

LIBERRIMA SAN CATALDO

Ristorante

SOMMARIO

IL MENU DEL RISTORANTE	pag. 2
BEVANDE	pag. 4
VINI AL CALICE	pag. 5
ELENCO DEGLI ALLERGENI	pag. 7

IL MENU DEL RISTORANTE

ANTIPASTI

Starters

BACCALÀ ALLA “PUTTANESCA” (1/4/12) 16

Con cipolla in agrodolce, olive disidratate e cialda di pane

Cod “Puttanesca” style with sweet-and-sour red onion, dried olives and crispy bread wafer

CALAMARO CON INSALATINA IN AGRODOLCE (3/9/10/12/14) 16

Squid with sweet-and-sour salad

PIGNATA DI MOSCARDINI, CREMA DI FAVE E FRIGGITELLI (9/11/12/14) 14

Baby octopus stew with broad bean cream and friggiteli peppers

PARMIGIANA SBAGLIATA (1/7) 14

Con spuma di caciocavallo podolico, pomodori confit e polvere di basilico

Parmigiana roll with caciocavallo cream, candied tomatoes and basil powder

PRIMI

First courses

SPAGHETTI ALLE COZZE, LIMONE E SALICORNIA (1/14) 16

Spaghetti with mussels, lemon and glasswort

PASTA MISTA ALLO SCOGLIO, PATATE E BASILICO (1/2/7/14) 20

Mixed pasta with seafood, potatoes and basil

RISOTTO MILANO - SAN CATALDO (2/7/9/12) 22

Con zafferano, tartare di scampi, bisque e salsa gremolata

Carnaroli risotto with saffron, scampi tartare, bisque and gremolata

ORECCHIETTE FRESCHE, ZUCCHINE, MENTA E CACIOCAVALLO (1/7) 15

Local orecchiette with zucchini, mint and caciocavallo cheese

SECONDI

Main courses

POLPO E PATATE (6/9/12/14)	20
Con salsa alle olive	
<i>Octopus with potatoes and olive sauce</i>	
FRITTO DI MARE (1/2/3/14)	18
Con zucchine e maionese al limone	
<i>Fried squid and shrimp with zucchini and lemon mayonnaise</i>	
PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA (4/9/12)	24
Con cicoria otrantina ripassata	
<i>Catch of the day "acqua pazza" style with sautéed Otranto chicory</i>	
GALLETTO DI SANT'ORONZO (9/12)	20
Con caponata	
<i>Cockerel "Sant'Oronzo" style with vegetable caponata</i>	

CONTORNI

Side dishes

VERDURA DEL GIORNO	6
<i>Seasonal vegetables</i>	
PATATE AL FORNO	6
<i>Oven-roasted potatoes</i>	

DOLCI

Desserts

SORBETTO AL LIMONE, LIME E BASILICO	5
<i>Lemon sorbet with lime and basil</i>	
CHEESECAKE, PESCHE, ANISETTA E MERINGA (3/7/12)	8
<i>Cheesecake with peaches, anisetta and Italian meringue</i>	
TARTELLETTA, RICOTTA DELLE CESINE, FICHI E VINCOTTO (1/3/7/12)	8
<i>Tartlet with local ricotta cheese, figs and vincotto</i>	
BAVARESE ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO FONDENTE E CUPETA (7/8)	7
<i>Vanilla bavares with dark chocolate and almond cupeta</i>	
TIRAMISÙ (1/3/7)	6

BEVANDE

Drinks

BOTTIGLIA D'ACQUA 75 CL

3

Bottle of water 75 cl

BIBITE

3,5

Drinks

COPERTO, PANE E SERVIZIO

3

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Sparkling wines

GIOVANNI AIELLO • CHAKRA BLU 2024 7
Valle d'Itria IGT • Verdeca, Maruggio, Marchione

BIANCHI

White wines

GIOVANNI AIELLO • CHAKRA VERDE 2025 7
Valle d'Itria IGT • Verdeca

L'ASTORE MASSERIA • KRITA 2025 7
Salento IGP • Malvasia Bianca

MARULLI • TINENTE 2025 6
Salento IGP • Verdeca

MARULLI • TINENTE 2025 6
Salento IGP • Malvasia Bianca

AGRICOLE VALLONE • FLAMINIO VERDECA 2025 6
Salento IGP • Verdeca

TERRECARSICHE 1939 • VERDECA 2025 6
Valle d'Itria IGT • Verdeca

TERRECARSICHE 1939 • PASSATURI 2025 6
Valle d'Itria IGT • Minutolo

ROSATI

Rosé wines

GIOVANNI AIELLO • CHAKRA ROSATO 2025 7
Puglia IGT • Primitivo

L'ASTORE MASSERIA • ARÉO ROSATO 2025 7
Salento IGP • Susumaniello

MARULLI • TINENTE ROSÉ 2025 6
Salento IGP • Negroamaro

AGRICOLE VALLONE • FLAMINIO NEGROAMARO ROSATO 2025 6
Brindisi DOP • Negroamaro

CONTI ZECCA • VENUS 2025 6
Salento IGP Rosato • Negroamaro

ROSSI

Red wines

GIOVANNI AIELLO • CHAKRA ROSSO 2023 9
Gioia del Colle DOC • Primitivo

MARULLI • CAPUCCINI 2023 8
Salento IGP Primitivo • Primitivo

MARULLI • CAPOROTONDO 2024 7
Salento IGP Rosso • Negroamaro

L'ASTORE MASSERIA • JÈMA 2024 7
Salento IGP Rosso • Primitivo

AGRICOLE VALLONE • FLAMINIO SUSUMANIELLO 2024 6
Salento IGP Rosso • Susumaniello

TERRECARSICHE 1939 • PRIMITIVO 2024 6
Puglia IGT • Primitivo

ELENCO DEGLI ALLERGENI

Allergen list

1. Cereali contenenti glutine

Cereals containing gluten

2. Crostacei

Crustaceans

3. Uova

Eggs

4. Pesce

Fish

5. Arachidi

Peanuts

6. Soia

Soybeans

7. Latte

Milk

8. Frutta a guscio

Nuts

9. Sedano

Celery

10. Senape

Mustard

11. Semi di sesamo

Sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupini

Lupin

14. Molluschi

Molluscs