTI MARE E TERRA
2 PORTATE DI PRIMI MARE E TERRA

1 SECONDO A SCELTA

CARNE O PESCE

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI (+ € 4,00)

CONTORNI DI STAGIONE

FRUTTA

ACQUA, VINO, COCA COLA

€ 30,00

'O BRACIERE

ANTIPASTO DEGUSTAZIONI DELLO CHEF

COSTATA DI SCOTTONA ITALIANA 500GR SELEZIONE BRIGANTE
CON CONTORNO

€ 25,00

'O GIOVEDÌ PAZ

SOLO IL GIOVEDÌ

ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI (ALL YOU CAN EAT)

€ 18,00

IL COPERTO NON È COMPRESO NEL MENU

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON FARINA INTEGRATA O GLUTEN FREE CON L'AGGIUNTA DI 2,00 EURO



MENÙ COMPLETI

FRITTURA DEL BRIGANTE

PIZZA A SCELTA

COSACCA (OLIO, POMODORO, GRANA, BASILICO)

MARINARA (ORIGANO, AGLIO, OLIO, BASILICO)

MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA, OLIO, BASILICO, GRANA)

PROVOLA (MARGHERITA CON PROVOLA E PEPE)

DIAVOLA (POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, PEPERONCINO,
OLIO, GRANA, BASILICO)

FILETTO (POMODORINI, MOZZARELLA, GRANA, OLIO, BASILICO)

AMERICANA (MOZZARELLA, PATATINE, WURSTEL, GRANA, OLIO, BASILICO)

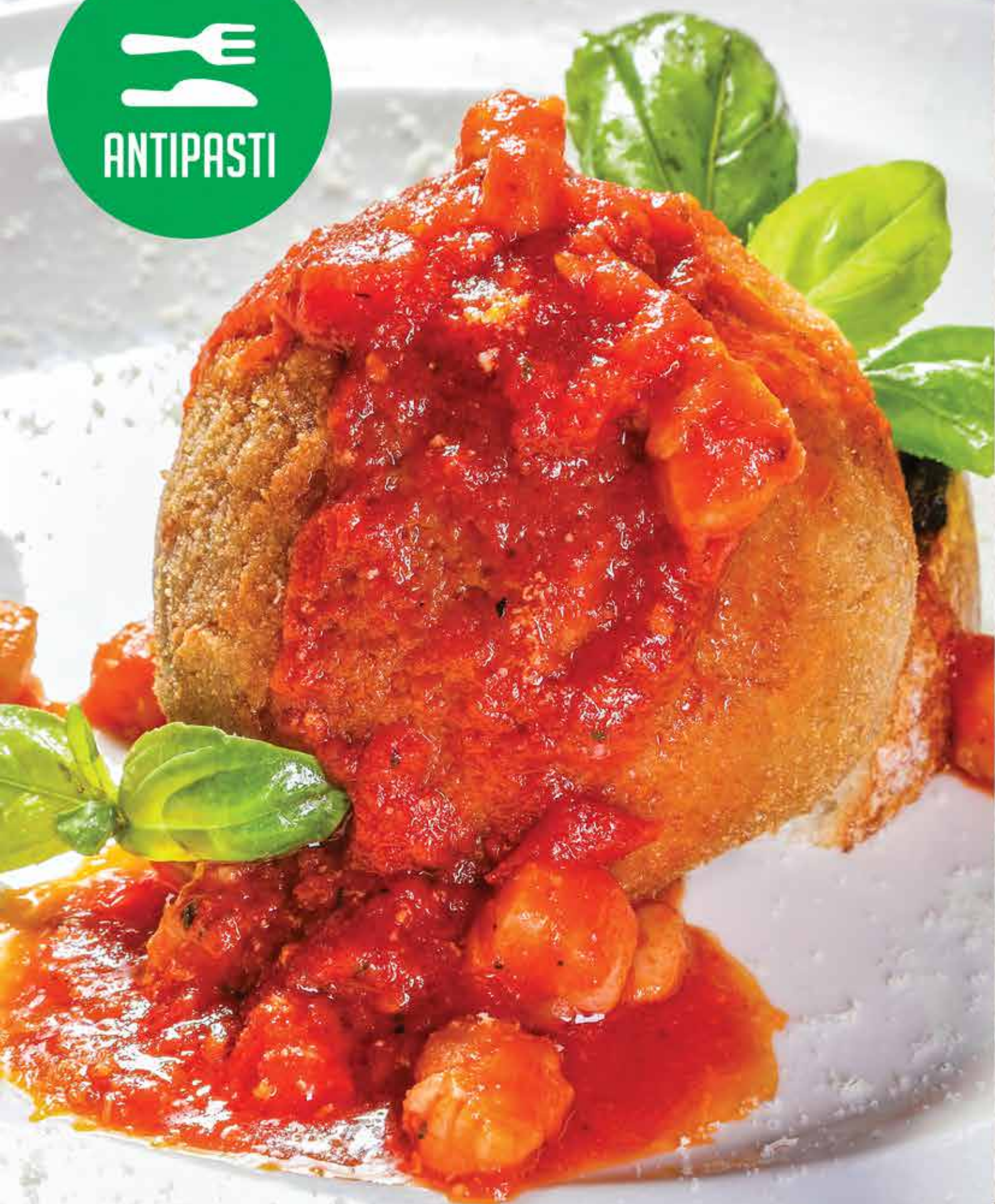
SICILIANA (POMODORO, MOZZARELLA, OLIO, BASILICO, GRANA,
MELANZANE A FUNGHETTO)

