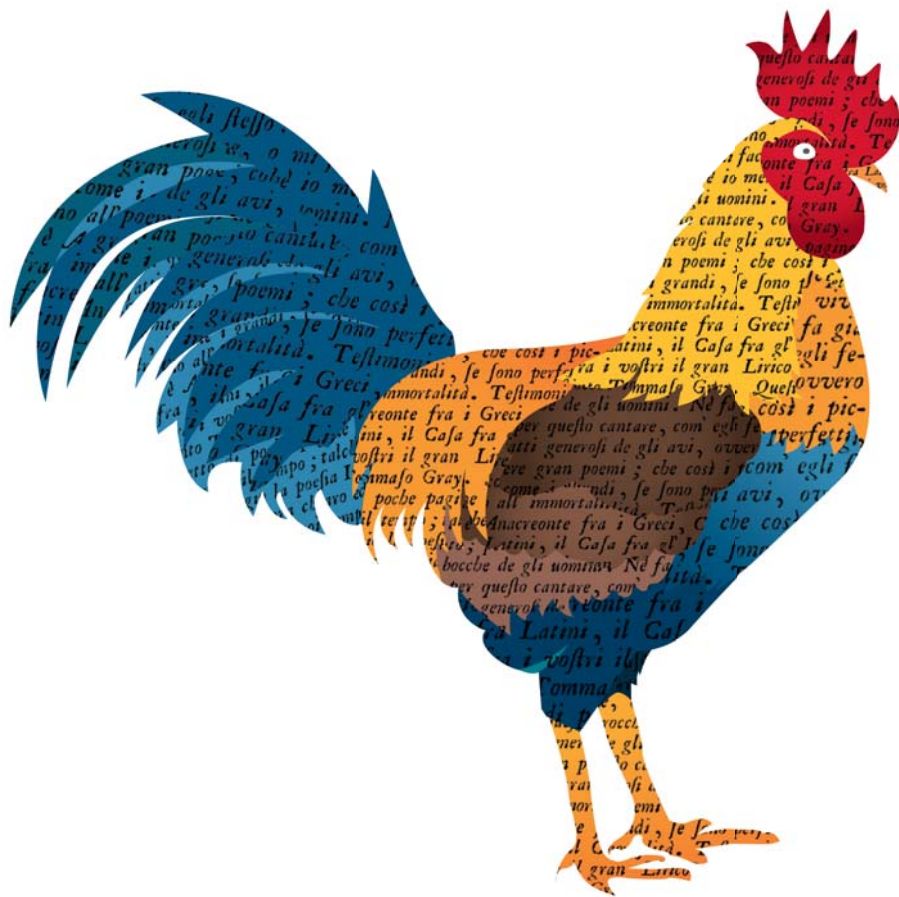


# All'ombra del barocco

## Il Bar



*Oh quanto è buono il vino e saporito, benedetto chi la vigna ha piantato,  
perchè quello ti dà forza e appetito solo che tu lo beva misurato.*

*Se ne bevi molto non trova sito e finisce in una pozza buttato.*

*E vedi un pò il vino che danno fa:*

**L'ANIMA TI FIACCA E LA RAGIONE VA**

*Poesia grika del Salento*

*All'ombra del barocco  
il RistoranteCaffé della Libreria Liberrima,  
un luogo dove poter gustare  
la colazione, l'aperitivo, il pranzo e la cena*

*All'ombra del barocco  
the restaurant bar of bookshop liberrima  
a place where you can enjoy  
breakfast, appetizer, lunch and dinner*



# La Caffetteria

<b>Caffè espresso</b> Espresso	1,20
<b>Caffè decaffeinato</b> Decaffeinated coffee	1,40
<b>Caffè d'orzo</b> Barley	1,40
<b>Caffè al ginseng</b> Ginseng coffee	1,50
<b>Caffè corretto</b> Espresso with liqueur	2,00
<b>Caffè con panna</b> Espresso with cream	2,10
<b>Caffè shakerato</b> Shake espresso	2,40
<b>Caffè shakerato corretto</b> Shake espresso with liqueur	2,80
<b>Caffè in ghiaccio</b> Espresso with ice	1,90
<b>Caffè Leccese</b> espresso in ghiaccio con latte di mandorla <i>Typical</i> espresso in ice with almond milk	2,30
<b>Cappuccino</b>	1,90
<b>Espressino</b> <i>Typical</i> little cappuccino	1,70
<b>Espressino barocco</b> <i>Typical</i> little cappuccino with cream and cocoa	2,90
<b>Nocciolino</b> gelato alla nocciola con caffè espresso <i>Typical</i> hazelnut ice cream with coffee	3,00
<b>Nocciolino super</b> gelato alla nocciola con espresso e panna <i>Typical</i> hazelnut ice cream with coffee and whipped cream	3,70
<b>Nocciolino extra</b> Gelato alla nocciola con espresso, panna e crema di whisky <i>Typical</i> hazelnut ice cream with coffee, whipped cream and whisky cream	4,00
<b>Latte macchiato regular</b> Milk with coffee	2,60
<b>Latte macchiato large</b> Milk with coffee	3,60
<b>Selezione di tè e tisane</b> Tea herbal teas	3,50

