



liberrima

Libreria • Ristorante • Bar • Enoteca

Menu

liberrima

Libreria • Ristorante • Bar • Enoteca
Lecce

Chiese e palazzi
sono come rinvolti
dentro una tonaca di pietra lavorata
come lo stucco, senonché la pietra tenera,
esposta all'aria, prende un bel colore dorato.
Il grande capriccio di Lecce
va da San Matteo al Duomo,
da Santa Maria del Rosario
a Santa Maria delle Grazie,
da Santa Chiara
ai Palazzi della nobiltà,
fino al Palazzo del Governo
e a Santa Croce che è il culmine:
aquile, draghi, scimmie, santi, i turchi,
le colonne tortili, le balaustre,
i trafori, i riccioli, i fiori,
la frutta, i nastri svolazzanti.
Pure quella facciata
dà un'impressione d'armonia,
e, come tutta Lecce,
incanta.

Guido Piovene



INDICE

Il Bar

04

CAFFÈ
THE
TISANE

05

COLAZIONI
BEVANDE

06

APERITIVI
FOCACCE

07

FRISE
SNACKS

08

PANINI
INSALATE

09

DESSERTS

Il Ristorante

11

ANTIPASTI
PRIMI

12

SECONDI
CONTORNI
FRISE
INSALATE

15

DESSERT

Beverage

17

VINI E
VINI AL
CALICE

21

BIRRE
GRAPPE
DISTILLATI

23

MIXOLOGY



Il Bar

CAFFÈ /coffee

CAFFÈ ESPRESSO..... € 1.20

CAFFÈ DECAFFEINATO..... € 1.20
decaffeinated coffee

CAFFÈ D'ORZO..... € 1.20
barley coffee

CAFFÈ AL GINSENG..... € 1.60
ginseng coffee

CAFFÈ SHAKERATO..... € 3.00
shaken iced coffee

CAFFÈ IN GHIACCIO..... € 2.00
espresso on the rocks

CAFFÈ LECCESE..... € 2.50
*espresso in ghiaccio con latte di mandorla
typical espresso on the rocks with almond milk*

LATTE MACCHIATO..... € 2.80
milk with coffee

CAPPUCCINO..... € 2.00

ESPRESSINO..... € 1.80

CAFFÈ ALL'OMBRA DEL BAROCCO..... € 3.50
*caffè, liquore gianduia, panna e scaglie di cioccolato
coffee, gianduia liqueur, whipped cream and
chocolate flakes*

NOCCIOLINO..... € 3.00
*caffè espresso con gelato alla nocciola
espresso coffee with hazelnut ice wipped cream*

NOCCIOLINO CON PANNA..... € 4.00
espresso coffee with hazelnut ice cream and whipped cream

NOCCIOLINO CON PANNA E BAILEYS..... € 5.00
espresso coffee with hazelnut ice wipped cream and baileys

TÈ & TISANE € 3.50

ESTATE DARJEELING tè nero

WHITE GINGER PEAR tè bianco, pera e zenzero

OASIS tè verde /green tea

AFRICAN SOLSTICE té rosso vaniglia Roiboos

DECAF BREAKFAST tè decaffeinato

ENGLISH BREAKFAST tè nero biologico

CHAMOMILLE CITRON tisana alla camomilla





COLAZIONI /pastry

IL NOSTRO PASTICCIOTTO.....€ 2.00
fatto in casa
typical pastry with custard

CORNETTO VUOTO.....€ 1.40
croissant

CORNETTO AI 5 CEREALI.....€ 1.40
croissant with 5 cereals

CORNETTO.....€ 1.40
con crema / cioccolato / marmellata
croissant with custard / chocolate / jam

CORNETTO AI 5 CEREALI.....€ 1.80
con marmellata ai frutti di bosco
croissant with 5 cereals filled with jam