MIMOSA (PANNA, COTTO, MAIS, MOZZARELLA, OLIO, BASILICO, GRANA)

BIBITE A SCELTA TRA:

BIRRA 20 CL, ACQUA 50 CL, COCA_COLA 33 CL, FANTA 33 CL

€ 10,00



ANTIPASTI

ANTIPASTO DO' CAVALLARO € 13,00

ANTIPASTO COMPLETO MISTO MARE E TERRA

ANTIPASTO DO' DIAVOLILLO € 16,00

ANTIPASTO COMPLETO DI MARE

ANTIPASTI DI TERRA

LA BUFALINA **MOZZARELLA DI BUFALA 150 GR** € 4,00

LA DELIZIA DEL CASADDUOGGIO **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** € 16,00

'O PIGNATIELLO **PIGNATELLO DI PARMIGIANA** € 6,00

'A NENNELLA **BRACIOLA AL RAGU 2 PEZZI** € 6,50

'A FURASTIER **BURRATA PUGLIESE 250 GR** € 5,00

ANTIPASTO DI MARE

'O PURPETIELL **POLIPO ALL'INSALATA** € 12,00

ADDOR 'E MARE **SAUTE AI FRUTTI DI MARE** € 10,00

O' MARENARO **SALMONE MARINATO** € 8,00

BACCALANDO **SPIEDINO DI BUFALA E BACCALA SU CREMA DI BASILICO 3PZ** € 8,00

DONNA LUCIANA **MOSCARDINI IN CASSUOLA** € 12,00

VIENTO 'E MARE **MILLEFOGLIE DI BUFALA CON GAMBERI** € 13,00



CRUDO DI MARE

OSTRICHE	€ 3,00
TARATUFI	€ 3,00
GAMBERI	€ 5,00
SCAMPI	€ 6,00
TARTARA	€ 13,00

SFIZIOSERIA

BRUSCHETTE AL POMODORO 3PZ	€ 4,00
FRITTURA DEL BRIGANTE	€ 6,00
MONTANARA AL RAGU 3PZ	€ 4,00
CHIPS CACIO E PEPE E GUANCIALE CROCCANTE	€ 5,00
PATATINE	€ 3,00

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI





PRIMI

PRIMI DI TERRA

FRANCATRIPPA LARDIATA CON MEZZANELLI SPEZZATI	€ 7,00
ANGIOLILLO PACCHERI ALLA GENOVESE	€ 8,00
ZI' BEPPE TORTELLONE DEL BRIGANTE RIPIENO DI STRACCIATA DI BUFALA CON POMODORINO DEL VESUVIO	€ 10,00
CASCETTONE NERANO	€ 10,00

