

Michele Leo

Classe '64, settimo di quattordici fratelli, a 18 anni si trasferisce in Germania, muovendo i suoi primi passi nel settore della ristorazione. Michele comincia dal basso come nella migliore delle tradizioni. Fa il lavapiatti in una pizzeria, e poco dopo riesce a farsi notare per le sue capacità da pizzaiolo. Da lì in avanti una formidabile ascesa.

Alla fine degli anni '80, torna in Basilicata e apre la sua prima pizzeria a Venosa, che però chiuderà a distanza di qualche anno a causa di vicende familiari. Michele, che a sentirlo parlare ricorda quella generazione di uomini che se la sono dovuta cavare da soli, non molla. Con sacrificio e duro lavoro, giorno dopo giorno, ce la fa.

Così nel 2009 si rimette nuovamente in gioco con la pizzeria IL BRIGANTE.

Questa volta la scelta si rivela vincente e i venosini lo premiano immediatamente, facendo del suo locale un vero e proprio punto di riferimento culinario. Il passa parola consente a Michele di farsi conoscere sconfinando nella vicina Puglia. Molti appassionati di pizza, attirati dall'estro nella creazione di abbinamenti particolari, hanno modo di apprezzare le sue proposte.

Oltre alla lavorazione della pasta, sottile, gustosa e frutto di una lunga lievitazione, non manca l'attenzione agli ingredienti e alla loro tracciabilità. Un mix di caparbieta' e qualità, che fanno della pizzeria Il Brigante e del proprietario Michele, una formula vincente che ha come protagonista una pizza tutta da assaporare.



Dalla gavetta al successo, Michele Leo vanta di tantissimi riconoscimenti:

- 1° posto "OLIMPIZZA", Campionato Mondiale della Pizza - Parma, 2011
- 1° posto "Mundial della Pizza" - Parigi, 2012
- "Guinnes World Record – The most people tossing pizza dough", 2015
- "Guinnes World Record – Pizza fritta più grande del mondo", 2017

- 1° posto "Pizza Napoletana STG", Campionato Mondiale del Pizzaiuolo, 2017
- 2° posto "EXPO Las Vegas", 2018 Il Brigante e del proprietario Michele, una formula vincente che ha come protagonista una pizza tutta da assaporare.



● LE PIZZE ●

Scegli il tipo di impasto con 48h di lievitazione che preferisci

Scrocchiarella: innovativa miscela di farine che permette di ottenere una pizza sia al metro che al piatto, risulta leggera e fragrante con una consistenza unica che valorizza al meglio la qualità degli ingredienti utilizzati. **+1.50€**

Scrocchiarella al riso venere: abbiamo arricchito l'impasto della scrocchiarella classica con il sapore e le proprietà uniche del riso venere **+2.00€**

Integrale: Una farina non raffinata che grazie alla presenza della crusca mantiene intatti tutti i macronutrienti e le peculiarità del grano. **+1.00€**

Senza glutine: utilizzando la farina di riso per tutte le nostre pizze riusciamo ad ottenere un prodotto che sia uguale agli altri impasti ma privo di glutine. **+2.00€**

Classico: 48 h di lievitazione, 40 anni di esperienza e un amore smisurato per l'arte bianca, rendono il nostro impasto classico un must che non ha bisogno di presentazioni.



● LE PIZZE ●

Scegli la farcitura

Le classiche:

Marinara: pomodoro pelato, olio evo, basilico fresco, origano; €4.50

Margherita: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio evo; € 6.00

Napoletana: pomodoro pelato, mozzarella di Bufala, olio evo, basilico fresco; € 7.00

Totò: mozzarella fiordilatte, mozzarella di Bufala, olio evo, basilico fresco, pomodorini ciliegino; €8.00

Vegetariana: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, zucchine e melanzane ; € 7.00

Napoli: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, acciughe sott'olio; € 6.50

Capricciosa: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, filetti di peperoni arrostiti, salsiccia lucanica, prosciutto cotto, funghi champignon; € 8,00

Parigina: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, funghi champignon, parmigiano 30 mesi; € 8.00

Diavola: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salsiccia Lucanica, olive nere; € 7.50

Lucanica: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salsiccia Lucanica; € 6.50

Lucana: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salsiccia fresca di suino nero biologico; €7.00

Valdostana: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, bresaola a punta d'anca, rucola, parmigiano 30 mesi; € 9.00

