



# Briganti CAFÉ

BREAKFAST & DRINKS

COCKTAILS

WINES

MENÙ



---

BREAKFAST & DRINKS

---

# BREAKFAST & DRINKS

ACQUA MINERALE 0,50 LT	1,50 €
ACQUA MINERALE 1 LT	2,50 €
CAFFÈ CALDO	1,50 €
ESPRESSINO	2,00 €
CAPPUCCINO	2,50 €
THE CALDO/TISANE/INFUSI	2,50 €
CAFFÈ IN GHIACCIO	2,50 €
CAFFÈ IN GHIACCIO E LATTE DI MANDORLA	2,50 €
BRIOCHES	2,00 €
BIBITE / SUCCHI DI FRUTTA	3,00 €
CENTRIFUGHE	5,00 €
CRODINO / COCKTAIL S.PELLEGRINO	3,00 €
ENERGY DRINK	5,00 €
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL	5,00 €
CALICE VINO / PROSECCO	5,00 €
COCKTAIL	8,00 €
COCKTAIL PREMIUM	10,00 €



Briganti  
CAFÉ

---

COCKTAILS

---

# APERITIVI

8,00 €

## NEGRONI

Campari, vermouth rosso, gin, fetta di arancia

## NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermouth rosso, prosecco, fetta di arancia

## AMERICANO

Campari, vermouth rosso, soda, fetta di arancia, twist di limone

## MITO

Campari, vermouth rosso, fetta di arancia

## OLD FASHIONED

whisky, zucchero, soda, Angostura bitter, fetta di arancia e ciliegina al Maraschino

## BOULEVARDIER

Campari, Carpano Classico, bourbon whiskey, fetta di arancia

## DAIQUIRI

rum bianco, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero

## MARGARITA

tequila, triple sec, succo di lime

## SPRITZ APEROL

Aperol, prosecco, soda, fetta di arancia e oliva

## SPRITZ CAMPARI

Campari, prosecco, soda, fetta di arancia e oliva

## APEROL SOUR

Aperol, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, fetta di arancia e ciliegina al Maraschino

## HUGO

liquore ai fiori di sambuco, prosecco, menta fresca, soda

## ROB ROY

scotch whisky, vermouth rosso, Angostura bitter, ciliegina al Maraschino

## PINK LADY

beefeater gin, triple sec, succo di limone fresco, granatina

## WHISKY SOUR

whisky o whiskey, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero e ciliegina al Maraschino

## DRY MARTINI

gin, vermouth dry, twist di limone o oliva

## VODKA MARTINI

vodka, vermouth dry, twist di limone o oliva

## MANHATTAN

whiskey, vermouth rosso, Angostura bitter, ciliegina al Maraschino

## GARIBALDI

Campari, succo di arancia fresco

# SPARKLING

8,00 €

## BELLINI

prosecco, purea di pesca

## KIR

prosecco, Crème de Cassis

## ROSSINI

prosecco, purea di fragole

# PESTATI

8,00 €

## CAIPIRINHA

cachaca, zucchero, lime, ghiaccio rotto

## CAIPIRINHA FRUIT

cachaca, zucchero, lime, ghiaccio rotto, frutta di stagione

## CAIPIROSKA

vodka, zucchero, lime, ghiaccio rotto

## CAIPIROSKA FRUIT

vodka, zucchero, lime, ghiaccio rotto, frutta di stagione

## CAIPIRISSIMA

rum bianco, zucchero, lime, ghiaccio rotto

## CAIPIRISSIMA FRUIT

rum bianco, zucchero, lime, ghiaccio rotto, frutta di stagione

## RUM COOLER

rum bianco, lime, arancia, zucchero, ginger ale

---

# LONG DRINKS

8,00 €

## RUSSIAN SPRING PUNCH

vodka, Crème de Cassis, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, prosecco

## SEX ON THE BEACH

vodka, liquore alla pesca, succo di cranberry, succo di arancia

## BRAMBLE

gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, liquore alle more

## MARY PICKFORD

rum bianco, maraschino, sciroppo di granatina, succo di ananas

## LONG ISLAND ICE TEA

vodka, rum bianco, triple sec, gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, cola