PRIMI DI MARE

CAPORAL TEODORO RISOTTO ALLA PESCATORA (MIN. 2 PERSONE)	€ 14,00
D' VIETTECHESE ORECCHIETTE VONGOLE E TARALLI	€ 12,00
CHITARRIDD SPAGHETTONI CON PATATE E TARTARA DI GAMBERI	€ 14,00
D' PISCATORE PASTA E FAGIOLI ALLA PESCATORA	€ 10,00
GNICCHE BIGOLI TARATUFI CACIO E PEPE	€ 16,00
L' ALIFANTE 'E MARE LINGUINE CON ASTICE	€ 19,00

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI

IBDS



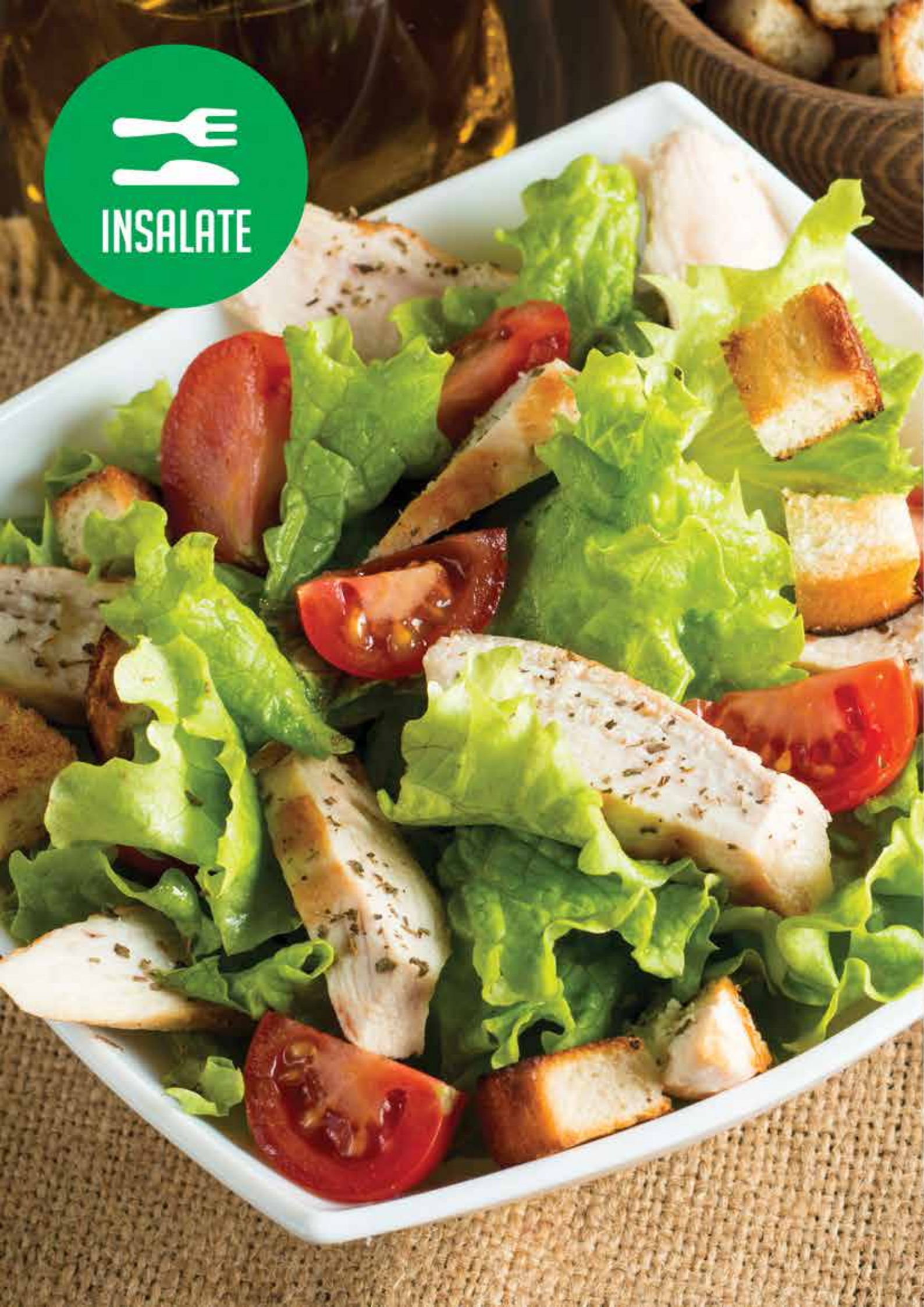
SECONDI

LA CARNE FA SANGUE

T-BONE ITALIANA SELEZIONE BRIGANTE	€ 40,00 AL KG
COSTATA ITALIANA SELEZIONE BRIGANTE	€ 36,00 AL KG
TOMAHAWK	€ 50,00 AL KG
TAGLIATA DI ENTRECOTE CLASSICA	€ 17,00
ENTRECOTE	€ 17,00
CON PATATE RUSTICHE E FONDUTA DI PROVOLA	
HAMBURGER DI SCOTTONA DA 350GR	€ 12,00
TAGLIATA DI POLLO E RUCOLA	€ 12,00
RUCOLA POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA E JULIENNE DI VERDURE	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	€ 14,00

IL BRIGANTE DEL MARE

ZUPPA DI COZZE	€ 12,00
POLPO ALLA BRACE	€ 14,00
GRIGLIATA MISTA DI MARE	€ 16,00
PESCE SPADA ALLA BRACE	€ 14,00
CALAMARO ALLA BRACE	€ 12,00
FILETTO DI TONNO	€ 13,00
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	€ 12,00
BACCALÀ FRITTO SALE E PEPE	€ 10,00



INSALATE

LEGGERI MA NON TROPPO!