## French Press Caffè

Per assaporare le "specialty coffee",  
caffè monorigini di eccellente qualità  
con un originale metodo di estrazione

To enjoy the "specialty coffee", high quality monorigional coffee  
with an original extraction method

### Ethiopia

Suke quto pulped natural  
sentori di mandarino, fiori, tè albicocca  
Mandarin hints, flowers, apricot tea



2,80

# Le Colazioni Artigianali

<b>Pasticciotto</b> dolce della tradizione <i>Typical short pastry with cream</i>	1,40 / 1,80
<b>Brioche</b> dolce della tradizione / <i>Typical</i> pastry	1,40
<b>Treccia con crema al cioccolato</b>	1,80
<b>Cornetto con crema o con cioccolato</b> <i>Croissant with cream or chocolate</i>	1,40 / 1,80
<b>Cornetto con marmellata di albicocca</b> <i>Croissant with jam</i>	1,60
<b>Cornetto ai 5 cereali</b> <i>Croissant to 5 cereals</i>	1,20 / 1,60
<b>Cornetto ai 5 cereali con marmellata ai frutti di bosco</b> <i>Croissant to 5 cereals with jam</i>	1,20 / 1,60
<b>Cornetto vuoto</b> <i>Croissant</i>	1,20 / 1,60
<b>Yogurt bianco</b> <i>White yogurt</i>	3,50
<b>Yogurt con frutta fresca</b> <i>Yogurt with fresh fruit</i>	5,00
<b>Yogurt con muesli / miele / fiocchi di cioccolato</b> <i>Yogurt with muesli / honey / chocolate flakes</i>	4,50

# I Dolci e i Gelati artigianali

<b>Torta del giorno</b> <i>Cake of the day</i>	4,00 / 5,00
<b>Torta pasticcotto</b> dolce della tradizione <i>Pasta frolla con crema pasticceria e amarene</i> <i>Typical</i> pastry cake with cream and wild cherries	5,00
<b>Spumoncino artigianale</b> <i>nocciola e cioccolato</i> <i>Typical</i> hazelnut and chocolate ice cream	6,00
<b>Sorbetto alle mandorle pugliesi</b> <i>Typical</i> almond sorbet of Puglia	4,00
<b>Granita di limone</b> <i>Lemon crushed ice</i>	3,50
<b>Granita di caffè</b> <i>Coffee crushed ice</i> <i>con aggiunta di panna / With cream added</i>	3,50 4,00



# La Colazione All'ombra del barocco

**C**affè cappuccino o tè, 8,00  
croissant, pane burro e confetture artigianali,  
spremuta o centrifuga, yogurt con frutta fresca  
*Coffee cappuccino or tea,  
croissants, butter bread and handmade jams,  
juice or centrifuge, yoghurt with fresh fruit*