Salmone: mozzarella fiordilatte, salmone Norvegese fresco marinato al sale 60 ore con varie spezie; € 9.50

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

● LE PIZZE ●

Scegli la farcitura

Le farciture gourmet:

Nonno: mozzarella fiordilatte, salsiccia fresca di suino nero biologico, pomodorini ciliegini e peperone crusco; **(MUST) € 9.50**

Fiore d'autunno: crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, spianata calabrese piccante, gocce di gorgonzola e scamorza affumicata **consigliata dallo staff € 10.50**

Le tre vie: mozzarella fiordilatte, pancetta arrotolata, formaggio brie, Pesto alla genovese, gherigli di noci e porcini; **€ 11.00**

Caruso: crema di zucca, mozzarella fiordilatte, salsiccia di suino nero bio, porcini, pomodorini ciliegino, scamorza affumicata, basilico; **€ 11.00**

Don Peppe: pizza rettangolare con duplice ripieni distinti:

1- ricotta Mozzarella fiordilatte, salame Napoli;

2- crema di zucca, gorgonzola, salsiccia di suino nero bio, scamorza affumicata e grana padano 18 mesi;

Tra i due ripieni pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico; **€ 11.00**

La via nov': crema di pistacchio, granella di pistacchio, crema di parmigiano, mozzarella, in uscita: mortadella, stracciatella; **€ 11.00**

Libera: crema di tartufo, mozzarella di bufala, mozzarella fiordilatte, carpaccio di manzo, pomodorini ciliegino, rucola, grana e glassa di aceto balsamico di modena igp; **(MUST) € 11.00**

Barbarossa: pomodoro mozzarella fiordilatte, gorgonzola, radicchio trevigiano, all'uscita speck della valtellina e stracciatella; **€ 11.00**

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

● LE PIZZE ●

Scegli la farcitura

Le farciture gourmet:

Montanara: crema di parmigiano, crema di noci, mozzarella fiordilatte, capocollo lucano, porcini, scamorza affumicata;
€ 11.00

Mimmuccio: mozzarella fiordilatte, spianata piccante, funghi cardoncelli, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino, scamorza affumicata, basilico fresco; € 10.50

Deliziosa: pomodorini ciliegino, basilico fresco, pancetta arrotolata, mozzarella di bufala, porcini, parmigiano 30 mesi, scamorza affumicata
€ 11.00

Michele: a sorpresa; € 11.00

Ninco-Nanco: mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli. In uscita: mozzarella fiordilatte, rucola, scaglie di parmigiano 30 mesi, olive, tutto condito con olio evo e sale; € 10.50

Arlecchino: Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Salsiccia lucanica, prosciutto cotto, wurstel, bufala all'uscita e pomodorini ciliegino; € 10.50

Orazio: Crema di tartufo, Spianata piccante, pomodorino datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala, grana padano 18 mesi (a seconda della disponibilità); € 12.00

Campagnola: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, pancetta arrotolata, cicoria e caciocavallo Silano;
€ 11.00

Carpe Diem: crema di tartufo, mozzarella fiordilatte, pancetta arrotolata, funghi porcini, gherigli di noci, gocce di pesto di basilico e scaglie di parmigiano 30 mesi;
€ 11.00

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

● LE PIZZE ●

Scegli la farcitura

Le farciture gourmet:

Castello Aragonese: Mozzarella fiordilatte, Spianata piccante, cipolla di tropea scottata, pomodorini ciliegino, parmigiano grattugiato, basilico, filetti di tonno all'uscita, stracciatella e gocce di pesto di basilico **new € 11.00**

Salsomaggiore: pomodoro pelato, mozzarella di bufala, funghi porcini, speck e parmigiano 30 mesi a scaglie; **€ 11.00**

Primavera: mozzarella fiordilatte, porcini, rucola, pomodorini ciliegino, olive nere, scaglie di parmigiano 30 mesi e succo di limone; **€ 10.00**

Unica: mozzarella fiordilatte, crema di formaggio, prosciutto crudo di Parma, formaggio fresco, melone cantalupo e menta fresca; **€ 11.00**

Artica: Mozzarella fiordilatte, crema di zucchine, gamberetti*, pomodorini, salmone e glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P.; **€ 11.00**

Annarella: mozzarella fiordilatte, caciocavallo, pancetta, crema di zucchine, patè di olive e peperone crusco; **€ 11.00 new**

