



MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI

*/** Brodetto di pesce e focaccia arrostita    € 14,00

*/** Sogliola fritta, salsa alla mugnaia e polenta  € 14,00

I NOSTRI PRIMI

*/** Gnocchetti di patate al ragù di moscardini,
prezzemolo e stracciatella   € 16,00

*/** Spaghettoni allo sgombero A.O.P.  € 14,00

I NOSTRI SECONDI

* Branzino gratinato, purè agli agrumi e brodo di crostacei   € 17,00

*/** Polipo arrostito su crema di zucca,
nocciole piccanti caramellate e burrata   € 18,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato













La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.



MENÙ DI CARNE

ANTIPASTI

Tagliere Cucina Briganti



















<i>salame, mortadella, salsiccia, Parma, coppa estiva, torta salata, crostini, pecorino accompagnato con piadina e gnocco fritto</i>  	€ 17,00
Crostini misti 	€ 8,00
Filetto di maiale marinato al miele, spinaci e pecorino 	€ 10,00
Sformatino di porcini, brodo di grana, pane bruschettato alle erbe e pomodorini secchi   	€ 10,00
Tartare di angus, spuma leggera al gorgonzola, pere e noci  	€ 15,00
Cosciotto di maialino stufato con cipolle su zuppa di legumi e polenta fritta 	€ 12,00
Polpettine di vitello alle erbe in umido e patate  	€ 10,00
Cestino di gnocco fritto	€ 3,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato

La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.

MENÙ DI CARNE

LE PASTE ASCIUTTE



Cappellacci di zucca, pesto di pomodori secchi, salvia, pinoli e granella di amaretto   	€ 11,00
Triangoli di farina di castagne, ripieno di robiola, funghi, speck e pecorino   	€ 12,00
Pappardelle al ragù di cinghiale e zabaione al parmigiano   	€ 12,00
Risotto alla zucca, lepre in salmì e cavolo nero 	€ 13,00
Nidi di rondine  	€ 12,00
Cappelletti con julienne di Parma, cremoso di bufala e pistacchi   	€ 12,00
Le tagliatelle al ragù di Romagna ai 40 rossi 	€ 9,00
Tortelli di ricotta e spinaci saltati al burro e salvia  	€ 10,00
Bis di primi (minimo 2 persone) Costo cad.	€ 15,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato

La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.

MENÙ DI CARNE

I SECONDI DI CARNE DELLA CUCINA BRIGANTI

Il filetto di manzo ai ferri	€ 23,00
La Tagliata con sale profumato	€ 20,00
La picanha <i>punta di sottofesa grigliata al profumo di erbe aromatiche</i>	€ 20,00
Misto carne alla griglia <i>castrato, salsiccia, pancetta, costine di maiale</i>	€ 16,00
La toscana, varietà di manzo alla griglia <i>filetto, picanha e tagliata con contorni misti (minimo 2 persone)</i>	€ 62,00
Guance di maiale in umido su crema di polenta e chips di patate 	€ 15,00
Costina di manzo brasata su crema di cavolfiore e verdure di stagione grigliate 	€ 18,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato



La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.



GLI HAMBURGER





Hamburger Briganti

hamburger di Angus 200 gr., bacon croccante,

cheddar, salsa barbecue  € 16,00

Hamburger Full Moon

hamburger di manzo 200 gr., radicchio stufato al vino, senape,

scamorza, speck e uovo 63°    € 16,00

SERVITI CON PATATE STEAK HOUSE

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato

La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.



LE GUARNIZIONI E INSALATONE




















Il misto di insalate	€ 4,00
Le verdure alla griglia.....	€ 6,00
Le patate al forno	€ 4,00
Le patate fritte "Steak House" (con patate fresche).....	€ 4,00
Insalatone tonno, mais, olive nere e mozzarelline	€ 10,00
Verdure di stagione saltate.....	€ 6,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato

La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.