CAPRESE € 7,00

INSALATA MISTA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI DI SORRENTO

'A CAMAPGNOLA € 7,00

INSALATA MISTA, TRONCHETTI DI FORMAGGIO, VERDURE GRIGLIATE,

POMODORINI, OLIVE VERDI, MAIS

TONNATA € 7,00

INSALATA MISTA, TONNO, POMODORINI, OLIVE VERDI, MAIS

INSALATA DI POLLO € 8,00

INSALATA MISTA, POMODORI, OLIVE VERDI, MAIS, POLLO ALLA BRACE

'A FRESELLA € 7,00

FRESELLA, POMODORINI, OLIVE VERDI, TONNO, BASILICO

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI

IBDS

Pizzeria napoletana

LA NOSTRA PIZZA

MA TU VULIVE A' PIZZA?

C'È DAVVERO BISOGNO DI FARE LE DOVUTE PRESENTAZIONI? LA PIZZA È IL PIÙ NOBILE DEGLI ALIMENTI! LA PIZZA È LA DIMOSTRAZIONE CHE "O RICCO E 'O PUVERIELLO" SONO FIGLI DELLA STESSA CULTURA, EH SI PERCHÉ LA PIZZA METTE D'ACCORDO TUTTI ED È AMATA DA TUTTI SENZA DISTINZIONI! NASCE POVERA CON ACQUE E FARINA E DIVENTA NOBILE CON L'OLIO E IL POMODORO. COTTA NEL FORNO A LEGNA... COME DA TRADIZIONE, LA PIZZA DEL BRIGANTE SI DISTINGUE PER BONTÀ E DEDIZIONE. FARE LA PIZZA NON È UNA "PAZZIELLA" È UN RITO ALCHEMICO, UN MOMENTO MAGICO IN CUI DELLE COSE APPARENTEMENTE BANALI DIVENTANO ORO PURO, GRAZIE ALLA MAESTRIA DI MANI SAPIENTI CHE CON AMORE CI REGALANO UN "ROTONDO" DI FELICITÀ.

