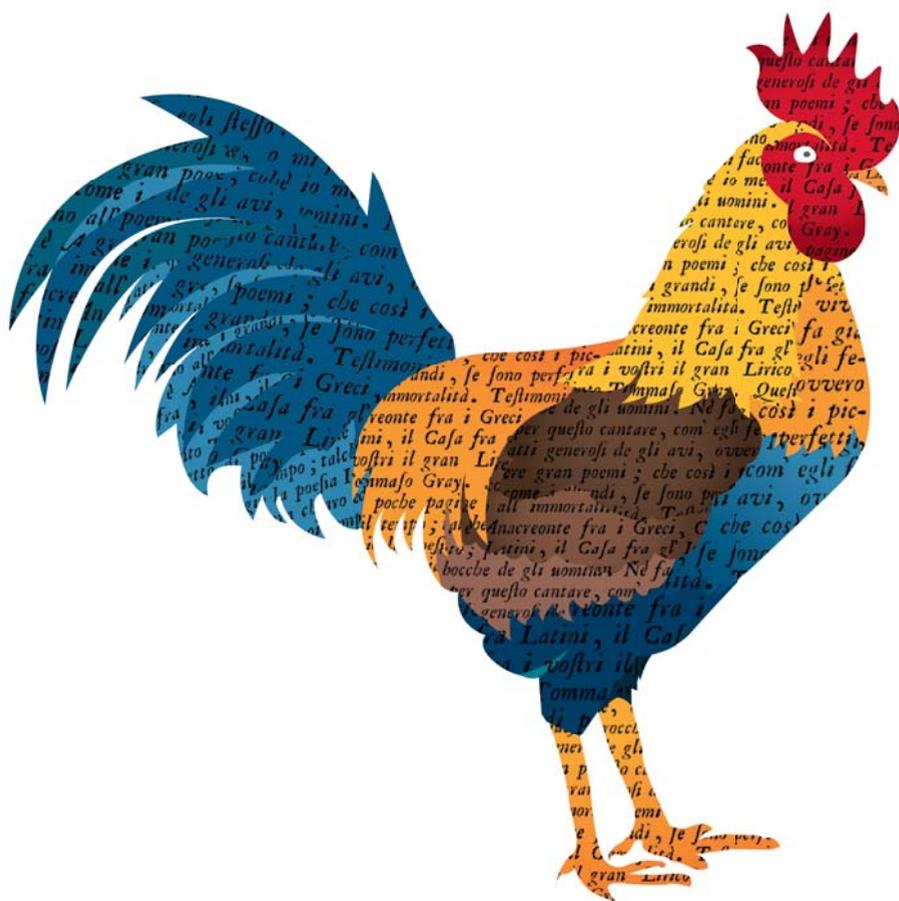


All'ombra del barocco

Il Ristorante



*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*



Le Eccellenze del Territorio

Antipasto All'ombra del barocco
Selezione di eccellenze della terra pugliese
piatto tipico

12,00



Burrata di Gioia del Colle
con capocollo di Martina Franca

10,00



Millefoglie di mozzarella
pomodoro e pesto al basilico

10,00



Sformatino di melanzane grigliate con cuore di ricotta,
su vellutata di pomodoro al basilico

9,00



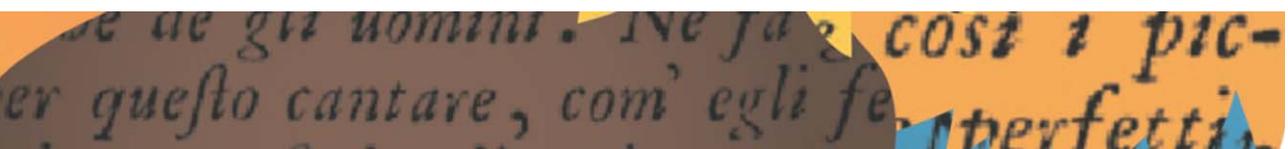
Polpo croccante con vellutata di ceci di Zollino*
rucola e mandorle tostate