Cardinale De Luca: mozzarella fiordilatte, capocollo lucano, gherigli di noci, rucola, pecorino di forenza; **€ 11.00 new**

Rocco Girasole: Mozzarella fiordilatte, pezzente della collina materana, caciocavallo silano, patate al forno, peperone crusco; **€ 11.00 new**

Incompiuta: crema di zucca, mozzarella fiordilatte, speck altoatesino, rucola e... **€ 10.50 new**

Pirro del Balzo: crema di melanzane, mozzarella fiordilatte, pesto, basilico fresco, filetto lardellato az. Agricola Brigante Lucano, ricotta, pesto, gocce di peperoni; **€ 11.00 new**

KMO: mozzarella, salsiccia di suino nero bio, olive, rape, peperoni cruschi; **€ 11.00 new**

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

● LE PIZZE ●

Scegli la farcitura

Le farciture gourmet:

Re Manfredi: pomodoro pelato bio, mozzarella di bufala, datterino, basilico, spolvero di parmigiano grattugiato, pancetta, filo di olio evo, gocce di pesto. (Si consiglia impasto scrocchiarella) € 9.50

Annarella Bis: pochissima mozzarella, crema di rape, baccalà, peperone crusco, datterino giallo e rosso. (Si consiglia impasto riso venere scrocchiarella) € 11.00

Piazza Pane "Maria Donata Orsini": salmone fresco marinato al sale all'uscita, stracciatella, gocce di pesto con granelle di pepe rosa e limone. (Si consiglia impasto scrocchiarella) fresco; € 11.00

Dei Gladiatori: pomodoro pelato bio, datterino, zucchine grigliate, spolvero di parmigiano 30 mesi e pesto, stracciatella e alici marinate fresche, limone e menta. (Si consiglia impasto scrocchiarella) € 11.00

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

ANTIPASTI

+ degustazione a seconda del periodo stagionale

Monte Vulture: Capocollo avvinazzato all'Aglianico del vulture con rucola e scaglie di pecorino di filiano **10.00€**

Lucania: Salsiccia lucanica, Capocollo, Pancetta arrotolata lucana, Mousse di ricotta con miele e noci, filetti di peperoni arrostiti
€ 8.00

Aviglianese: cono di baccalà pastellato* con peperone crusco soffritto; **€ 9.00**

Pettole € 2.50

Bruschetta € 2.50

Tagliere tradizionale del generale Crocco:

Pezzente della collina materana, Caciocavallo Podolico, Caciocavallo Silano, Salsiccia di Suino nero lucano, Pecorino di Filiano Dop, soppressara di suino nero, insalata di peperone crusco e pomodorini, flan di purea di fave e cicoria, mousse di ricotta con miele di castagno, filetto lardellato **€ 27.00 x2 persone**

Patatine Fritte* con Buccia € 3.00

Patate al forno € 3.00

I PRIMI

Saracena: pasta al torchio con purea di fave e funghi cardoncelli, peperone crusco **€ 10.00**

Brigante: Orecchiette con sugo di salsiccia, olive e funghi carncelli; **€ 9.00**

Orazio : lagane con ceci peperone crusco **€ 9.00**
(tradizionale); € 11.00

Carpe Diem: ravioli al tartufo con pancetta croccante, gocce di pesto di basilico e fonduta al formaggio; **€ 10.00**

Fiore d'autunno: ravioli di ricotta dolce con crema di zucchine , speck e porcini.

Filetto di suino lucano all'Aglianico, cotto a bassa temperatura; **€ 10.00**

Agnello in crosta di pistacchio; **€ 11.00**

Purea di fave e cicoria (tradizionale); **€ 9.00**

Hamburger artigianale di suino **€ 10.00**

I SECONDI

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.
*Preferiamo l'utilizzo di materie prime fresche in caso di irreperibilità utilizziamo surgelato.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

VINI

Cantina di Venosa

- Matematico 14.5% € 45.00**
- Carato Superiore DOCG 14.5% € 36.00**
- Gesualdo da Venosa Doc Rosso 14% € 19.00**
- Terre di Orazio Doc 14% € 17.00**
- Terre di Orazio IGP Rosè 13.5% € 15.00**
- Terre di Orazio Dry Muscat Bianco 13.5% € 15.00**
- Verbo Rosso Doc 14% € 17.00**
- Verbo Bianco IGP 13.5% € 16.00**
- Verbo Rosè ipp 13% € 16.00**
- Virgola Demi sec 10.5% € 15.00**
- Vignali Doc Rosso 14% € 15.00**
- Spumante Vignali Brut € 16.00**
- Spumante Vignali dolce Moscato € 16.00**
- Brigante IGP Rosso 0.75 cl € 13.00**
- Brigante IGP Bianco 0.75cl € 12.00**
- Calice di vino brigante € 3.00**
- Brigante IGP € 12.00**

