Briganti CAFÉ

COLAZIONI E CAFFETTERIA

COCKTAILS

CARTA DEI VINI

MENÙ

Briganti CAFÉ

COLAZIONI E CAFFETTERIA

COLAZIONI E CAFFETTERIA

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

CARTA DEI VINI

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 CUVEE PRESTIGE	Ca' Del Bosco	60
CATTIER BRUT CHAMPAGNE TRADITION	Cattier	55
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC	Laurent Perrier	110
LAURENT PERRIER CUVEE 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

BEN ARRIVATI

TAGLIERE DI FRISELLINE SALENTINE MISTE 10,00 €
mix di 15 friselline miste

DALLA **TERRA**

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BURRATINA AFFUMICATA E ZUCCHINE SOLEGGIATE 12,00 €

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, PANE DI ALTAMURA E CARCIOFINI DI NARDÒ 12,00 €

SELEZIONE DI SALUMI PUGLIESI 13,00 €
con sott'olii dei Contadini, taralli artigianali e verdure cotte

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI 15,00 €
con marmellate artigianali

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI 18,00 €
con verdure dell'orto

PATANEGRA PALETA IBERICA BELLOTA "BLASQUEZ" 20,00 €
servito con con pan-tomate

DAL **MARE**

ALICETTE MARINATE, CROSTONE DI PANE, CIME DI RAPA E NOCI 10,00 €

CRUDITÈ DI GAMBERI VIOLA DI GALLIPOLI 7,00 € all'etto

CRUDITÈ DI SCAMPI DEL MEDITERRANEO 7,00 € all'etto

TARTARA DI TONNO FRESCO 14,00 €
con stracciatella, pomodoro soleggiato e basilico

GLI SFIZI

FRISA SALENTINA 7,00 €
pomodorini, rucola selvatica, tonno Colimena, olive leccine

FRISA "BRIGANTI" 12,00 €
pomodorini, rucola selvatica, burratina d'Andria,
crudo nostrano, lampascioni, puntarelle,
carciofini, olive leccine

CLUB SANDWITCH DI TERRA 13,00 €
pollo, insalata, pomodoro, uova, capocollo, maionese

CLUB SANDWITCH DI MARE 15,00 €
salmone affumicato, avocado, insalata, pomodoro, zucchine

I NOSTRI PANINI

LIBECCIO 12,00 €
salmone affumicato, avocado, burro, songino, patè di olive nere

MAESTRALE 10,00 €
tartara di tonno fresco, stracciatella, pesto di basilico

GRECALE 13,00 €
gambero viola, zucchine grigliate,
pomodoro soleggiato, patè di carciofi

SCIROCCO 9,00 €
Capocollo di Martina Franca, burratina, songino, salsa tartara

LEVANTE 8,00 €
salame nostrano, caciocavallo, carciofini, insalata, noci

TRAMONTANA 8,00 €
prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodoro, insalata

LE INSALATONE

RIVIERA 10,00 €
straccetti di pollo, insalata, pomodori secchi,
rucola, scaglie di grana

DARSENA 10,00 €
salmone, gamberi, insalata, cetriolo salentino,
pomodoro, carciofini

CAMBUSA 9,00 €
insalata, rucola, pomodoro, puntarelle,
mozzarelline, olive leccine

I NOSTRI DOLCI

SPUMONE ARTIGIANALE 5,00 €
cioccolato fondente e arancia

SPUMONE ARTIGIANALE 5,00 €
mandorla e fichi

MUSTACCIOLI SALENTINI 4,00 €

COPERTO **2,00 € /a persona**

Caro Cliente, se hai delle **allergie** e/o **intolleranze alimentari**
chiedi pure informazioni al personale di servizio.

*Tutti i nostri piatti di pesce sono preparati con prodotto fresco e abbattuto in azienda.
Si comunica che in caso di non reperibilità dello stesso il prodotto è acquistato surgelato.

Briganti Café è parte del gruppo

inside Salento

insidesalento.com

BRIGANTI CAFÉ - ROOFTOP BAR
VIA BRIGANTI, 115 - GALLIPOLI