YOGURT.....€ 5.00
bianco naturale o con frutta fresca
plain or fruity yogurt

TORTA DEL GIORNO.....€ 5.00
cake of the day

BEVANDE /drinks

BIBITE 25/33 cl /drinks.....€ 3.00

SUCCHI DI FRUTTA.....€ 3.00
gusti vari - *fruit juices various flavors*

SUCCHI DI FRUTTA.....€ 4.00
artigianali Kohl

TÈ FREDDO ARTIGIANALE.....€ 3.50
al limone /*artisan iced lemon tea*

**CRODINO / BITTER BIANCO / BITTER ROSSO
COCKTAIL SANPELLEGRINO**.....€ 3.50

CENTRIFUGHE /centrifugal juicer.....€ 6.00

1. Arancia, carota e mela

orange, carrot and apple

2. Carota, mela, ananas, arancia e zenzero

carrot, apple, pineapple, orange and ginger

3. Carota, sedano e arancia

carrot, celery and orange

4. Kiwi, arancia, limone, mela e zenzero

kiwi, orange, lemon, apple and ginger

5. Pomodoro, carota, sale, pepe e limone

tomato, carrot, salt, pepper and lemon

SPREMUTA.....€ 4.00
orange or lemon fresh juices

APERITIVI /aperitif

APERITIVO A CURA DELLO CHEF.....€ 12.00

aperitif by the chef

APERITIVO DAL MARE.....€ 25.00
per due persone

selezione del pescato della cooperativa di pescatori di Santo Spirito: tagliatella di seppia e gamberi rossi crudi, tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura, alici di lampara marinate, pesce in tempura, cous cous con ortaggi, crudité di verdure e salse

sea aperitif with selection of fish from local fishermen's cooperative, marinated anchovies, shrimps and squid raw, octopus cooked at low temperature, cod in tempura, cous cous with vegetables, raw vegetables and sauces

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI.....€ 14.00

Selezione di prodotti dai migliori caseifici e salumerie nazionali abbinati a confetture salentine

platter of cold cuts and cheeses with a selection of products from the best national dairies and delicatessens combined with Salento jams

BACCALA' FRITTO.....€ 9.00

con panatura croccante

lightly fried cod with crunchy breading

SFUMATURE DI FRITTO.....€ 10.00

specialità fritte di nostra produzione (polpettine, pittule, crochè e arancini)

fried croquettes, pittule, rice balls and meat balls

CROSTINI CON CAPOCOLLO

di Martina Franca.....€ 6.00

small bruschetta with capocollo di Martina Franca

APERITIVO LIGHT.....€ 5.00

olive leccine, taralli artigianali, lupini e arachidi

leccine olives, handmade taralli, lupins and peanuts

FOCACCE /focaccia bread

BIANCA AL ROSMARINO FARCITA.....€ 4.00

white focaccia with rosemary

BARESE CLASSICA.....€ 3.00

with cherry tomatoes

BARESE CON BURRATA

di Gioia del Colle.....€ 7.00

with cherry tomatoes and burrata cheese



FRISE */typical dry bread*

LECCESE..... € 6.00

pomodori, olive, basilico e olio extravergine di oliva
tomatoes, olives, basil and extra virgin olive oil

SALENTINA..... € 7.00

pomodori, melanzane, cipolla in agrodolce, peperoni freschi e olio extravergine di oliva
tomatoes, aubergines, sweet and sour onion, julienne of fresh peppers and extra virgin olive oil

MEDITERRANEA..... € 7.00

pomodori, tonno, capperi, origano e olio extravergine di oliva
tomatoes, tuna fish and capers, origano and extra virgin olive oil

CAPRESE..... € 7.00

pomodori, mozzarella, basilico e olio extravergine di oliva
tomatoes, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

SNACKS

RUSTICO LECCESE..... € 2.50

typical local puff pastry stuffed with tomatoe sauce, mozzarella cheese and bechamel

TOAST..... € 3.00

con prosciutto cotto e formaggio
with ham and cheese

TRAMEZZINO..... € 3.50

sandwich

OLIVE..... € 2,00

olives

LUPINI..... € 2,00

lupins bean

TARALLI..... € 2,00

local handmade taralli

ARACHIDI..... € 2,00

peanuts

*I molluschi e i crostacei utilizzati freschi subiscono il processo di abbattimento di temperatura direttamente a bordo

** Molluscs and crustaceans used fresh suffer the process of blast chilling directly on board*





PANINI /panini rolls

ROSETTA CON POLPO FRITTO.....€ 12.00

con emulsione di burrata, cipolla rossa
in agrodolce e basilico

*fried octopus panino with sweet and sour onion,
burrata cheese and basil*

PANINO AL SESAMO CON HAMBURGER DI FASSONA.....€ 12.00

insalata, capocollo croccante,
pomodoro ramato, accompagnato
da cestino di patatine e salse.