## Le Centrifughe

### SPIN OF FRUITS AND VEGETABLES

**A**rancia, carota e mela 5,00  
*Orange, carrot and apple*

**C**arota, mela, ananas, arancia e zenzero 5,00  
*Carrot, apple, pineapple, orange and ginger*

**A**nanas, limone e mela 5,00  
*Pineapple, lemon and apple*

**C**arota, sedano e arancia 5,00  
*Carrot, celery and orange*

**K**iwi, arancia, limone, mela e zenzero 5,00  
*Kiwi, orange, lemon, apple and ginger*

**P**omodoro, carota, sale, pepe e limone 5,00  
*Tomato, carrot, salt, pepper and lemon*

# L'Aperitivo

<b>Aperitivo All'ombra del barocco</b>	3,80
<i>Taralli all'olio, olive leccine, lupini, arachidi e friselline con pomodorini</i> <i>Appetizer with typical "taralli", olives, lupins, peanuts and "frisa" with tomatoes</i>	
<b>Misto finger food</b> <i>Mixed finger food</i>	4,50
<b>Degustazione di frise salentine</b>	9,00
<i>Traditional handmade hard baked bread made by wheat, barley or multigrain</i>	
<b>Burrata di Gioia del Colle con capocollo di Martina Franca</b>	10,00
<i>Capocollo ham and and "burrata" cheese <b>Typical dish</b></i>	
<b>Sashimi di salmone con zenzero,</b>	12,00
<i>salsa di soia, salsa alle erbe aromatiche e wasabi</i> <i>Salmon sashimi with ginger, soy sauce, herbal salad and wasabi</i>	
<b>Mandorle pugliesi salate</b> <i>Typical salted almonds of Puglia</i>	2,00
<b>I DRINKS CON L'APERITIVO / drinks with appetizer</b>	
<b>Selezione di vini locali al calice</b> <i>Glass of wines</i>	3,00 / 5,00
<b>Crodino, Bitter bianco, Bitter rosso, Cocktail San Pellegrino</b>	3,00
<b>Campari Soda, Martini</b>	3,80
<b>Aperol, Bitter Campari</b>	4,50
<b>Cocktail analcolico All'ombra del barocco</b>	5,00
<b>Cocktail alcolico All'ombra del barocco</b>	6,50

# I Panini e gli Snacks

<b>Rustico leccese</b> <i>Traditional snack, puff pastry with tomato and mozzarella</i>	1,50 / 2,50
<b>Toast bianco</b> <i>Sandwich with ham and cheese</i>	3,00
<b>Club sandwich terra</b>	6,00
<i>pomodoro, rucola, maionese, formaggio, capocollo, crema di burrata, basilico</i> <i>Tomato, rocket, mayonnaise, cheese, capocollo, cream of burrata, basil</i>	
<b>Club sandwich mare</b>	8,00
<i>giuncata, salmone all'aneto, zenzero, dressing alle erbe, insalata, rucola, pomodoro confit, prosciutto crudo</i> <i>fresh cheese, salmon, ginger, herb dressing, salad, rocket salad, tomato, raw ham</i>	
<b>Panfocaccia farcito</b>	4,00
<i>Filled hand made flat bread</i>	
<b>Panfocaccia vegetariano</b>	4,00
<i>Vegetarian filled hand made flat bread</i>	
<b>Tramezzino farcito</b>	4,00
<i>Sandwich</i>	



## Le Bibite

<b>S</b> <i>premuta d'arancia / di limone</i> <i>Freshly squeezed orange juice / lemon</i>	3,50
<b>S</b> <i>ucchi di frutta gusti vari 20 cl</i> <i>Fruit juice</i>	3,50
<b>S</b> <i>ucco di frutta al mirtillo</i> <i>Blueberry Juice</i>	4,00
<b>C</b> <i>oca Cola alla spina 25/40 cl.</i> <i>draft Coca Cola</i>	2,50 / 4,00
<b>B</b> <i>ibite 25/33 cl</i> <i>Drinks</i>	3,50
<b>T</b> <i>he freddo con granita di limone</i> <i>The cold with lemon granite</i>	3,50
<b>A</b> <i>cqua naturale / frizzante 750ml</i>	2,50

## Le nostre Birre italiane

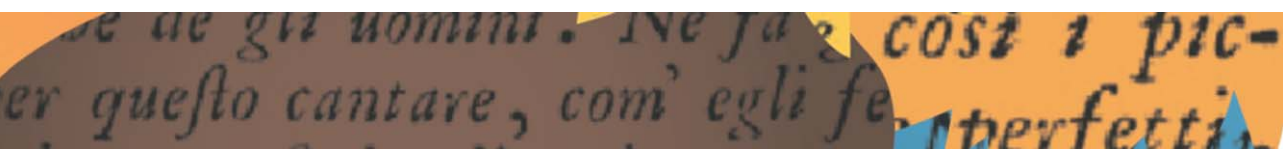
<b>N</b> <i>astro azzurro 5,1% vol. cl. 33</i>	3,50
<b>M</b> <i>enabrea lager 4,8% vol. cl. 33</i>	4,00

### **BIRRE ARTIGIANALI SALENTINE ALLA SPINA**

*Local draft craft beers*

<b>P</b> <i>izzica 5,0% Vol. cl.33</i>	4,00
<b>T</b> <i>aranta 6,0% Vol. cl.33</i>	4,00
<b>B</b> <i>eggia 7,2% Vol. cl.33</i>	4,50

Consulta la nostra carta delle birre



# Coppa Gelato di nostra produzione

**Coppa fiordilatte e nocciola** 6,00  
*con melone, fragola e salsa al cioccolato*  
*Homemade milk and hazelnut ice cream cup with melon, strawberry and chocolate sauce*