## JAPANESE ICE TEA

vodka, rum bianco, midori, gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, sprite

## WHITE LADY

gin, triple sec, succo di limone fresco

## GIN TONIC / LEMON

## VODKA TONIC / LEMON

## MOJITO CUBANO

rum bianco, succo di lime fresco, zucchero, menta fresca, soda

## CUBA LIBRE

rum bianco, succo di lime fresco, cola

## GIN FIZZ

gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda, ciliegina al Maraschino

## MIDORI SOUR

midori, vodka, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero

## TEQUILA SUNRISE

tequila, succo di arancia fresca, sciroppo di granatina, ciliegina al maraschino

## SCREWDRIVER

vodka, succo di arancia fresco

## BLOODY MARY

vodka, succo di pomodoro, succo di limone fresco, salsa Worcestershire, tabasco, sale di sedano, pepe

## MAI TAI

rum bianco, rum scuro, orange curacao, sciroppo di orzata, succo di lime fresco, ananas, foglie di menta, spicchio di lime

## JHON COLLINS

gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda, Angostura bitter, ciliegina al Maraschino

## MOSKOW MULE

vodka, succo di lime fresco, ginger beer

## LONDON MULE

gin, succo di lime fresco, ginger beer

## PLANTER'S PUNCH

rum scuro, succo di arancia fresco, succo di ananas fresco, succo di limone fresco, sciroppo di granatina, sciroppo di zucchero, Angostura bitter

## MINT JULEP

bourbon whiskey, zucchero, menta fresca, ghiaccio tritato

## DARK N' STORMY

rum scuro, ginger beer

---

# AFTER-DINNER

8,00 €

## BLACK RUSSIAN

vodka, liquore al caffè

## WHITE RUSSIAN

vodka, liquore al caffè, panna

## VODKA SOUR

vodka, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato opzionale

## VODKA SOUR FRUIT

vodka, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, frutta di stagione

## FRENCH CONNECTION

cognac, amaretto

## ESPRESSO MARTINI

vodka, Kahlua, sciroppo di zucchero, caffè espresso

---

## FROZEN

10,00 €

### PINA COLADA

rum bianco, succo di ananas, latte di cocco

### DAIQUIRI FROZEN

rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero

### DAIQUIRI ALLA FRAGOLA

rum bianco, succo di lime,  
sciroppo di zucchero, fragole fresche

### MARGARITA FROZEN

tequila, triple sec, succo di lime fresco

### MARGARITA AL MELONE

tequila, triple sec, succo di lime fresco,  
melone fresco

### BLUE HAWAIIAN COLADA

rum bianco, blue curacao, Malibu,  
succo di ananas, sciroppo di cocco,  
ananas fresco

---

## COCKTAIL

### PREMIUM

10,00 €

---

## COCKTAIL

### SUPERPREMIUM

15,00 €

---

## ANALCOLICI

8,00 €

### STRAWBERRY LEMON

purea di fragole fresche, soda al limone

### PINEAPPLE RED

succo di ananas fresco, sciroppo di granatina

### VIRGIN MOJITO

succo di lime fresco, zucchero, menta fresca,  
ginger ale

### VIRGIN COLADA

latte di cocco, succo di ananas fresco,  
ciliegina al Maraschino

### VIRGIN FLAMINGO

succo di cranberry, succo di ananas fresco,  
soda al limone

### SHIRLEY TEMPLE

sciroppo di granatina, ginger ale,  
ciliegina al Maraschino



Briganti  
CAFÉ

---

WINES



# VINI BIANCHI

## VITIGNO

## CANTINA



### PUGLIA

CHARDONNAY	Chardonnay	Conti Zecca	20
CHARDONNAY TERESA MANARA	Chardonnay	Cantele	28
METIUSCO	Verdeca, Malvasia bianca	Palamà	20
VERMENTINO	Vermentino	Conti Zecca	19
TALÒ	Verdeca	San Marzano	24
EDDA	Chardonnay	San Marzano	27
ILLUMINATO	Fiano	Giustini	20
CALAVENTO	Malvasia bianca	Conti Zecca	23
MENDOLA	Fiano	Conti Zecca	25
TALÒ	Fiano minutolo	San Marzano	22