*Fassona burger on a sesame bun with salad, crispy
capocollo and tomatoes accompanied by a basket of
fried potatoes*

PUCCIA CON CAPOCOLLO di Martina Franca.....€ 10.00

caciocavallo silano e pomodori confit

*typical flat bread with capocollo, caciocavallo cheese
and tomatoes confit*

PUCCIA VEGETARIANA.....€ 6.00

pomodoro, mozzarella e rucola

typical flat bread with tomatoes, cheese and rucola salad



INSALATE /salads

INSALATA GRIKA.....€ 9.00

insalata verde, pomodori, peperoni, cacioricotta,
olive leccine, cetriolo carosello e cipolle rosse
*iceberg, tomatoes, peppers, cacioricotta cheese,
leccine olives, cucumber and red onions*

INSALATA MEDITERRANEA.....€ 10.00

insalata verde, pomodori, mozzarella,
tonno, capperi, rucola e granella di olive
*rucola and iceberg, tomatoes, mozzarella, tuna,
capers and leccine olives*

INSALATA ALL'OMBRA DEL BAROCCO.....€ 10.00

insalata verde, pollo, mais, carote, salsa
caesar, rucola e scaglie di parmigiano
*iceberg, grilled chicken breast, toasted bread, parmesan
shavings, corn, carrot and caesar dressing*

DESSERT

di nostra produzione /our production

TORTA PASTICCIOTTO..... € 5.00
con crema pasticcera e amarene
with pastry cream and sour cherry

CHEESECAKE..... € 5.00

BIGNÈ..... € 3.00
cream puffs
con crema chantilly /with chantilly cream
con crema al cioccolato /with chocolate cream
con crema al pistacchio /with pistachio cream

SORBETTO..... € 4.00
alle mandorle salentine /Almond sorbet

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE..... € 6.00
seasonal fresh fruit

SPUMONI

SPUMONI..... € 6.00
Artigianali, vegani, senza glutine e senza lattosio
typical ice cream cake 100% vegan, lactose and gluten free

LIMONE E ZENZERO
Lemon ice cream with ginger root

PISTACCHIO E NOCCIOLA
*Bronte pistachio ice cream and Piedmont IGP
hazel nut with Crunchy Peanut*

FICHI E CUPETA
Dried figs ice cream with almond nougat

OLIVE CELLINE, CIOCCOLATO E RUM
*Ice cream from the sweet Celline olives with a black heart
of chocolate and rum flavoured with orange*

MARZAPANE E CAFFÈ
*Apulian almond and coffe ice cream 100% Arabica
covered with a shot of espresso coffee*

ACQUA in bottiglia 75cl..... € 2.50
water still or sparkling

ACQUA in bottiglia 100cl..... € 1.00
water still or sparkling
acqua trattata ai sensi del DGL 28/06/2003 n.181



Il Ristorante

Cucina sempre aperta



ANTIPASTI /appetizer

ANTIPASTO DAL MARE* € 25.00
per 2 persone /for 2 people

selezione del pescato della cooperativa di pescatori di Santo Spirito: tagliatella di seppia e gamberi rossi crudi, tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura, alici di lampara marinate, pesce in tempura, cous cous con ortaggi, crudité di verdure e salse

sea aperitif with selection of fish from local fishermen's cooperative, marinated anchovies, shrimps and squid raw, octopus cooked at low temperature, cod in tempura, cous cous with vegetables, raw vegetables and sauces

ANTIPASTO DALLA TERRA..... € 18.00
per 2 persone /for 2 people

selezione di eccellenze del territorio pugliese dai migliori produttori: burrata di Gioia del Colle, capocollo di Martina Franca, caciocavallo tradizionale, ortaggi locali, frisa leccese il tutto accompagnato da focacce di nostra produzione

platter of cold cuts and cheeses with a selection of products from the best local dairies and delicatessens combined with Salento jam

BURRATA di Gioia del Colle e CAPOCOLLO di Martina Franca..... € 12.00
burrata cheese of Gioia del Colle and capocollo ham of Martina Franca

INSALATA DI MARE* TIEPIDA..... € 16.00
polpo, seppie, calamari, cozze, gamberi e julienne di ortaggi
seafood salad with octopus, squid and julienne of vegetables

BACCALÀ FRITTO..... € 9.00
con panatura croccante
lightly fried cod with crunchy breading

SFUMATURE DI FRITTO..... € 10.00
specialità fritte di nostra produzione (polpettine, pittule, crochè e arancini)
Croquettes, rice balls and meat balls fried