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI
cucina napoletana



IBDS



PIZZERIA



PIZZA

LA TRADIZIONE

MARINARA	€ 4,50
POMODORO, ORIGANO, AGLIO, OLIO, BASILICO	
MARGHERITA	€ 5,00
POMODORI, FIOR DI LATTE, OLIO, BASILICO, GRANA	
AMERICANA	€ 6,00
FIOR DI LATTE, PATATINE WRUSTELL, GRANA, OLIO, BASILICO	
FILETTO	€ 6,00
POMODORINI, FIOR DI LATTE, GRANA, OLIO, BASILICO	
MIMOSA	€ 6,00
PANNA, COTTO, MAIS, FIOR DI LATTE, GRANA OLIO, BASILICO	
CONTADINA	€ 6,50
CONTORNI DI STAGIONE, FIOR DI LATTE, OLIO, GRANA, BASILICO	
CARRETTIERA	€ 7,00
PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI, OLIO, GRANA	
DIAVOLA	€ 6,50
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME, PEPERONCINO, OLIO, GRANA, BASILICO	
CARMINE	€ 6,50
PROVOLA, COTTO, FUNGHI, PANNA, BASILICO, GRANA, OLIO	
FRITTA COMPLETA	€ 6,50
RICOTTA CICOLI, POMODORO, PROVOLA, PEPE	
VESUVIANA	€ 7,00
CREMA DI BASILICO, POMODORINI ROSSI, DATTERINI GIALLI, PROVOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO	
CROCCHÈ	€ 6,50
PROVOLA, COTTO, PANNA, CROCCHÈ NAPOLETANO, GRANA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	



PIZZA



PIZZA

RIPIENO AL FORNO RICOTTA, SALAME, PROVOLA, PEPE, POMODORO, GRANA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	€ 7,00
CACIO E PEPE PROVOLA, FONDATA DI CACIO, PEPE, PATATE CHIPS ALL'USCITA	€ 7,00
POLPETTE DI MAMMA POMODORO, PARMIGIANA DI MELANZANE POLPETTINE DI MANZO, OLIO, GRANA, BASILICO, PROVOLA	€ 7,00
BUFALINA MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, GRANA, OLIO, BASILICO	€ 7,00
TRONCHETTO RIPIENO DI MOZZARELLA, EMMENTAL, SCAGLIE DI GRANA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINO GIALLO E ROSSO, RUCOLA FRESCA ALL'USCITA	€ 8,00
BRIGANTE METÀ BUFALINA, METÀ TRONCHETTO	€ 8,00
D.O.C. FILETTO DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA, OLIO, BASILICO	€ 7,50
CAPRICCIOSA POMODORO, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE NERE, GRANA, FIOR DI LATTE, OLIO	€ 7,50
MORTADELLA PROVOLA, MORTADELLA, CREMA DI PISTACCHIO, SPUMA DI RICOTTA, GRANA, OLIO	€ 8,00
FRESCA MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, CRUDO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO	€ 8,00
ZUCCOTTA VELLUTATA DI ZUCCA, SALSICCIA, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO, PROVOLA, PEPE	€ 8,00



PIZZA

CAMPANIA PANCETTA AVELLINESE, FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, STRACCIATA DI BUFALA	€ 8,50
CAPONATA FRESCA FOCACCIA, ALL'USCITA: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI GIALLI E ROSSI, OLIVE VERDI E NERE, MELENZANE SOTT'OLIO, BASILICO, OLIO EVO	€ 8,00
NOCI E SPECK BIANCA CON CREMA DI NOCI, SPECK, PROVOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 8,00
NOCETTA FIOR DI LATTE, GHERIGLI DI NOCI, PANCETTA SUINO NERO, FONDUTA AI 4 FORMAGGI VERSATA DAL CAMERIERE AL MOMENTO	€ 8,50
PESCATORA PESCATORA DI MARE, POMODORINI ROSSI, DATTERINI GIALLI, OLIO, PREZZEMOLO	€ 10,00
SALTINBOCCA ALL'ITALIANA CONTORNO, MOZZARELLA, SALUMI O CARNE	€ 7,00

