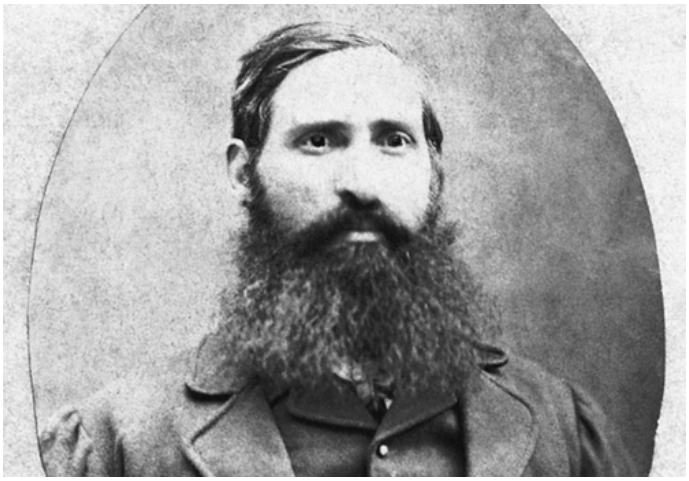
Trattoria
Il Brigante
Lucano

DER BRIGANT AUS DER BASILIKATA: UNSERE GESCHICHTE



Nach den Ereignissen der italienischen Einigung im Jahr 1861 erlebte Süditalien eine Zeit voller Entbehrungen, harter Steuern und sozialer Ungerechtigkeit. Inmitten dieser Unruhe erhoben sich im Süden Italiens die Briganti: Männer und Frauen aus dem einfachen Volk – Hirten, Bauern, ehemalige Soldaten –, die ihre Heimat, ihre Würde und ihre Traditionen verteidigen wollten.

Vor allem in der Basilikata wurden die Briganten zu Symbolfiguren des Widerstands. Ihre Geschichten erzählen von Freiheitswillen, Mut und einer tiefen Verbundenheit zur eigenen Erde. Einer der bekanntesten unter ihnen war Carmine Crocco, dessen Name bis heute mit Stolz und Rebellion verbunden ist.



Unser Restaurant trägt den Namen *Il Brigante Lucano*, weil wir dieselbe Leidenschaft bewahren möchten: den Schutz unserer Wurzeln, die Liebe zu ehrlichen Zutaten und die Bewahrung echter Aromen aus unserer Heimat. Jede unserer Speisen erzählt ein Stück Geschichte – intensiv, ursprünglich und unverfälscht, wie die Berge der Basilikata.

Benvenuti. Seien Sie unsere Gäste und kosten Sie ein Stück Süditalien.

Trattoria
Il Brigante
Lucano

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL BRIGANTE (X2) 60€

Rohschinken 36 Monate, Wildschweinsalami mit Trüffel, Spianata Calabrese, Trüffel-Mortadella, Bresaola mit Rucola und Parmesan, Bauchspeck, Burrata, Pecorino, getrocknete Tomaten, Artischocken, Taggiasca-Oliven
3.g.ì.9

VITELLO TONNATO 24€
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Pistazien
g.9.

CARPACCIO DI MANZO 20€

Rindercarpaccio mit Pistazien, Rucola, Parmesan
g.9.

CRUDO E BURRATA 26€

Roher Schinken 36 Monate und Burrata
1.2.4.

PROVOLONE KÄSE 22€

Mit Honig und Trüffel
g.9

ORTO LUCANO 15€

Bruschetta classica mit Parmesan und Pistazien oder mit Gemüse

BRESAOLA 24€

Mit Rucola, Parmesan und Pistazien
1.2.9.g.

CAPRESE DEL SUD 23€

Mozzarella und Tomaten mit Burrata und Pistazien
1.2.9.g.

PEPERONI CRUSCHI 22€

Chips Paprika, authentisch regional

TOMATENSUPPE 9€

NUR FREITAGS: 23€
RINDERTATAR MIT BURRATA, BALSAMICO UND CRUSCO-PAPRIKAPULVER

Trattoria
Il Brigante
Lucano

PRIMI

IL PACCHERO DEL SUD 28€
Paccheri mit geräucherter Aubergine, Burrata, rustikaler Tomatensauce und Crusco-Paprikapulver.
a.6.g

TAGLIOLINI CACIO E PEPE 24€
Tagliolini mit Käse und Pfeffer
a.j.g.

AUBERGINE PARMIGIANA 25€
Mit Burrata und Pistazien

LASAGNA 25€
Mit Burrata und Pistazien
3.12.1

CANNELLONI CARNE 25€
Mit Fleischfüllung, Burrata und Pistazien

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 25€
Mit Ricotta, Spinat, Burrata und Pistazien

PIETRAGALLA NEL PIATTO 30€
orecchiette mit rustikaler Tomatensauce, italienischer Fenchelsalami, Braciole, Pecorino, Burrata und Pistazien

LUCANIA 30€
Orecchiette mit Cime di Rapa (Stängelkohl), Pecorino, Burrata, Fenchelwurst und Crusco-Paprikapulver.
Auch vegetarisch möglich

BOSCO LUCANO 35€
Regionales Gericht mit Steinpilzen, Pecorino, Burrata, Pistazien, italienischer Fenchelsalami

SPAGHETTI ZUCCHINE E GAMBERONI 35€
Mit Zucchini und Riesengarnelen

PACCHERI CON GAMBERONI 35€
Mit Riesengarnelen

STRASCINATI CON VONGOLE 35€
Mit Venusmuscheln

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 35€
Mit Meeresfrüchten

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 28€
Mit Steinpilzen, Pistazien und Parmesankreme

ORO NERO 35€
Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Alle Nudeln sind handgemacht von meiner Mutter Lina.