PRIMI /first course

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON PESTO DI PISTACCHIO.....€ 16.00

tartare di gamberi*, crema di parmigiano DOP
24 mesi, polvere di olive leccinette
*Gragnano bronze-cut pasta with Parmesan DOP 24 month
cream, pistachio pesto, leccine olive powder and shrimp
tartare*

CALAMARATA CON COZZE E CALAMARI.....€ 15.00

di semola biologica con calamari*,
cozze, pomodorini, julienne di ortaggi
e pane aromatico croccante
Organic pasta with calamari, mussels, julienne of
vegetable and crunchy bread*

MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA SALENTINA.....€ 12.00

pasta Benedetto Cavalieri, uova da galline
allevate a terra, capocollo di Martina Franca
e pecorino di Maglie
*Benedetto Cavalieri pasta in carbonara sauce Salento
style, eggs goat cheese and capocollo ham*

MACCHERONCINI ARTIGIANALI.....€ 13.00

con funghi cardoncelli, tartufo nero
e guanciale croccante
*handmade macaroni with cardoncelli mushrooms, black
truffle and cured pork cheek bacon*

ACQUA in bottiglia 75cl.....€ 2.50
water still or sparkling

ACQUA in bottiglia 100cl.....€ 1.00
water still or sparkling

acqua trattata ai sensi del DGL 28/06/2003 n.181

COPERTO /cover charge.....€ 2.00

Cucina sempre aperta /kitchen always open

*I molluschi e i crostacei utilizzati freschi subiscono
il processo di abbattimento di temperatura
direttamente a bordo

** Molluscs and crustaceans used fresh suffer
the process of blast chilling directly on board*





ZUPPE /soups

CREMA DI FAVE.....€ 13.00

con peperoni friggirelli, e polpo saltato*
lima beans puree with peppers and fried octopus

ZUPPA DI PISELLI DI ZOLLINO.....€ 12.00

con seppioline di Santo Spirito
pea soup from Zollino with little squid

VELLUTATA DI ZUCCA.....€ 10.00

con gorgonzola DOP e crostini
pumpkin soup with gorgonzola, croutons

ZUPPA DI CECI NERI DI ZOLLINO.....€ 12.00

con funghi porcini e guanciale croccante
*black chickpeas soup with porcini mushrooms
and cured pork cheekbacon*

ZUPPA DI FARRO.....€ 10.00

ai funghi cardoncelli
spelled soup with cardoncelli mushrooms

INSALATE /salads

INSALATA OMEGA 3€ 12.00

insalata verde, salmone fresco all'aneto, cavolo rosso, mandorle tostate, carote e zenzero
*iceberg, red cabbage marinated in soy and wasabi
toasted almonds, salmon with dill, carrot, ginger
and svilered almonds*

INSALATA MEDITERRANEA.....€ 10.00

insalata verde, pomodori, mozzarella, tonno, capperi, rucola e granella di olive
*rucola and iceberg, tomatoes, mozzarella, tuna,
capers and leccine olives*

INSALATA

ALL'OMBRA DEL BAROCCO.....€ 10.00

insalata verde, pollo, mais, carote, salsa caesar, rucola e scaglie di parmigiano
iceberg, grilled chicken breast, toasted bread, parmesan shavings, corn, carrot and caesar dressing



SECONDI /main course

ENTRECÔTE DI MANZO.....€ 20.00

con verdure di stagione
beef entrecote with vegetables

HAMBURGER DI FASSONA.....€ 15.00

al barbeque con insalatina, patatine fritte e salse
fassona hamburger with mix salad, fried potatoes and sauces

BOMBETTE DI CAPOCOLLO.....€ 12.00

con scamorza, panatura croccante, salsa barbecue e insalata mista
park meat rolls "bombette" with crispy breading, barbecue sauce and mix salad

POLPETTE DI VITELLO.....€ 12.00

in salsa di pomodoro con crema di parmigiano
veal meat balls in tomato sauce and parmesan