DULCIA DALLA CUCINA

Il semifreddo allo zabaione con croccante di mandorle	  € 6,00
Pere e ricotta	 € 7,00
Latte Brulè	 € 6,00
Tiramisù	  € 6,00
Tortino di mele, riduzione al lambrusco e crema inglese	   € 7,00
Tenerina al cioccolato, castagne e salsa mou	 € 8,00
Sorbetto al caffè e al limone	€ 3,50
Gelato al pistacchio	€ 4,00
Gelato per bambini	€ 2,50
Ananas	€ 4,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato




La nostra cucina è realizzata al momento per garantire freschezza e qualità;
i tempi di attesa possono variare in base alla portata scelta.



LA PIZZERIA DI NICOLINO



Fornarina rossa (olio, pomodoro).....	€ 3,00
Fornarina (olio, rosmarino)	€ 3,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano)	€ 4,00
Margherita (pomodoro, mozzarella).....	€ 5,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) 	€ 6,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) 	€ 6,50
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 7,00
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,00
Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 7,00
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi champignon).....	€ 6,00
Texana (pomodoro, mozzarella, fagioli, pancetta, cipolla).....	€ 8,00
4 formaggi (mozzarella, formaggi misti)	€ 8,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€ 7,00
Capricciosa (pomod., mozz., funghi, prosc. cotto, olive, carciofini).....	€ 9,00
4 stagioni (pomod., mozzarella, funghi, prosciutto cotto, salsiccia, carciofi).....	€ 9,00
5 Stagioni (pom., mozz., funghi, prosc.cotto, sals., salamino picc., carciofi)	€ 9,50
Vegetariana (pom., mozz., radicchio, funghi, carciofi, pomodorini e rucola)	€ 9,00
Verdure alla griglia (pom., mozz., zucch., melanz., peperoni, pomodori).....	€ 9,00
Rustica (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta)	€ 8,00
Lucifero (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, radicchio).....	€ 8,00
New York (pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte).....	€ 8,00
Nico (pom., mozz., speck, pomodorini, melanzane, rucola)	€ 9,00
Vulcano (pom., mozz., sal. piccante, pomodorini, capperi, acciughe, origano)	€ 9,00
Mare e monti (pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti) 	€ 9,00
Montanara (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia).....	€ 8,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 7,00

Sorrentina (mozzarella di bufala, pomodoro pachino)	€ 8,00
Primavera (pomodoro, mozzarella, zucchine, ricotta, salsiccia).....	€ 8,00
Bella Napoli (pom., mozz., ricotta, salamino piccante, basilico).....	€ 8,00
Olivia (pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, grana).....	€ 9,00
Estiva (mozzarella, pomodorini pachino, rucola, grana)	€ 8,00
Fresca (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana).....	€ 9,00
Fosta (pom., mozz., melanzane, porcini, gorgonzola, salame picc.)	€ 9,00
Picchio (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, porcini)	€ 8,00
Siciliana (pom., pomodorini pachini, salamino piccante, cipolla, olive).....	€ 8,00
Crudaiola (schiciatina, insalata mista, prosciutto crudo, grana)	€ 9,00
Boscaiola (mozzarella, funghi freschi, porcini, parmigiano fuso)	€ 8,00
Prosciutto e funghi (pom., mozz., prosciut. cotto, funghi freschi).....	€ 7,00
Parmigiana (pom., mozz., prosciutto cotto, melanzane, grana)	€ 8,00
Lupin (pom., mozz., pancetta, funghi fr., scamorza affumicata, rucola).....	€ 9,00
Tartufata (pom., formaggi misti, olio tartufato, salsiccia, origano)	€ 8,00
Stiziosa (pom., mozz., noci, mascarpone, grana, prosc. crudo) 	€ 9,00
Turbo (bufala, porcini, salame piccante, pomodorini)	€ 9,00
Campagnola (mozz., radicchio, funghi freschi, pancetta, pomodorini)	€ 8,00
Mediterranea (pom., capperi, acciughe, olive, pomodorini, tonno, origano) 	€ 9,50
Saporita (pom., mozz., salsiccia, scamorza, peperoni, rucola).....	€ 9,00
K1 (pom., mozz., speck, porcini).....	€ 9,00
Artica (mozz., gamberi, salmone, rucola, cipolla, pomodorini) 	€ 10,00
Pulcinella (pom., mozz., speck, porcini, brie).....	€ 9,00
Beach Park (pom., mozz., crudo, rucola, pomodoro pachino, brie)	€ 9,00