12,00

Coperto 2,00

Acqua naturale / frizzante 750ml 2,50

* Prodotto trattato con processo di abbattimento
effettuato direttamente nella nostra struttura



La Pasta e i Legumi

Orecchiette artigianali di grano arso
con variazione di pomodoro, olio al basilico e cacioricotta salentino
piatto tipico

8,00



Cavatelli artigianali con pesce spada*,
gamberi°, zucchine e pomodori ciliegino

11,00



Linguine artigianali di pasta fresca con seppia*, il suo nero,
cozze al dragoncello e pane aromatico croccante

12,00



“Tria” (Pasta) artigianale
con ceci da agricoltura biologica
piatto tipico

10,00



Crema di fave con cicorielle selvatiche,
olive e crostini
piatto tipico

8,00

Disponibilità di pasta Gluten Free

°Prodotto congelato a bordo

* Prodotto trattato con processo di abbattimento effettuato direttamente nella nostra struttura



Il Pesce

Sashimi di salmone con zenzero
salsa di soia, salsa alle erbe aromatiche e wasabi*

12,00



Tartare di tonno e Sashimi di salmone*
con salsa alle erbe aromatiche e wasabi*

18,00



Tataki di tonno nature e in crosta di mandorle,
riduzione di soya e variazione di piselli e...*

14,00



Polpo cotto in pignata con patate e crostini all'olio
piatto tipico*

12,00

La Carne

*Chianina cotta a bassa temperatura (gr. 250)
crema di sedano rapa, brunoise di ortaggi
e riduzione di negroamaro*

16,00



*Hamburger di fassona (gr. 250)
con patate fritte e salse*

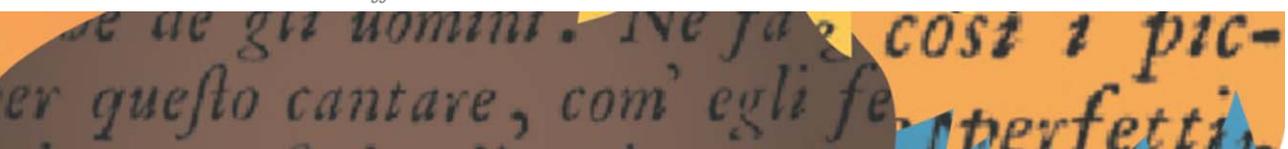
12,00



*Polpette di carne di vitello
in salsa di pomodoro e crema di parmigiano
piatto tipico*

10,00

** Prodotto trattato con processo di abbattimento
effettuato direttamente nella nostra struttura*



Le Insalate e le Verdure dell'orto

Omega 3

*misticanza, mandorle tostate, salmone all'aneto,
riduzione di soya, carota,
crostini di pane dorato e zenzero*

9,00



Mediterranea

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

10,00



Grika

*pomodori, peperoni, cacioricotta,
olive leccine e cetriolo carosello*

10,00



Cicorielle salentine

con pomodoro ciliegino essiccato al sole e cacioricotta

6,00



Patate al forno alle erbe aromatiche

4,50



Patate fritte di nostra produzione

4,00

*I piatti sono accompagnati
da pane casereccio cotto al forno a legna e taralli croccanti*



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.