LE GOLOSITÀ

Pizza dessert (impasto classico/cacao)

- Pizza Nutella: nutella, scaglie di cocco e panna montata € 7.00
- Pizza Crema: Crema chantilly, frutti di bosco e panna montata € 7.50
- Pizza pistacchio: crema di pistacchio, cioccolato fondente e panna € 7.50

Tartufo al pistacchio Gelato di pizzo calabro € 6.50

Cheesecake (pistacchio, cioccolato, frutti di bosco, caramello, nutella) € 4.50

Souffle al cioccolato € 4.50

Souffle al pistacchio € 5.00

Tiramisù € 4.50

Gelati: selezione di gelati assortiti € 5.00

Semifreddo al pistacchio € 5.00

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa

Coca Cola classica/zero da 330 ml € 3.00

Fanta da 330 ml € 3.00

Sprite da 330 ml € 3.00

Estathè pesca/limone 250 ml € 3.00

Acqua naturale/gassata € 1.00



BIBITE

BIRRE

In Bottiglia

Menabrea bionda 66 cl € 6.00

Birra Salento (produzione a
Leverano) "nuda e cruda" 33cl
€ 5.00

Birra salento "Igea" 33cl
(senza glutine) € 4.50

Officine Birrai "Weisse" 0,33cl
€ 6.00

Birra Salento "nuda e cruda" 0,5l
€ 6.00

Birra salento "keller" 0,5l
(non filtrata) € 6.00

Le birre alla spina

Birra Salento "Agricola"
chiara 5% 0.2/0.4

€ 3.00/4.50

Birra Salento "Agricola"
ambrata 6.5% 0.2/0.4

€ 3.50/5.50

**Birra Orazio al
Peperone Crusco**
0.2/0.4 € 3.50/5.00

CREA LA TUA PIZZA

Crea la tua pizza!

Fotografa la tua creazione
e taggaci sui social
Instagram: @ilbrigantevenosa

La migliore potrebbe finire sul nostro
menù!

Ingredienti

Pomodoro € 1.00	Salsiccia lucanica secca € 1.00
Mozzarella € 1.00	Salsiccia a punta di coltello € 1.50
Crema di zucchini € 1.50	Speck altoatesino € 1.50
Purea di fave € 1.50	Salame Napoli € 1.50
Crema di grana padano € 1.50	Carpaccio di Manzo € 1.50
Crema di tartufo € 1.50	Pancetta arrotolata € 1.00
Crema di zucca € 1.50	Tonno € 1.50
Crema di pistacchio € 1.50	Baccalà pastellato* € 1.50
Funghi champignon € 1.00	Salmone € 1.50
Funghi porcini € 1.50	Wurstel € 1.00
Funghi cardoncelli € 1.50	Noci € 1.00
Carciofi trifolati € 1.00	Grana padano 18 mesi € 1.50
Peperoni arrostiti € 1.00	Ricotta Marzotica € 1.00
Peperoni Cruschi € 1.50	Stracciatella € 1.00
Zucchine grigliate € 1.00	Scamorza affumicata € 1.00
Melanzane grigliate € 1.00	Ricotta fresca € 1.00
Cicoria € 1.00	Brie € 1.00
Pomodorini € 1.00	Cipolla € 1.50
Rucola € 1.00	Acciughe € 1.00
Prosciutto cotto € 1.00	Capperi € 1.00
Prosciutto crudo € 1.50	Crema di noci € 1.00
Spianata piccante € 1.50	Caciocavallo silano € 1.50
Mortadella € 1.00	
Bresaola € 1.50	
Crema di broccoli € 1.00	
Mozzarella di bufala € 1.50	
Pezzente della collina materana € 1.50	

*Preferiamo l'utilizzo di materie prime fresche in caso di irreperibilità utilizziamo surgelato.

All'interno dei nostri piatti ci possono essere allergeni come glutine, pistacchio e lattosio.

Servizio al tavolo 2 €

Il Brigante Venosa