AGGIUNTE

Prosciutto crudo, Speck, Bresaola, Porcini, Mozzarella di bufala	€ 2,00
Pizza doppio impasto	€ 2,00
Pizza Stesa	€ 2,00
Kamut.....	€ 2,00

Alcuni prodotti, fuori stagione, possono essere congelati

BEVANDE BAR

Acqua microfiltrata	75 cl.	€ 1,50
Vino della casa (bianco/rosso)	1/4 Lit.	€ 3,00
Vino della casa (bianco/rosso)	1/2 Lit.	€ 5,00
Vino della casa (bianco/rosso)	1 Lit.	€ 10,00
Bibite in lattina	33 cl.	€ 3,00
Pepsi alla spina piccola	20 cl.	€ 2,50
Pepsi alla spina media	50 cl.	€ 5,00
Pepsi	1 Lit.	€ 9,00

BIRRE ALLA SPINA E IN BOTTIGLIA

Birra spina piccola	20 cl.	€ 2,50
Birra spina media	40 cl.	€ 4,00
Birra spina grande	50 cl.	€ 5,00
Birra spina litro	1 Lit.	€ 10,00
Birra Heineken/Ichnusa bottiglia	33 cl.	€ 3,50
Birra analcolica Erdinger	33 cl.	€ 3,50
Birra Erdinger weiss	50 cl.	€ 6,00
Birra Heineken/Ichnusa bottiglia	66 cl.	€ 7,00
Birra Kwak Traditional Belgium (doppio malto)	75 cl.	€ 14,00
Birra artigianale Entropia (chiara a bassa fermentazione)	33 cl.	€ 6,00















CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,30
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè decaffeinato.....	€ 1,30

Coperto.....€ 2,00

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e serviti in questo locale, così come in alcune bevande somministrate, possono esserci ingredienti e coadiuvanti, ANCHE IN TRACCE, considerati allergeni IN OTTEMPERANZA AL Reg. UE 1169/2011.

-  Cereali contenenti glutine;
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei;
-  Uova e prodotti a base di uova;
-  Pesce e prodotti a base di pesce;
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi;
-  Soia e prodotti a base di soia;
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
-  Frutta a guscio;
-  Sedano e prodotti a base di sedano;
-  Senape e prodotti a base di senape;
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
-  Anidride solforosa e solfiti;
-  Lupini e prodotti a base di lupini;
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si invita pertanto la gentile clientela a segnalare preventivamente al personale di sala e/o al personale di cucina eventuali allergie o anche semplici intolleranze alimentari al fine di evitare spiacevoli inconvenienti.

In questo locale il menù varia quotidianamente a seconda della disponibilità e della reperibilità di prodotto fresco sul mercato. Taluni prodotti non provenienti dai mercati locali usati come basi possono tuttavia essere surgelati all'origine.

La pasta fresca utilizzata in cucina, così come il pesce eventualmente servito crudo o scottato subiscono rigorosamente un trattamento in abbattitore per almeno 24 ore a -20°C come disciplinato dal Reg. CE 853/2004 e dalla successive circolari del ministero della salute.

LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DRY DOCG "PRIMAVERA DI BARBARA"

Merotto - Veneto.....€ 22,00

FRANCIACORTA BRUT "EMOZIONE"

Villa - Lombardia.....€ 36,00

FRANCIACORTA ROSÈ "BOKE"

Villa - Lombardia.....€ 38,00

FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA

Bellavista - Lombardia.....€ 49,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

CHARDONNAY FRIZZANTE "GROTTAFRESCA"

Le Rocche Malatestiane - Romagna.....€ 9,00

GEWÜRZTRAMINER

Roeno - Trentino Alto Adige.....€ 10,00

SOAVE CLASSICO "SAN MICHELE"

Ca Rugate - Veneto.....€ 9,00

ANTHILIA BIANCO

Donnafugata - Sicilia.....€ 9,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE "BALITORE"

Balia di Zola - Romagna.....€ 9,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE "CENTURIONE"

Ferrucci - Romagna.....€ 9,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE CRU "PRUGNETO"

