

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



Eccovi il nostro nuovo menù ispirato alla tradizione con alcune declinazioni orientali e biologiche, è orientato a far vivere all'ospite un'esperienza di convivialità e condivisione del cibo come in famiglia.

Puoi creare il tuo ANTIPASTO preferito scegliendo 4 piatti con 16€ tra

BURRATA di Gioia del Colle
CAPOCOLLO di Martina Franca presidio Slow Food

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

SFUMATURE specialità fritte all'ombra del barocco
FOCACCIA BARESE
BRUSCHETTE con pomodori "scattarisciati"
VELLUTATA DI ZUCCA con gorgonzola, crostini e olio al rosmarino
TRIPPA in umido alla curcuma
ZUPPA di piselli di Zollino con cicorie selvatiche, cotica di maiale e olive leccine
"COCULE" DI PANE in brodo di carciofi

Puoi scegliere tra LE NOSTRE SPECIALITA'

CREMA DI FAVE con cicorielle selvatiche - 9€
SAGNE d'orzo ritorte con sugo di pomodoro bio e crema di caciocotta- 10€
ORECCHIETTE di grano arso con cime di rape e pane aromatico alla mediterranea- 10€
MACCHERONI integrali con funghi cardoncelli, guanciaie e tartufo nero - 14€
GNOCCHI di patate con ragu di cinghiale e caciocavallo dop- 12€
MAIALE tegame di rasciale di maiale nero ai sapori delle murge- 12€
BOMBETTE artigianali con panatura croccante e fonduta di caciocavallo - 12€
ENTRECOTE argentino con soutè di carciofi- 18€
HAMBURGER di fassona al barbeque con insalatina, patatine fritte e salse- 15€
T-BONE di frisona filetto e controfiletto al barbeque con insalata mista- 22€
POLPO IN PIGNATA** polpo cotto in pignata con patate e crostini all'olio- 14€
BACCALÀ* in carta fata ai profumi mediterranei- 14€

Puoi scegliere un MENU' A PREZZO FISSO a 60€ da condividere con TUTTO IL TAVOLO (4 persone) composto da

BRUSCHETTE con pomodori "scattarisciati"
POLPO COTTO IN PIGNATA** con patate e crostini all'olio
ORECCHIETTE di grano arso con cime di rape e pane aromatico alla mediterranea
"COCULE" DI PANE polpette di pane in brodo di carciofi
MAIALE, tegame di rasciale di maiale nero ai sapori delle murge
CREMA DI FAVE con cicorielle selvatiche

Puoi scegliere I PIATTI DA CONDIVIDERE SERVITI PER 2 PERSONE

ZUPPA DI PESCE** DELLA TRADIZIONE - 40€, servita con tubettini e pane casereccio grigliato
THIDDHRI in brodo - 30€ pasta tipica in brodo con ortaggi e bollito di carni (solo il sabato a pranzo)
TAGLIATA - 40€ di picanha al fumo con patate novelle
PEZZETTI DI CAVALLO - 30€ spezzatino di cavallo in umido servito con pasta fresca da condire

Puoi scegliere i nostri PIATTI DEL GIORNO e VERDURE BIO (secondo disponibilità)

RISOTTI - 14€
INSALATE e VERDURE BIO - 10€

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

Puoi scegliere tra I NOSTRI PROFUMI D'ORIENTE

NOODLES* - 10€ agli ortaggi salentini con gamberi o pollo
 SASHIMI di SALMONE** - 13€ con zenzero gari, wasabi e soia
 DHAL - 9€ di lenticchie rosse con ditaloni

Puoi scegliere i DESSERT DEL GIORNO tutti rigorosamente artigianali e preparati dal noi nella nostra pasticceria

DESSERT - 6€ TORTE DEL GIORNO
 SPUMONI artigianali 100% vegetable and gluten free
 TORTA PASTICCIOTTO con crema pasticcera e amarene
 FRUTTA FRESCA tagliata di frutta fresca di stagione

Puoi vivere una NUOVA ESPERIENZA DA LIBERRIMA All'ombra del barocco

VI ASPETTIAMO!

ACQUA in bottiglia 75cl - 2,50€
 Acqua trattata ai sensi del DGL 28/06/2003 n. 181 - 1€
 Coperto - 2€

*prodotto abbattuto a bordo
 **prodotto abbattuto presso la ns struttura

Liberrima - All'ombra del Barocco
 Ristorante con Bar / Corte dei Cicala - Lecce / www.liberrima.it
 Prenotazioni allo 0832.245524 #liberrima