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* € 16.00

lightly fried shrimp and calamari

BACCALÀ* IN CARTA FATA.....€ 14.00

ai profumi mediterranei
stewed cod and cherry tomatoes

TARTARE DI SALMONE*.....€ 15.00

con cous cous agli ortaggi
salmon tartare with cous cous and veggies

BRANZINO AL SALE (500/600 gr.).....€ 20.00

con insalata di stagione
sant- crusted sea bass with seasonal salad

CONTORNI /side dish

INSALATA MISTA DI STAGIONE.....€ 5.00

mix salad

VERDURE COTTE AL VAPORE.....€ 5.00

steamed vegetables

CESTINO DI PATATE FRITTE.....€ 5.00

con salse / *basket of fried potatoes*

*I molluschi e i crostacei utilizzati freschi subiscono il processo di abbattimento di temperatura direttamente a bordo

** Molluscs and crustaceans used fresh suffer the process of blast chilling directly on board*

DESSERT

di nostra produzione / our production

TORTA PASTICCIOTTO.....€ 6.00
con crema pasticcera e amarene
with pastry cream and sour cherry

SFOGLIATINA ALLE MELE.....€ 6.00
profumata al cardamomo con sciroppo d'acero
pull pastry apple roses scented with cardamon and covered by mapple syrup

TORTINO CALDO.....€ 6.00
al cioccolato fondente con salsa ai frutti di bosco
chocolate lava cake with mixed berry sauce

CHEESECAKE.....€ 5.00
ai frutti di bosco
cheesecake with mixed berry sauce

BIGNÈ.....€ 3.00
cream puffs
con crema chantilly /with chantilly cream
con crema al cioccolato /with chocolate cream
con crema al pistacchio /with pistachio cream

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.....€ 6.00
seasonal fresh fruit

SPUMONI

SPUMONI.....€ 6.00
Artigianali, vegani, senza glutine e senza lattosio
typical ice cream cake 100% vegan, lactose and gluten free

LIMONE E ZENZERO
Lemon ice cream with ginger root

PISTACCHIO E NOCCIOLA
*Bronte pistachio ice cream and Piedmont IGP
hazel nut with Crunchy Peanut*

FICHI E CUPETA
Dried figs ice cream with almond nougat

OLIVE CELLINE, CIOCCOLATO E RUM
*Ice cream from the sweet Celline olives with a black heart
of chocolate and rum flavoured with orange*

MARZAPANE E CAFFÈ
*Apulian almond and coffe ice cream 100% Arabica
covered with a shot of espresso coffee*



VINI / *wines*

Selezione dalla nostra enoteca



**Consulta la nostra carta
dei vini completa**
Check our full wine liste

VINI AL CALICE /wine by the glass

SPUMANTE BRUT	€ 4.00
metodo charmat	
SPUMANTE BRUT	€ 7.00
metodo classico	
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD PREMIER CUVEÈ	€ 12.00
VERDECA	€ 4.50
Valle d'Itria IGP	
CHARDONNAY	€ 4.00
Salento IGP	
NEGROAMARO ROSATO	€ 4.00
SUSUMANIELLO ROSATO	€ 4.50
SALICE SALENTINO ROSSO	€ 4.50
PRIMITIVO ROSSO	€ 4.50
SUSUMANIELLO ROSSO	€ 5.00

SPUMANTI

DON PIERO	€ 18.00
Leone de Castris, brut, metodo charmat, malvasia bianca 100%	
DONNA LISETTA	€ 18.00
Leone de Castris, brut, rosato metodo charmat, negroamaro e malvasia	
MARASCO	€ 18.00
L'Archetipo, Salento IGP, marasco 100%	
1759 METODO CLASSICO	€ 24.00
I Pastini, Valle d'Itria, verdeca 100%	
D'ARAPRÌ METODO CLASSICO	€ 30.00
D'Arapri, Puglia IGP, bombino bianco e pinot nero	
FIVE ROSES METODO CLASSICO	€ 18.00
Leone De Castris, brut rosè, negroamaro e malvasia	
CUVEÈ PRESTIGE	€ 40.00
Cà del Bosco, Franciacorta DOCG, brut, Lombardia, chardonnay e pinot nero	
CAMILLUCCI BRUT	€ 40.00
Camillucci, Franciacorta DOCG, Lombardia, chardonnay e pinot nero	



CHAMPAGNE

MAISON BRUNO PAILLARD

PREMIER CUVEÈ.....	€ 60.00
BRUT ROSÈ.....	€ 80.00
BLANC DE BLANC EXTRA BRUT GRAND CRU.....	€ 90.00
DOSAGE ZERO.....	€ 75.00

