



Menù consigliato

Antipasto

Antipasto della casa

Primo

Gnocchi di Zucca con guanciale e pecorino

Oppure

Paccheri del Brigante al Cinghiale

Secondo

Grigliata di carne ai ferri

Contorno

Patate al forno

Dolce

Dolce casareccio del Brigante

Bibite

Vino

Acqua

Coperto

incluso

€ 29,00

Menù per tutto il tavolo





La nostra Storia



L'osteria "Il Brigante" nasce a Coreno Ausonio da un'idea di mio fratello Giuseppe. A fine anni '90 sognava di creare un luogo di ritrovo e di convivialità per amici e compaesani, ma il suo progetto venne abbandonato a causa della sua prematura scomparsa. Avevo 23 anni quando ripresi in mano quel sogno, e finalmente il 29 settembre 2007 lo realizzai. Con l'aiuto della mia famiglia, portai alla luce quel progetto che era stato accantonato anni prima.

"Il Brigante": così mi chiamavano i miei concittadini, che erano tanto pessimisti quanto entusiasti per l'avventura che stavo intraprendendo. Quale nome migliore poteva esserci per il locale, se non quello?

Con tanto impegno, competenza, ed anche un pizzico di fortuna, abbiamo raggiunto molti traguardi e ci siamo tolti molte soddisfazioni. L'evoluzione della cucina tradizionale ha fatto sì che la nostra clientela sia cresciuta e che si sia affezionata a noi ed alla nostra proposta enogastronomica. Sono orgoglioso e felice che oggi "Il Brigante" renda viva quell'idea di condivisione, ospitalità ed amicizia che mio fratello Giuseppe sognava di creare.

Luca Viccarone



Marchio De.Co.

Denominazione Comunale di Origine
(Comune di Coreno Ausonio)

Allergeni alimentari

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti nelle bevande preparati e somministrate in questo esercizio **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandarle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili **rivolgendosi al personale in servizio** ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Prodotti surgelati : I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco: Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano

HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Antipasti



Coperto: Mice en place, pane, tovagliato usa e getta

€1,50 a persona

art. 18 del Regio Decreto n. 635/1940.

Antipasto del Brigante

(per 2 persone) **€18,00**

Prosciutto crudo,
capocollo,
salsiccia locale,
olive spaccate,
formaggio pecorino, (3)
Fagioli piccanti (12)
frittate, (14.3)
trippa, (12)
Cicoria e fagioli
polenta di grano saraceno con crema
di formaggi (3)
Fantasie del giorno

Taglieri di formaggi locali e nazionali
(3,1)

€10,00

Tagliere di salumi
locali e nazionali

€8,00

Polenta

con Fonduta di Formaggi (3)

€7,00

Zuppa di Lumache

su Prenotazione

€8,00

Primi



Laina e fasuri

(9,3)
7,00

La Laina è originaria della cucina povera corenese come di tutto il territorio del Lazio meridionale, dove si distingue per diverse denominazioni.

A differenza della pasta all'uovo, la pasta fatta con **solo farina e acqua** rimane molto più leggera e al dente, e può essere mangiata anche ogni giorno.

Sono perfetti per ogni menù, sia per piatti a base di carne che per quelli a base di pesce o verdure, ma diffusa nella tradizione è nel piatto completo di **Laina e fasuri** (Laina e fagioli) o **Laina e cici** (Laina con ceci) o **cicerchie**.

L'impasto va lavorato con energia e steso con un **lainathuru**.

Fatta riposare con sotto un sottile strato di farina, viene arrotolata su sé stessa e tagliata in strisce sottili, con taglio irregolare con dimensione di larghezza non sottile, ma all'incirca di 0,5 - 1 cm e lunghezza sotto i 10 cm.



Laina con funghi e salsiccia

(9,3,13)

9,00

Gnocchi di zucca con castagne e guancia

(9,14,3,13)

9,00

Paccheri del Brigante al Cinghiale

(9,12,13,3)

9,00

Spaghetti Cacio e pepe (9,3,14,13) con pecorino romano

8,00

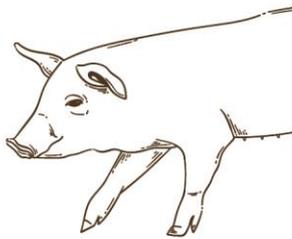
Spaghetti alla Carbonara

(9,14,3,13)

8,00



Secondi



Tagliata di controfiletto (3)
con rucola, scaglie di formaggio
e glassa di aceto balsamico

13,00

Con porcini

15,00

Porchetta del Brigante

Con Patate e scamorza fusa (3)

15,00

Arrosticini Di Pecora Abruzzesi

(7 pezzi porzione)

9,00

1,50 al pezzo

**Agnello ai ferri con patate e
rosmarino**

12

Grigliata di carne mista

Salsiccia, braciola di maiale,
arrosticino di pecora e porchetta,
patate al forno

15,00

Maialino del Brigante (in base alla
disponibilità)

Con patate al forno

15,00

La Nostra Specialità

Il Maialino

Menù Maialino

(solo su prenotazione)

*Antipasto del Brigante,
Maialino al forno con patate,
Dolce del giorno,
acqua e 1/2 vino

€ 30,00

*Antipasto del Brigante,
Primo alla carta,
Maialino al forno con patate,
Dolce del giorno
Acqua e 1/2 vino