MENU BAMBINI

ZEPPOLINE	€ 3,00
PATATE E WURSTEL	€ 4,00
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	€ 6,50
PENNE AL POMODORO	€ 6,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	€ 6,00
COTOLETTA DI POLLO	€ 6,00
POLPETTE AL RAGÙ	€ 6,00

DOLCE DOLCE DELLA CASA (PRODUZIONE ARTIGIANALE PASTICCERIA INPIAZZA)	€ 5,00
--	--------



BEVANDE

ACQUA (NATURALE O FRIZZANTE) 1 LT	€ 2,00
COCA -COLA (CLASSICA O ZERO) 33 CL	€ 2,00
FANTA 33 CL	€ 2,00
SPRITE 33 CL	€ 2,00

VINO SELEZIONE DEL BRIGANTE	€ 7,00
AGLIANICO (CANTINA TERRA NERA)	
FALANGHINA (CANTINA TERRA NERA)	
CALICE SELEZIONE DEL BRIGANTE	€ 3,00

BIRRE ALLA SPINA

N'ARTIGIANA ORO 50 CL	€ 5,00
TIPOLOGIA: LAGER NON FILTRATA	
GRADAZIONE: 4,8% ALC.	

N'ARTIGIANA ROSSA 50CL	€ 6,00
TIPOLOGIA: LAGER	
GRADAZIONE: 5% ALC.	

N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO 50 CL	€ 6,00
TIPOLOGIA: ALE	
GRADAZIONE: 7% ALC.	

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI

IBDS



BEVANDE

BIRRE IN BOTTIGLIA

N'ARTIGIANA ORO 66 CL TIPOLOGIA: LAGER NON FILTRATA GRADAZIONE: 4,8% ALC.	€ 5,00
N'ARTIGIANA ROSSA 66 CL TIPOLOGIA: LAGER GRADAZIONE: 5% ALC.	€ 6,00
N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO 66 CL TIPOLOGIA: ALE GRADAZIONE: 7% ALC.	€ 6,00
NASTRO AZZURRO 66 CL	€ 3,50
TENNENT'S 33 CL	€ 3,50
FISCHER 66 CL	€ 7,50
ESTELA GLUTEN FREE 33 CL	€ 5,00

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI

IBDS



TRADIZIONE



IBDS

PASSIONE PER LE TRADIZIONI

COSA VUOL DIRE ESSERE NAPOLETANI?
ESSERE NAPOLETANI VUOL DIRE ESSERE FORTUNATI,
VUOL DIRE NASCERE CON LA CAMICIA PERCHÉ SI
NASCE NELLA CITTÀ PIÙ BELLA DEL MONDO. FATTA DI
TRADIZIONI CHE IN REALTÀ SONO PICCOLI RITI, PICCOLI
ATTI D'AMORE CHE TROVANO IL LORO CULMINE MASSIMO
PROPRIO A TAVOLA.
A TAVOLA IL NAPOLETANO NON SAZIA SOLO L'APPETITO,
MA SFAMA ANCHE L'ANIMA.
SENZA LE NOSTRE TRADIZIONI COSA SAREMMO?
UN POPOLINO, UN INVOLUCRO, UN BURATTINO
PRONTO AD ESSERE MANOVrato DAL PREPOTENTE, LA
TRADIZIONE TI UNISCE CI AGGREGA RENDENDOCI FIERI.
IL BRIGANTE NEL SUO PICCOLO, CON LA SUA CUCINA
CERCA DI RISPETTARLA E CELEBRARLA, PERCHÉ LA VERA
RIVOLUZIONE DI FA A TAVOLA!

WWW.ILBRIGANTEDEISAPORI.COM

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI

IL
BRIGANTE
DEI SAPORI®
cucina napoletana

WI-FI



SEGUICI SU:   

WWW.ILBRIGANTEDEISAPORI.COM

ALCUNI PRODOTTI SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA
CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.



SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI
CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF
SAREMO LIETI DI AIUTARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.