BRUT PRESTIGE..... € 60.00
Orban, brut, pinot meunier e chardonnay

RESERVE BRUT..... € 60.00
Pouillon brut, pinot bianco, pinot nero e chardonnay

743 JACQUESSON..... € 90.00
Jacquesson, extra brut, chardonnay, pinot nero, pinot meunier

VINI ROSATI / *rosé wines*

NEGROAMARO FLAMINIO..... € 15.00
Vallone, Salento IGP, negroamaro 100%

FIVE ROSES ANNIVERSARIO..... € 20.00
Leone de Castris, Salento IGP, Puglia, negroamaro e malvasia nera

AKA..... € 15.00
Produttori di Manduria, Salento IGP, primitivo di Manduria

MURGIA ROSA..... € 15.00
Terre Carsiche, Murgia IGP, primitivo, aleatico e malvasia nera

SERRANOVA ROSATO..... € 22.00
Agricole Vallone, Salento IGP, susumaniello 100%

POLVANERA ROSATO..... € 15.00
Polvanera, Puglia IGT, aleatico, primitivo, aglianico

VINI BIANCHI / *white wines*

VERDECA FLAMINIO	€ 15.00
Vallone, Salento IGT, Puglia, Verdeca 100%	
CUPA	€ 15.00
I Pastini, Valle d'Itria IGP, Puglia, bianco di Alessano 100%	
CHARDONNAY	€ 15.00
Tormaresca, Puglia IGT, chardonnay 100%	
AGAPÒ	€ 18.00
Conti Zecca, Salento IGT, moscato secco bianco 100%	
GRECO BIANCO	€ 17.00
L'Archetipo, Salento IGP, greco bianco 100%	
SERENITÀ	€ 18.00
Valentina Passalacqua, Puglia IGP, bombino bianco 100%	
FIANO SERRANOVA	€ 22.00
Vallone, Salento IGT, fiano 100%	
CALAVENTO ORANGE	€ 25.00
Conti Zecca, Salento IGT, malvasia bianca 100%	
PIETRABIANCA	€ 30.00
Tormaresca, Castel del Monte Doc, Puglia, chardonnay 100%	
FRASCATI SUPERIORE	€ 18.00
De Sanctis, Frascati Superiore DOCG, Lazio, Malvasia puntinata e bombino bianco	
FORNACIONE	€ 20.00
Cavalieri, Verdicchio di Matelica DOC, Marche, verdicchio 100%	
GEWURZTRAMINER	€ 20.00
Terre del Fohn, Vigneti delle Dolomiti IGT, Alto Adige, gewurztraminer 100%	
RIBOLLA GIALLA	€ 20.00
Roncus, Venezia Giulia bianco IGT, Friuli Venezia Giulia, ribolla gialla 100%	
FIANO	€ 30.00
Guido Marsella, Fiano di Avellino DOCG, Campania, Fiano 100%	