Trattoria
Il Brigante
Lucano

SECONDI

FRISCH-FISCH

SARDELLE PASTELLATE 28€
Sardellen mit paniertem und frittiertem Gemüse

CALAMARI FRITTI 28€
Frittierte Tintenfische amari und frittiertes Gemüse

SALMONE AL PEPE VERDE 48€
Grüner-Pfeffer-Lachs und Rosmarinröstkartoffeln

BRANZINO 75€
Wolfsbarsch und gebratenes Gemüse

DORADA 55€
Im Ofen gebratene Dorade und gebratenes Gemüse

IL BORGO 45€
Frittierter Stockfisch und Chips Paprika auf einem Bett aus Honig

FLEISCH

FILETTO AL PEPE VERDE 45€

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und gekochte Kartoffeln mit Trüffel

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 48€

Gegrilltes Rinderfilet mit Rucola, Balsamico-Essig Riserva und Parmesan auf einem Bett aus Honig, dazu Rosmarinkartoffeln

Trattoria
Il Brigante
Lucano

DESSERT

MONTE CARMINE 15€

Tiramisu
Löffelbiskuits, Kaffee, Mascarpone

MONTE VULTURE 12€

Panna Cotta
Saucen: Karamell, Pistazie, Schokolade, Erdbeere oder Waldfrüchte

I SASSI DI MATERA 12€

Soufflé aus weißer Schokolade oder Zartbitterschokolade

Trattoria
Il Brigante
Lucano

GETRÄNKE

BIRRA PERONI 0.33	4.20€	**FANTA 0.2**	2.80€
BIRRA PERONI OHNE ALKOHOL 0.33	3.80€	**SPRITE 0.2**	2.80€
BIRRA NASTRO AZZURRO 0.33	4.20€	**APFELSCHORLE 0.33**	3.50€
BIRRA MORETTI 0.33	4.20€	**RHABARBERSCHORLE 0.33**	3.50€
BIRRA ICHNUSA 0.33	4.20€	**APEROL SPRITZ**	9.50€
FRUH KOLSCH 0.33	4.20€	**LIMONCELLO SPRITZ**	9.50€
FRUH KOLSCH OHNE ALKOHOL 0.33	3.80€	**SARTI SPRITZ**	9.50€
FRUH RADLER 0.33	3.80€	**AMARO DEL CAPO SPRITZ**	9.50€
COCA-COLA 0.2	2.80€	**CAMPARI SPRITZ**	9.50€
COCA-COLA ZERO 0.2	2.80€	**PROSECCO VALDOBBIADENE**	10€
ACQUA NATURALE 0.75	8.50€	**ACQUA FRIZZANTE 0.75**	8.50€

Trattoria
Il Brigante
Lucano

WEINE

ROTWEINE
GLASS

MONTEPULCIANO

PRIMITIVO

NERO D'AVOLA

0.15	7.50€
0.20	9€
0.50	28€

WEISSWEINE
GLASS

PINOT GRIGIO

CHARDONNAY

LUGANA

SAUVIGNON

ROSE'

0.15	7.50€
0.20	9€
0.50	28€

Trattoria
Il Brigante
Lucano

AMARI E GRAPPE

RAMAZZOTTI	4.50€	**JEGERMAISTER**	5.50€
AMARO LUCANO	4.50€	**LIMONCELLO**	5€
AMARO POTENTINO	4.50€	**MELONCELLO**	5€
AMARO DEL CAPO	4.50€	**PISTACCHIO**	5€
AMARO MONTENEGRO	4.50€	**MIRTILLO**	4.50€
AMARO AVERNA	4.50€	**GRAPPA BIANCA**	9.50€
FERNET BRANCA	4.50€	**GRAPPA BARRICATA** 36 Monate	9.50€
FERNET BRANCA MENTA	4.50€	**GRAPPA BARRICATA** 18 Monate	7€
VECCHIA ROMAGNA	5.50€		

Trattoria
Il Brigante
Lucano

ZUSATZSTOFFE

1. **FARBSTOFFE**
2. **KONSERVIERUNGSSTOFFE**
3. **NITRITPÖKELSALZ**
4. **ANTIOXIDATIONSMITTEL**
5. **GESCHMACKSVERSTÄRKER**
6. **GESCHWEFELT**
7. **GESCHWÄRZT**
8. **PHOSPHATE**
9. **MILCHEIWEISS**
10. **KOFFEINHALTIG**
11. **CHININHALTIG**
12. **SÜSSUNGSMITTEL**

ALLERGENE

A) **WEIZEN**

B) **KREBSTIERE**

C) **EIER**

D) **FISCHE**

E) **ERDNÜSSE**

F) **SOJA**

G) **MILCH**

H) **PISTAZIEN**

I) **SELLERIE**

J) **SENF**