**Coppa amarena e pistacchio** 7,00  
*con pesche e albicocche*  
*Homemade cherry blossom ice cream cup and pistachio with peaches and apricots*

**Coppa fiordilatte e pistacchio** 7,00  
*con banana glassata al cioccolato e granella di pistacchi*  
*Homemade milk ice cream and pistachio cup with chocolate banana and pistachio grain*

**Coppa pistacchio e fragole** 8,00  
*con granella pistacchio*  
*Homemade pistachio ice cream cup and strawberry pistachio grain*

**Coppa nocciola e pistacchio** 8,00  
*con biscotti di frolla al limone*  
*Homemade hazelnuts and pistachio ice cream cup with lemon biscuits*

**Coppa nocciola, pistacchio e fiordilatte** 8,00  
*con ananas e biscotti al cioccolato*  
*Homemade hazelnut ice cream cup, pistachio and milk with pineapple and chocolate biscuits*





# Le Frise

*Una leggenda afferma che le “friselle” sono state portate da Enea quando sbarcò a Porto Badisco, vicino Otranto.*

*La Frisa, piatto della tradizione pugliese, è prodotta con un impasto di farina di grano duro o di orzo o multicereale e cotta in forno a legna.*

*The “frisa” or “friseddha”, a **traditional apulian dish**, is an oven product, realized from a dough of hard wheat flour, barley or various cereals baked and cutted in a half horizontally, then baked again.*

**Leccese** 5,00

*pomodori, acciughe, olio extravergine di oliva*

*Tomatoes, anchovies, extra virgin olive oil*

**Contadina** 7,00

*pomodori, tonno, capperi, olio extravergine di oliva*

*Tomatoes, tuna, capers, extra virgin olive oil*

**Caprese** 7,00

*pomodori, mozzarella, basilico, olio extravergine di oliva*

*Tomatoes, mozzarella, basil, extra virgin olive oil*

**Vegetariana** 6,00

*melanzane, cipolla in agrodolce, zucchine al basilico, capperi e mozzarella e olio extravergine di oliva*

*Eggplant, sweet onion, basil zucchini, capers and mozzarella and extra virgin olive oil*

Disponibilità di frise Gluten Free / Gluten free frisa availables

# Le Insalate

**Omega 3** 9,00

*misticanza, mandorle tostate, salmone all’aneto,*

*riduzione di soya, carota, crostini di pane dorato e zenzero*

*mixed salads, toasted almonds, salmon with dill, reduction of soy, carrot, toasted bread, ginger*

**Mediterranea** 10,00

*misticanza, pomodori, mozzarella, tonno, capperi e olive leccine*

*mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, capers, leccine olives*

**Grika** 10,00

*pomodori, peperoni, cacioricotta salentino,*

*olive leccine e cetriolo carosello*

*tomatoes, peppers, local cheese, leccine olives, cucumber*

*...e de gli uomini. Ine ja cost i pic-  
er questo cantare, com' egli fe perfetti.*

# Le Grappe e i Distillati

## DISTILLATI AMARI E LIQUORI PUGLIESI *Spirits of Puglia*

<b>Grappa</b> <i>Tenuta Verola vinacce di negroamaro</i>	4,00
<b>Acquavite</b> <i>Tenuta Verola negroamaro e aleatico</i>	5,00
<b>Acquavite barricata</b> <i>Tenuta Verola negroamaro</i>	5,00
<b>Grappa aromatizzata</b> <i>Tenuta Verola mandorla, carruba, limone</i>	4,00
<b>Grappa di primitivo</b> <i>Conti Zecca vinacce di primitivo</i>	4,00
<b>Rosolio al finocchio selvatico</b> <i>Il Frantoio infusione artigianale</i>	4,00
<b>Amaro salento</b> <i>Mazzotta, 45 erbe e radici con aloe vera</i>	4,00
<b>Liquore alle olive celline</b>	4,00
<b>Liquore alla liquirizia</b>	4,00
<b>Limoncello salento</b> <i>Mazzotta</i>	4,00
<b>Amari e liquori</b>	4,00

## RUM TRADIZIONALI

<b>Flor de cana</b> <i>Nicaragua, invecchiato 12 anni, 40°</i>	7,00
<b>El dorado</b> <i>Guyana, special reserve, 43°</i>	8,00
<b>Zacapa 23</b> <i>Guatemala metodo solera, 40°</i>	11,00