Poderi dal Nespoli - Romagna.....€ 9,00

LA CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

PIGNOLETTO FRIZZANTE · Cinti - Emilia-Romagna.....	€ 17,00
PAGADEBIT DI ROMAGNA · Poderi Dal Nespoli - Romagna	€ 17,00
ALBANA SECCO ISOLA · Balia Di Zola - Romagna	€ 19,00
ROERO ARNEIS “RE CIT” · Monchiero Carbone - Piemonte.....	€ 19,00
LUGANA “WIGHEL” · Tenuta Roveglia - Lombardia.....	€ 19,00
MÜLLER-THURGAU · Aichholz - Alto Adige.....	€ 19,00
SAUVIGNON · Aichholz - Alto Adige.....	€ 20,00
GEWÜRZTRAMINER · Aichholz - Alto Adige.....	€ 21,00
RIESLING · Aichholz - Alto Adige.....	€ 20,00
MOSCATO GIALLO SECCO · Bessererhof - Alto Adige.....	€ 24,00
CHARDONNAY · Vigna del Lauro - Friuli.....	€ 19,00
RIBOLLA GIALLA · Vigna del Lauro - Friuli.....	€ 19,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI “MORO DEL GENGA” Bruno Cavallaro - Marche....	€ 18,00
PECORINO “LE STAGIONI” · Spinelli - Abruzzo	€ 20,00
PASSERINA “Le Stagioni” · Spinelli - Abruzzo	€ 20,00
FALANGHINA · San Salvatore 1988 - Campania.....	€ 20,00
GRILLO “SUR SUR” · Donnafugata - Sicilia.....	€ 19,00
VERMENTINO DI SARDEGNA · Audarya - Sardegna.....	€ 18,00
LUMERA ROSATO · Donnafugata - Sicilia.....	€ 19,00

LA CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. "CENTURIONE"

Ferrucci - Romagna€ 18,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. RISERVA "DOMUS CAIA"

Ferrucci, - Romagna.....€ 32,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. CRU "PRUGNETO"

Poderi dal Nespoli - Romagna.....€ 18,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. RISERVA "IL NESPOLI"

Poderi dal Nespoli - Romagna.....€ 25,00

BORGIO DEI GUIDI · Poderi dal Nespoli - Romagna€ 32,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA BIOLOGICO · Poderi dal Nespoli - Romagna.....€ 17,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. "BALITORE" · Balia di Zola - Romagna.....€ 18,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. RISERVA "REDINOCE"

Balia di Zola - Romagna.....€ 23,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. "BEATO ENRICO"

Tenuta Santini - Romagna.....€ 18,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. RISERVA "CORNELLANIUM"

Tenuta Santini - Romagna.....€ 30,00

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. "I QUATTRO BASTIONI"

Poggi della Dogana - Romagna€ 18,00

LAMBRUSCO · Cantina di Soliera - Emilia-Romagna€ 15,00

NEBBIOLO DELLE LANGHE · Davide Fregonese - Piemonte.....€ 22,00

TEROLDEGO · Dorigati - Trentino.....€ 19,00

LAGREIN · Aichholz - Alto Adige€ 19,00

PINOT NERO · Aichholz - Alto Adige.....€ 21,00

VALPOLLICELLA RIPASSO SUP “CAMPO BASTIGLIA”

Ca' Rugate - Veneto.....	€ 24,00
MERLOT · Vigna del Lauro - Friuli	€ 19,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO “LE STAGIONI” · Spinelli - Abruzzo.....	€ 20,00
CHIANTI CLASSICO · Tenuta di Liliano - Toscana.....	€ 20,00
ROSSO DI MONTALCINO · Ventolaio - Toscana.....	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO · Terenzi - Toscana	€ 20,00
ROSSO DI MONTEFALCO · Caprai - Umbria.....	€ 20,00
PRIMITIVO “PATURNIO” · Barsento - Puglia	€ 19,00
NERO D'AVOLA “SHERAZADE” · Donnafugata - Sicilia.....	€ 20,00
ETNA ROSSO “RIPIDDU” · Filippo Grasso - Sicilia.....	€ 22,00