

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 pizza, Michele presta molta attenzione agli ingredienti e alla loro tracciabilità,

Un mix di caparbieta' e qualità, che fanno della pizzeria

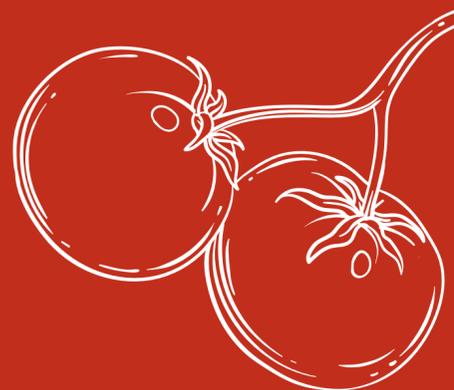
Il Brigante e del proprietario

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
 - "Guinness World Record - The most people tossing pizza dough", 2015
 - "Guinness 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
- 11 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.

Servizio al Tavolo 2€
Il Brigante Venosa

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 ciliegini; € 8.00

Vegetariana: pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, zucchine e melanzane; € 7.50

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; € 8.50

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, rigamonti, bresaola a punta d'anca, rucola, parmigiano 30 mesi; € 10.00

Salmone: mozzarella fiordilatte, salmone affumicato fresco € 10.00

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:

Nonno: mozzarella fiordilatte, salsiccia fresca di suino, pomodorini ciliegini e peperone crusco;
(MUST) € 10.00

Fiore d'autunno: crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, spianata calabrese piccante, gocce di gorgonzola e scamorza affumicata
consigliata dallo staff € 11.00

Le tre vie: mozzarella fiordilatte, pancetta arrotolata, formaggio brie, Pesto, gherigli di noci e porcini;
€ 11.50

Caruso: crema di zucca, mozzarella fiordilatte, salsiccia di suino, porcini, pomodorini ciliegino, scamorza affumicata, basilico; **€ 11.50**

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 parmigiano 30 mesi;

Tra i due ripieni pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico; **€ 12.00**

La via nov': crema di pistacchio, granella di pistacchio, crema di parmigiano, mozzarella, in uscita: mortadella, stracciatella; **€ 11.50**

Libera: crema di tartufo, mozzarella di bufala, mozzarella fiordilatte, carpaccio di manzo, rigamonti, pomodorini ciliegino, rucola, parmigiano e glassa di aceto balsamico di modena igp;
(MUST) € 12.50

Barbarossa: pomodoro mozzarella fiordilatte, gorgonzola, radicchio trevigiano, all'uscita speck della valtellina e stracciatella; **€ 11.50**

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:

Montanara: crema di parmigiano, crema di noci, mozzarella fiordilatte, capocollo lucano, porcini, scamorza affumicata; € 11.50

Mimmuccio: mozzarella fiordilatte, spianata piccante, funghi cardoncelli, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino, scamorza affumicata, basilico fresco; € 11.00

Deliziosa: pomodorini ciliegino, basilico fresco, pancetta arrotolata, mozzarella di bufala, porcini, parmigiano 30 mesi, scamorza affumicata € 11.50

Michele: a sorpresa; € 13.00

Ninco-Nanco: mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli. In uscita mozzarella fiordilatte, rucola, scaglie di parmigiano 30 mesi, olive, tutto condito con olio evo e sale; € 11.00

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, parmigiano 30 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; € 11.50

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:

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 € 12.00**

Salsomaggiore: pomodoro pelato, mozzarella di bufala, funghi porcini, speck e parmigiano 30 mesi a scaglie; **€ 11.50**

Primavera: mozzarella fiordilatte, porcini, rucola, noci, pomodorini ciliegino, olive nere, scaglie di parmigiano 30 mesi e succo di limone; **€ 11.00**

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

Artica: Mozzarella fiordilatte, crema di zucchine, gamberetti*, pomodorini, salmone e glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P; **€ 12.00**

Annarella: mozzarella fiordilatte, caciocavallo, pancetta, crema di zucchine, 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; **€ 11.50 new**