### NAZIONALI

BLANGÉ	Arneis	Ceretto	29
SAUVIGNON	Sauvignon	Jermann	30
VINNAE	Ribolla gialla	Jermann	34
PINOT GRIGIO	Pinot grigio	Livio Felluga	28
SHARIS	Chardonnay, Ribolla gialla	Livio Felluga	30
BIANCO VENETO IGP 2020	Sauvignon, Kerner	Az. Agr. Kyrenia	22
FROM BLACK TO WHITE	Rondinella, Traminer, Kerner	Az. Agr. Zýmē	30
GEWURZTRAMINER	Gewurztraminer	Franz Hass	34
VINTAGE TUNINA	Sauvignon, Chardonnay	Jermann	65

### FRANCIA

CHABLIS	Chablis	William Fevre	44
POUILLY FUMÉ	Blanc Fumé	Pascal Jolivet	42
CHATEAU MIRAVAL	Grenache, Syrah	Miraval Pitt-Jolie	46

# VINI ROSATI

ROHESIA NEGRAMARO	Negroamaro	Cantele	24
VENUS	Negroamaro	Conti Zecca	21
FIVE ROSE'S ANNIVERSARIO	Negroamaro	Leone De Castris	23
CERASA	Negroamaro	Calò	28
CERASA MAGNUM	Negroamaro	Calò	52
GIROFLE	Negroamaro	Garofalo	20
METIUSCO	Negroamaro	Palamà	20
COSTIERO	Negroamaro	Giustini	20
CALAFURIA	Negroamaro	Tormaresca	26
CALAFURIA MAGNUM	Negroamaro	Tormaresca	48
TRAMARI	Primitivo	San Marzano	23
TRAMARI MAGNUM	Primitivo	San Marzano	45
SESSANTANNI	Primitivo	San Marzano	35
ROSATO	Refosco, Merlot	Livio Felluga	24

## VINI ROSSI

### VITIGNO

### CANTINA



#### PUGLIA

TERESAMANARA	Negroamaro	Cantele	25
SALICE SALENTINO	Negroamaro, Malvasia nera	Leone De Castris	22
LIRANU	Negroamaro	Conti Zecca	22
RIFUGIO	Primitivo	Conti Zecca	23
OLTREMÉ	Susumaniello	Tenute Rubino	22
LE BRACI	Negroamaro	Garofano	58
ACINORÈ	Primitivo di Manduria	Giustini	24
PRIMITER	Primitivo	Calò	25
NERO	Negroamaro, Cabernet sauvignon	Conti Zecca	38
F	Negroamaro Riserva 2019	San Marzano	36
SESSANTANNI	Primitivo di Manduria 2017	San Marzano	42
RODINÒ	Primitivo 2020	Conti Zecca	48

#### NAZIONALI

AMARONE VALPOLLICELLA 2018	Corvina, Corvinone, Rondinella	Az. Agr. Kyrenia	62
VALPOLLICELLA RIPASSO DOC	Corvina, Corvinone, Rondinella	Az. Agr. Kyrenia	34
KAIROS IGP VENETO ROSSO	Blend di 15 vitigni	Az. Agr. Zýmē	95
PINOT NERO	Pinot nero	Franz Hass	46

## BOLLICINE E CHAMPAGNE

SUD EST BIANCO		Conti Zecca	22
SUD EST ROSÉ		Conti Zecca	23
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.		Marzuret	32
ROSA DEL GOLFO ROSÉ		Rosa del Golfo	36
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.		Bortolotti	30
FERRARI PERLÉ		Ferrari	48
FERRARI PERLÉ ROSÉ		Ferrari	55
OLTRE VALDOBBIADENE EXTRA BRUT		Bortolotti	42
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE		Ca' Del Bosco	60
CATTIER BRUT CHAMPAGNE TRADITION		Cattier	55
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC		Laurent Perrier	110
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ		Laurent Perrier	120
DOM PERIGNON 2010 BRUT		Dom Perignon	280

## VINI DA MEDITAZIONE

PASSITO DI PANTELLERIA	Passito	Pellegrino	5
LE PASSANTI	Fiano Del Salento	Cantele	5