## RUM AGRICOLO

<b>Karuchera</b> <i>Guadalupa, riserva speciale, 42°</i>	8,00
<b>Bally 7</b> <i>Martinica, vieux agricole, 42°</i>	9,00
<b>Rhum Rhum</b> <i>Liberation Marie Galante, 45°</i>	10,00
<b>Caroni 12</b> <i>Trinidad rum, full proof, 50°</i>	10,00

## WHISKY E WHISKEY

<b>Lagavullin 16</b> <i>Isle of Islay, 43°</i>	9,00
<b>Cardhu 12</b> <i>Speyside, 40°</i>	7,00
<b>Dimple 15</b> <i>Regno Unito, 40°</i>	6,50

## TEQUILA

<b>Herradura Plata</b> <i>Messico, 40°</i>	5,00
<b>Herradura Reposado</b> <i>Messico, affinata in barrique, 40°</i>	5,50

## COGNAC

<b>Martell vs fine cognac</b> <i>Francia, 40°</i>	7,00
---------------------------------------------------	------

## DISTILLATO DI ERBE

<b>Chartreuse Gialla</b> <i>ricetta alle erbe medicinali, 40°</i>	5,00
<b>Chartreuse Verde</b> <i>ricetta alle erbe medicinali, 55°</i>	6,00

## CALVADOS

<b>Christian drouin</b> <i>selection, 40°</i>	5,00
-----------------------------------------------	------



# L'American Bar

## COCKTAILS PRE DINNER

<b>Americano</b> <i>campari bitter, vermouth rosso, soda</i>	6,50
<b>Manhattan</b> <i>rye whisky, vermouth rosso, angostura</i>	6,50
<b>Martini</b> <i>cocktail gin, dry vermouth</i>	6,50
<b>Negroni</b> <i>campari bitter, gin, vermouth rosso</i>	6,50
<b>Lion</b> <i>vodka, aperol, limoncello</i>	6,50
<b>Spritz</b> <i>prosecco, aperol, soda</i>	6,50
<b>Mimosa</b> <i>prosecco, spremuta di arancia</i>	6,50

## ANALCOLICI SOFT

<b>Charme</b> <i>succo d'arancia, ananas, pesca, granatina, soda</i>	5,00
<b>Florida</b> <i>succo di pompelmo, arancia, limone, soda, zucchero</i>	5,00
<b>Mary poppins</b> <i>succo tropicale, limone, granatina, soda</i>	5,00

## COCKTAILS AFTER DINNER

<b>Bloody mary</b> <i>vodka, succo di pom., limone, tabasco, sale, pepe</i>	6,50
<b>Moscow mule</b> <i>vodka, ginger beer, lime, zucchero liquido, zenzero</i>	6,50
<b>Caipirinha</b> <i>cachaça, lime, zucchero</i>	6,50
<b>Caipiroska</b> <i>vodka, lime, zucchero</i>	6,50
<b>Vodka margarita</b> <i>vodka, triple sec, succo di lime</i>	6,50

## LONG DRINK ALCOLICI

<b>Garibaldi</b> <i>succo d'arancia, campari bitter</i>	6,50
<b>Long island</b> <i>tequila, rum, vodka, gin, contreau, succo limone, cola</i>	6,50
<b>Mojito</b> <i>rum, lime, menta fresca, soda, zucchero di canna</i>	6,50
<b>Mojito fruits</b> <i>rum, lime, menta fresca, frutta, soda, zucchero di canna</i>	6,50
<b>Pina colada</b> <i>rum, succo d'ananas, cocco</i>	6,50
<b>Tequila sunrise</b> <i>tequila, succo d'arancia, granatina</i>	6,50



**liberrima**

È UN INSIEME DI LUOGHI  
DA VIVERE IN MODO CIRCOLARE  
IN CUI FARE ESPERIENZE DI CULTURA  
NEL CENTRO STORICO DI LECCE  
*IT IS A SET OF PLACES TO LIVE IN A CIRCULAR WAY  
WHERE YOU CAN EXPERIENCE CULTURE  
IN THE HISTORIC CENTER OF LECCE*

**Liberrima**

*è la libreria tradizionale  
it's the traditional bookshop*

**Gustoliberrima**

*è la vinoteca con i prodotti d'eccellenza di Puglia  
the wine cellar with the products of excellence in Apulia*

**All'ombra del barocco**

*è il RistoranteCaffè che racconta il cibo e il vino  
the Restaurant Bar that tells the wine and the food*

**Liberrima.it**

*è il sito web per gli acquisti online  
the web site for online purchases*

*tel 0832.242626*

*www.liberrima.it*

*Corte dei Cicala - Centro storico Lecce*

