

Gli Antipasti

Battuta di manzo con gelato al Parmigiano e tartufo uncinato		14,00
Tagliere Cucina Briganti		
Salame, mortadella, salsiccia passita, crudo di Parma 24 mesi, coppa, squacquerone, pecorino accompagnato con piadina e gnocco fritto	  	18,00
Crostini misti	 	8,00
Selezione di formaggi Italiani con pane di segale e noci	  	12,00
Tortino di zucca con chips di cavolo nero e crema di formaggio	 	10,00
** Crocchette di baccalà con chutney alla Mauriziana	     	11,00
** Alici di Porto Santo Spirito con Aglione e peperoncino	 	14,00
Cestino di gnocco fritto		3,50

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

I Primi

Cappellacci di faraona e il loro fondo, pesto di farinaccio e nocciola	    	13,00
Curzul di grani antichi con ragù di coniglio, timo e piselli	  	13,00
Cappelletti con julienne di Parma, cremoso di bufala e pistacchio	   	13,00
Raviolini con erbe spontanee alla carbonara	  	13,00
Risotto con pomodoro, stracciatella e basilico	 	13,00
Le tagliatelle al ragù romagnolo ai 40 rossi	  	10,00
*/** Passatello allo scoglio	     	18,00
* Gnocchetti di patata A.O.P.con bottarga e vongole	  	18,00

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

I Secondi

Il filetto di manzo ai ferri con sale profumato	24,00
La Tagliata ai ferri con sale profumato	21,00
La picanha ai ferri con sale profumato	21,00
Misto carne ai ferri castrato, salsiccia, pancetta, costine di maiale	16,00
La toscana <i>filetto, picanha e tagliata con contorni misti (per 2 persone)</i>	65,00
Lombetto di coniglio in porchetta, funghi e porro al forno 	20,00
Costole di mora romagnola dell'azienda agricola Zavoli BBQ con patate, aglio e rosmarino 	21,00
<i>In aggiunta la nostra proposta di CACCIAGIONE DELLA SETTIMANA chiedi al personale il nostro fuori menù</i>	

** Polipo grigliato alla thai   23,00

***In aggiunta la nostra proposta di MARE DELLA SETTIMANA
chiedi al personale il nostro fuori menù***

Gli Hamburger

con pane artigianale, serviti con patate steak house

Hamburger Briganti

hamburger di manzo 200 gr., bacon croccante, cheddar,
salsa barbecue    16,00

Il Giuliona

hamburger di ceci, cavolo cappuccio con lime, yogurt,
cipolla rossa e provola affumicata      16,00

* Prodotto Fresco • ** Prodotto Surgelato •  Vegetariano

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



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

Dolcia dalla cucina

Il semifreddo allo zabaione e croccante di mandorle	🌿 🥛 🍪	7,00
Biscotteria di nostra produzione	🌿 🍷 🍪 🥛 🥛	4,00
Biscotteria di nostra produzione con calice Passito Domus Aurea	🌿 🍷 🍪 🥛 🥛 🍷	9,00
Gelato allo squacquerone con fichi caramellati e cialda	🌿 🍷 🥛	7,00
La zuppa inglese cremosa	🌿 🍷 🥛	7,00
La Tart Tartain a modo nostro	🌿 🍷 🥛 🍪	8,00

Gelati e Sorbetti di nostra produzione

Cioccolato	🥛 🍷 🍪	5,00
Fiordilatte	🥛	5,00
Crema con la vaniglia di Mauritius	🥛 🍷	5,00
Sorbetto di caffè espresso		4,00
Sorbetto con frutta		5,00



Le Pizze



Classiche

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, basilico 6,00

BUFALINA

pomodoro, bufala campana DOP, basilico 9,00

MARINARA

pomodoro, pomodorini semi dry, aglio, basilico, origano 6,00

COSACCA

pomodoro, pecorino romano, pomodorini semi dry, basilico 7,00

PROVOLA E PEPE

pomodoro, provola affumicata, basilico, pepe nero 7,50

NAPOLETANA

pomodoro, olive taggiasche, capperi, pomodorini semi dry, alici di Cetara, origano  10,00

4 STAGIONI

pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, carciofi, funghi, prosciutto cotto 9,00

DIAVOLA

pomodoro, fior di latte, salsiccia piccante, olive taggiasche 8,50

4 FORMAGGI

provola affumicata, gorgonzola, grana padano, ricotta di bufala, miele, granella di nocciole  10,00

ORTOLANA pomodoro, fior di latte, radicchio, patate al forno, peperoni, zucchine, melanzane, rucola 10,00

Speciali

CALZONE NAPOLETANO

ricotta di bufala, fior di latte, salame dolce, basilico, pepe nero 9,00

PUTTANESCA

pomodoro, olive taggiasche, pomodorini semi dry, cipolla, capperi, filetto di tonno, origano  10,50

AMATRICIANA

sugo all'Amatriciana, fior di latte, guanciale croccante, pecorino romano, basilico 11,00

PARMIGIANA

pomodoro, fior di latte, melanzane, grana padano, basilico 10,00

EMILIANA GOURMET

burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry, pesto di rucola  13,00

Pizze Stagionali

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata, cime di rapa, salsiccia 10,50

BOSCAIOLA

provola affumicata, funghi porcini, salsiccia, grana padano, olio tartufato 13,00

TREVIGIANA

fior di latte, radicchio misto, gorgonzola, speck, miele, noci  12,00

VIOLINA

crema di zucca, gorgonzola, pancetta, porro, granella di nocciole  13,00

Intramontabili

Le ricette tradizionali più amate dai nostri clienti,
preparate ogni giorno con ingredienti freschi e di prima scelta.



SPIANATA

olio extravergine, rosmarino, sale grosso 3,50

SPIANATA ROSSA

pomodoro, origano, olio extravergine 4,00

ROSSA

pomodoro, olio extravergine 5,00

BIANCA

fior di latte 6,00

FUNGHI E CRUDO

pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto crudo di Parma 9,00

FUNGHI E SALSICCIA

pomodoro, fior di latte, funghi, salsiccia 8,50

RADICCHIO E PANCETTA

pomodoro, fior di latte, radicchio, pancetta 9,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive taggiasche, carciofi, funghi, uovo sodo 9,50

WÜRSTEL E PATATINE

pomodoro, fior di latte, würstel, patatine fritte 8,00

PATATINE E SALSICCIA

pomodoro, fior di latte, patatine fritte, salsiccia 8,50

IMPASTO

Pizza doppio impasto 2,00

Pizza Stesa 2,00

Alcuni prodotti, fuori stagione, possono essere congelati

Bevande bar

Acqua microfiltrata	75 cl.	2,00
Vino della casa (bianco/rosso)	1/4 litro	3,00
Vino della casa (bianco/rosso)	1/2 litro	5,00
Vino della casa (bianco/rosso)	1 litro	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 litro	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 litro	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	1,50
Caffè d'orzo	1,50
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè, caffè decaffeinato, caffè d'orzo corretti	1,90
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

Metodo Classico Brut Drei Donà - Romagna	32,00
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" Balìa 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
Il Tornese • Drei Donà - 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
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
Borgo 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
Notturmo Predappio Dop • Drei Donà - Romagna	20,00
Pruno Sangiovese Riserva • Drei Donà - Romagna	34,00
Magnificat Cabernet Sauvignon • Drei Donà - Romagna	36,00



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
Nero D’avola “Sherazade” • Donnafugata - Sicilia	20,00
Etna Rosso “Ripiddu” • Filippo Grasso - Sicilia	22,00