Leccese

pomodori, acciughe, olio extravergine di oliva

5,00



Contadina

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

7,00



Caprese

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

7,00

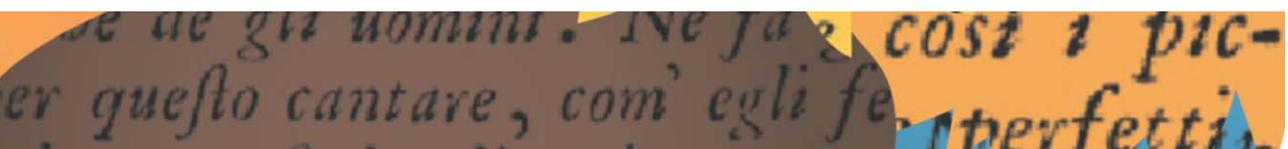


Vegetariana

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

6,00

Disponibilità di frise Gluten Free



La Frutta e i Dolci artigianali

Tagliata di frutta fresca

6,00



*Torta pasticciotto
pasta frolla con crema pasticcera e amarene
dolce tipico*

5,00



*Spumoncino artigianale
nocciola e cioccolato
gelato tipico*

6,00



Sorbetto alle mandorle pugliesi

4,00



*Coppa di gelato di nostra produzione
con gusti a scelta*

6,00 /8,00



Il Menù “Tipico” in abbinamento al Vino

“**T**ria” (Pasta) artigianale
con ceci da agricoltura biologica
piatto tipico



Girofle, Severino Garofano Vigneti e Cantine
Salento IGP, negroamaro rosato

13,50



Polpette di carne di vitello
in salsa di pomodoro e crema di parmigiano
piatto tipico



Villa Santera, Leone de Castris
primitivo di Manduria DOC,
primitivo di Manduria 100%

14,00



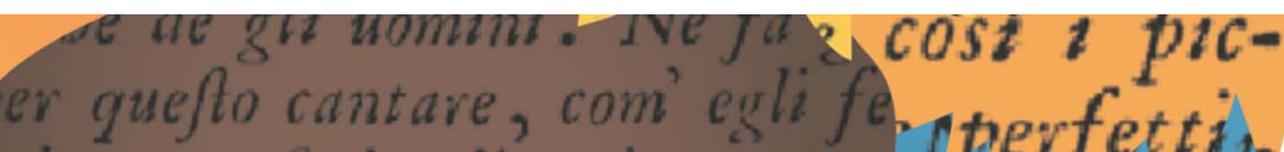
Torta pasticciotto
pasta frolla con crema pasticcera e amarene
dolce tipico



Sole, Conti Zecca
Salento IGT, malvasia bianca passito

9,00

È possibile degustare il menù completo al prezzo di 35,00
o il singolo piatto in abbinamento



Il Menù dello Chef in abbinamento al Vino

*Sformatino di melanzane grigliate
con cuore di ricotta,
su vellutata di pomodoro al basilico*



*Cantalupi Rosé, Conti Zecca
Salice Salentino DOC,
negroamaro e malvasia*

12,50



*Orecchiette artigianali di grano arso,
con variazione di pomodoro, olio al basilico e cacioricotta salentino
piatto tipico*



*Salice salentino, Leone de Castris
Salice Salentino DOC,
negroamaro e malvasia*

12,00



Sorbetto alle mandorle pugliesi



*Pierale, Leone de Castris
Salento IGT, moscato dolce*

9,50

È possibile degustare il menù completo al prezzo di 30,00
o il singolo piatto in abbinamento



Il Menù “Leggerezza” in abbinamento al Vino

Omega 3

*misticanza, mandorle tostate, salmone all’aneto,
riduzione di soya, carota,
crostini di pane dorato e zenzero*



*Sud est bianco, conti zecca
salento igt, malvasia bianca e chardonnay*

11,50

*Tataki di tonno nature e in crosta di mandorle,
riduzione di soya e variazione di piselli con zenzero*



*Faraone, i pastini
valle d’itria igt, verdecia 100%*

17,00

Tagliata di frutta fresca

6,00

È possibile degustare il menù completo al prezzo di 30,00
o il singolo piatto in abbinamento



liberrima

È UN INSIEME DI LUOGHI
DA VIVERE IN MODO CIRCOLARE
IN CUI FARE ESPERIENZE DI CULTURA
NEL CENTRO STORICO DI LECCE

Liberrima

è la libreria tradizionale

Gustoliberrima

è la vinoteca con i prodotti d'eccellenza di Puglia

All'ombra del barocco

*è il RistoranteCaffé
che racconta il cibo e il vino*

Liberrima.it

è il sito web per gli acquisti online

tel 0832.242626

www.liberrima.it

Corte dei Cicala - Centro storico Lecce