## BIRRE ARTIGINALI

ARAGONESE	American IPA	5,5%	Capo d'Otranto	7
ORTE	Belgian Dubbel	7,5%	Capo d'Otranto	7





Briganti  
CAFÉ

---

MENÙ

---

# WELCOME

**PLATTER OF MIXED SALENTO FRISELLINE** 10,00 €  
a mix of 15 assorted friselline

---

## FROM LAND

**CAPOCOLLO OF MARTINA FRANCA,  
SMOKED BURRATA AND SUN-DRIED  
ZUCCHINI** 12,00 €

**PROSCIUTTO CRUDO, BUFFALO MOZZARELLA,  
ALTAMURA BREAD AND NARDÒ ARTICHOKE** 12,00 €

**SELECTION OF APULIAN CURED** 13,00 €  
with "I Contadini" pickled vegetables, artisanal taralli  
and cooked vegetables

**TASTING OF FRESH AND AGED CHEESES** 15,00 €  
with artisan jams

**TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI** 18,00 €  
with garden vegetables

**PATANEGRA  
PALETA IBERICA BELLOTA "BLASQUEZ"** 20,00 €  
served with tomato bread

---

## FROM SEA

**MARINATED ANCHOVIES, BREAD CROSTINI,  
TURNIP GREENS, AND WALNUTS** 10,00 €

**PURPLE GALLIPOLI SHRIMP CRUDITÉ** 7,00 €  
100 g

**MEDITERRANEAN LANGOUSTINE CRUDITÉS** 7,00 €  
100 g

**FRESH TUNA TARTARE** 14,00 €  
with stracciatella cheese, sun-dried tomato and basil

---

## GLI SFIZI

<b>SALENTO FRISA</b> cherry tomatoes, wild rocket, Colimena tuna, leccino olives	7,00 €
<b>“BRIGANTI” FRISA</b> cherry tomatoes, wild rocket, burratina from Andria, cured ham, wild onions, chicory shoots, artichokes, leccino olives	12,00 €
<b>CLUB SANDWITCH FROM LANDS</b> chicken, salad, tomato, eggs, capocollo, mayonnaise	13,00 €
<b>CLUB SANDWITCH FROM SEAS</b> smoked salmon, avocado, salad, tomato, courgettes	15,00 €

---

## OUR SANDWICHES

<b>LIBECCIO</b> smoked salmon, avocado, butter, songino, black olive pâté	12,00 €
<b>MAESTRALE</b> fresh tuna tartare, stracciatella, basil pesto	10,00 €
<b>GRECALE</b> purple prawn, grilled courgettes, sun-dried tomato, artichoke pâté	13,00 €
<b>SCIROCCO</b> Capocollo of Martina Franca, burrata, songino, tartara sauce	9,00 €
<b>LEVANTE</b> local salami, caciocavallo, artichokes, salad, walnuts	8,00 €
<b>TRAMONTANA</b> raw ham, buffalo mozzarella, tomato, salad	8,00 €

---

## OUR SALADS

<b>RIVIERA</b> chicken strips, salad, dried tomatoes, rocket, parmesan flakes	10,00 €
<b>DARSENA</b> salmon, prawns, salad, Salento cucumber, tomato, artichokes	10,00 €
<b>CAMBUSA</b> salad, rocket, tomato, chicory, mozzarella, leccine olives	9,00 €

---

## OUR DESSERTS

<b>ARTISANAL SPUMONI</b> dark chocolate and orange	5,00 €
<b>ARTISANAL SPUMONI</b> almonds and figs	5,00 €
<b>SALENTO MUSTACCIOLI</b>	4,00 €

COVER CHARGE 2,00 € /person

Dear customer, **if you have any allergies or food intolerances**,  
please feel free to ask the service staff for information.

All our seafood dishes are prepared with fresh and flash freezed ingredients.  
In case of unavailability, the product is purchased frozen.

Briganti Cafè is part of the Inside Salento group



[insidesalento.com](http://insidesalento.com)

**BRIGANTI CAFÉ - ROOFTOP BAR**  
VIA BRIGANTI, 115 - GALLIPOLI