Incompiuta: crema di zucca, mozzarella fiordilatte, speck altoatesino, rucola e ... **€ 11.00 new**

KMO: mozzarella, salsiccia di suino nero bio, olive, rape, peperoni cruschi; **€ 12.00 new (pizza stagionale)**

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) € 11.00

Virgilio: mozzarella di bufala, datterino giallo, basilico, carciofi, velo di parmigiana gratinato, gocce di pesto, guancialetto croccante e scaglie di pecorino € 13.00

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

Mese di Giugno: mozzarella fiordilatte, crema di zucca, spianata, caciocavallo, pomodoro ciliegino e peperone crusco € 12.00

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 **12.00€**

Lucania: Salsiccia lucanica, Capocollo, Pancetta arrotolata lucana, Mousse di ricotta con miele e noci, filetti di peperoni arrostiti
€ 12.00

Aviglianese: cono di baccalà pastellato* con peperone crusco soffritto; **€10.00**

Pettole € 3.00

Bruschetta € 2.50

Cicoria € 4.00

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 € 4.00

Patate al forno € 3.00

I PRIMI

Saracena: pasta al torchio con purea di fave e funghi cardoncelli, peperone crusco **€ 12.00**

Brigante: Orecchiette con sugo di salsiccia, olive e funghi carncelli; **€11.00**

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

Carpe Diem: ravioli al tartufo con pancetta croccante, gocce di pesto di basilico e fonduta al formaggio; **€ 11.00**

Fiore d'autunno: ravioli di ricotta dolce con crema di zucchine , speck e porcini. **€ 12.00**

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

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

Hamburger artigianale di suino **€ 10.00**

Tagliata di Entrecote **€ 20.00**

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% € 40.00
- Gesualdo da Venosa Doc Rosso** 14% € 22.00
- Terre di Orazio Doc** 14% € 19.00
- Terre di Orazio IGP Rosè** 13.5% € 18.00
- Terre di Orazio Dry Muscat Bianco** 13.5% € 18.00
- Verbo Rosso Doc** 14% € 19.00
- Verbo Bianco IGP** 13.5% € 16.00
- Verbo Rosè igp** 13% € 16.00
- Virgola Demi sec** 10.5% € 17.00
- Spumante Vignali Brut** € 18.00
- Spumante Vignali dolce Moscato** € 18.00
- Brigante IGP Rosso** 0.75 cl € 14.00
- Brigante IGP Bianco** 0.75cl € 13.00
- Brigante IGP Rosato** 0.75cl € 13.00
- Calice di vino brigante** € 3.00
- Brigante IGP** € 12.00
- Tansillo** € 40.00

LE GOLOSITÀ

Pizza dessert (impasto classico/cacao)

- Pizza Nutella: nutella, scaglie di cocco e panna montata € 8.00
- Pizza Crema: Crema chantily, frutti di bosco e panna montata € 8.00
- Pizza pistacchio: crema di pistacchio, cioccolato fondente e panna € 9.00

Tartufo al pistacchio Gelato di pizzo calabro € 6.50

Cheesecake (pistacchio, cioccolato, frutti di bosco, caramello, nutella) € 5.00

Souffle al cioccolato € 5.00

Souffle al pistacchio € 5.00

Gelati: selezione di gelati assortiti € 5.00

Semifreddo al pistacchio € 6.00

Panna Cotta (no glutine, no lattosio) € 5.00

Semifreddi senza glutine € 6.00

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 "nuda e cruda"
33 cl € 4.00

Peroni Lemon 33 cl € 3.00

Peroni Gluten Free 33 cl € 4.00

Franziskaner 45 cl € 5.00

Forst Bionda 33 cl € 3.00

Forst Caesar Blance 33 cl € 5.00

Forst Caesar Ambrata 33 cl € 5.00

Forst Caesar Red Speziata 33 cl
€ 5.00

Le birre alla spina

Stella Artois
chiara 5% 0.2/0.4 cl
€ 3.00/4.50

Lefte Rouge
6.6% 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 zucchine € 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
Ruola € 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