€ 35,00



Contorni

Insalata mista,
Lattuga, rucola, radicchio, pomodori

3,00

Patate al forno

3,50

Patate saporite

3,50

Patate fritte

3,00

Verdure ripassate

3,50

Dolci

Caprese (3,2,14)
Senza Glutine

4,00

Sbriciolata alla Frutta (3,9,14)

4,00

Tiramisù (9,14,3)

4,00

**Tortino di pastafrolla ripiena di
crema di ricotta e granella di
cioccolato, con confettura di frutta
o cioccolato (9,14,3,2,1)**

5,00

**Savarin con mouse di cioccolato e
crema pasticceria. (9,14,3,)**

5,00



menù bambini

**Pennette al pomodoro porzione
bambino (9,12)**

5,00

**Spaghetti al pesto porzione bambino
(9,1,2,3)**

5,00

**Spaghetti carbonara porzione bambino
(3,14,9)**

5,00

Cotolette e patatine (9,3)

6,00

Hamburger e patatine (14,3)

6,00

**Crocchette di patate e Pollo
(9,3,14,)**

5,00

Vini Rossi



La nostra Cantina di Vini

Il Brigante è come la serpe, se non la stuzzichi non ti morde
Carminè Crocco brigante italiano 1830-1905

"Peppi" Roccamonfina IGT - Porto di mola

Uvaggio: Aglianico 100%

Grado alcolico: 14,5%

14

"Nero Buono" Lazio IGT - I*Lory

Uvaggio: Nero Buono 100%

Grado alcolico: 13,5%

15

"Moio 57" Rosso - Moio

Uvaggio: Primitivo 100%

Grado alcolico: 14,5%

20

"Falerno del Massico" Falerno del Massico DOC - Moio

Uvaggio: Primitivo 100%

Grado alcolico: 14,5%

14

"Terre d'itrj" Lazio IGT Bio - Monti Cecubi

Uvaggio: Abbuoto, Serpe e Merlot

Grado alcolico: 13%

14

"Aglianico" Roccamonfina IGT - Porto di Mola

Uvaggio: Aglianico

Grado alcolico: 12%

9

"Rosso Vivo" Atina Doc - Martini E: Rossi

Uvaggio: Cabernet 100%

Grado alcolico: 13,5%

15

Vini Bianchi



La nostra Cantina di Vini

Il Brigante è come la serpe, se non la stuzzichi non ti morde
Carmin Crocco brigante italiano 1830-1905

"Petratonda" Galluccio Bianco DOC -
Porto di mola
Uvaggio: Falanghina 100%
Grado alcolico: 14%

14

"Bellone" Lazio IGT - I*Lory
Uvaggio: Bellone 100%
Grado alcolico: 13%

15

"Falerno del Massico" Falerno del
Massico - Moio
Uvaggio: Falanghina 100%
Grado alcolico: 13%

15

"Amyclano" Lazio IGT - Monti Cecubi
Uvaggio: Vermentino 100%
Grado alcolico: 13%

15%

"Falanghina" Roccamonfina IGP - Porto
di mola
Uvaggio: Falanghina 100%
Grado alcolico: 12,5%

9

"Circeo Bianco" Circeo DOP - Villa
Gianna
Uvaggio: Trebbiano, Malavasia,
Chardonnay
Grado alcolico: 12,5%

14

Bibite a tavola



Acqua 1 litro 2,00
Acqua 0,5 litro 1,50

Coca Cola 1 litro 3,00
Coca Cola 33 cl 2,50

Coca Cola zero 1 litro 3,00
Coca Cola zero 33 cl 2,50

Fanta 1 litro 3,00
Fanta 33 cl 2,50

Sprite 33 cl 2,50

Estathè pesca/limone 33 cl 2,50

Schweppes 2,00

Crodino 2,00

Birre in bottiglia

Birra senza glutine
San Miguel 5,4% 3,00

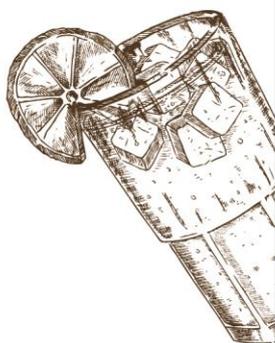
Birra Nastro Azzurro a tavola
Cl 33 2,50
Cl 66 3,50

Birre alla Spina

4 Luppoli Angelo Poretti 0,30 3,50 a tavola

6 Luppoli Angelo Poretti 0,30 4,00 a tavola

alcolici



Gin Tonic

Gin Tonic Nordes 6,00

Gin Tonic Hendrik's 7,00

Gin Tonic Tanquery 7,00

Digestivi

Amaro Del Capo 2,00

Amaro Jefferson 4,00

Amaro Locale 2,00

Amaro Montenegro 2,00

Genziana 2,00

Unicum 2,50

Fernet Branca 2,00

Cognac Pere Williams 4,00

Grappe

Grappa Stravecchia 2,00

Grappa Poli 3,00

Grappa Segnana € 3,00

Grappa 903 € 3,00

Whisky

Jack Daniels € 4,00

Jim Beam € 4,00

Laphroaig scotch € 5,00

Rhum

Leggendario € 4,00

Diplomatico € 4,00

Don Papa € 5,00