VINI ROSSI /red wines

ELOVENI.....€ 15.00

Leone de Castris, Salento IGP,
negroamaro 100%

LIRANU.....€ 15.00

Conti Zecca, Leverano DOP, Puglia,
negroamaro 100%

ANIMA DI NEGRAMARO.....€ 15.00

Emera, Lizzano Superiore DOP,
Puglia, negroamaro 100%

CANTALUPI RISERVA.....€ 15.00

Conti Zecca, Salice Salentino DOC,
Puglia, negroamaro e malvasia

SALICE SALENTINO RISERVA...€ 20.00

Leone de Castris, Salice Salentino DOC,
Puglia, negroamaro e malvasia

FLAMINIO SUSUMANIELLO...€ 15.00

Vallone, Salento IGP, susumaniello 100%

VERSO SUD.....€ 20.00

I Pastini, Valle d'Itria IGP,
Puglia, susumaniello 100%

RIFUGIO.....€ 20.00

Conti Zecca, Salento IGP,
Puglia, primitivo 100%

BRUTAL PEACE.....€ 20.00

Valentina Passalacqua, Puglia IGP,
primitivo 100%

TORCICODA.....€ 30.00

Tormaresca, Salento IGP, primitivo 100%

POLVANERA 15.....€ 20.00

Polvanera, Gioia del Colle DOC,
Puglia primitivo di Gioia del Colle 100%

MALVASIA NERA.....€ 25.00

Masseria Li Veli, Salento IGP,
malvasia nera 100%

LIRICA.....€ 15.00

Produttori di Manduria,
primitivo di Manduria DOC 100%

VILLA SANTERA.....€ 20.00

Leone de Castris, Primitivo di Manduria,
Puglia, primitivo di Manduria 100%

FANOVA RISERVA.....€ 25.00

Terre Carsiche, Primitivo Gioia
del Colle DOC, primitivo 100%

NERO DI TROIA.....€ 20.00

Terre Carsiche, Puglia IGP,
nero di Troia 100%

PINOT NERO.....€ 20.00

Terre del Fohn, Vigneti delle Dolomiti IGT,
Alto Adige, pinot nero 100%

16 FILARI.....€ 25.00

Case Alte, Sicilia DOC, nero d'Avola 100%

MONTEPUCIANO D'ABRUZZO € 30.00

Marina Cvetic

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo DOC

BADIA A PASSIGNANO.....€ 40.00

Antinori, Chianti Classico DOCG,
sangiovese 100%

LA FIRMA.....€ 42.00

Cantina del Notaio, Aglianico del
Vulture DOC, Basilicata, aglianico 100%

SITO MORESCO.....€ 50.00

Gaja, Langhe Doc, nebbiolo 100%

BAROLO.....€ 50.00

Corino, Barolo DOCG, nebbiolo 100%

GRANATO.....€ 60.00

Foradori, Vigneti delle Dolomiti IGP,
Trentino, teroldego 100%

BRUNELLO DI

MONTALCINO.....€ 190.00

Cerbaiona, Brunello di Montalcino DOCG,
sangiovese 100%

BIRRE del Salento / *beers*

BIRRE ALLA SPINA / *draft beers*

AGRICOLA

bionda / *lager* **5,0%**

cl. 20 - € 3.00 / cl. 40 - € 5.00

BEGGIA

rossa / *red beer* **7,2%**

cl. 20 - € 4.00 / cl. 40 - € 6.50

TARANTA

ambrata / *amber beer* **6,0%**

cl. 20 - € 4.00 / cl. 40 - € 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA / *bottles*

AGRICOLA € 5.00

4,0% Vol cl.33

FRESCA € 5.00

4,0% Vol cl.33

NUDA E CRUDA PILS € 5.00

4,5% Vol cl.33

TIPA SESSION IPA € 5.50

4,8% Vol cl.33

LAGUNA BEACH AMERICAN IPA € 5,50

5,0% Vol. cl.33

PIZZICA € 12,00

5,0% Vol. cl.75

TARANTA €12,00

6,0% Vol. cl.75

BEGGIA €13,00

7,2% Vol. cl.75





GRAPPE & DISTILLATI

DISTILLATI DEL SALENTO..... € 4.00

Grappa di negroamaro
Grappa di negramaro barricata
Acquavite di negroamaro e aleatico
Grappa aromatizzata alla mandorla, carruba e limone

AMARI E LIQUORI PUGLIESI..... € 4.00

Amaro salento
Amarissimo salento
Limoncello salento
Liquore alle olive celline
Liquore alla liquirizia
A.s.e. 02 liquore agrumato con mandarino, arancia, limone, mirto, zenzero e menta
A.s.e. 05 amaro con infuso di noci, curcuma, liquirizia, carruba, mandorla, china, agrumi e alloro
Digestivo alle noci, Liquoreria e Sentiae
Alloro Piccioli
Agrumello Piccioli

DISTILLATI € 4.50

Grappa di barbera bianca Berta
Grappa di primitivo invecchiata Berta
Grappa invecchiata Berta
Grappa di moscato bianca Berta

AMARI E LIQUORI..... € 4.50

Bergamotto fantastico Vecchio Magazzino Doganale
Madame Milù da bere al bisogno, Vecchio Magazzino Doganale

WHISKY & WHISKEY..... € 7.00

Oban 14 single malt scotch whisky
Lagavulin 16 scotch whisky
Bulleit bourbon

GIN from Salento..... € 7.00

Duna dry gin
Duna premium gin
Duna cherry gin
Tarantola rural gin

RUM..... € 8.00

Bally rum agricolo martinica
Trois Rivières rum blanc agricole
Bayou single barrel louisiana
Sailor jerry caribbean rum
Navirum origini blend from Caraibi
Karukera rum vieux agricole guadalupa

MIXOLOGY

€ 6.00

APERITIVO

SPRITZ

prosecco, aperol e soda

SPRITZ CAMPARI

prosecco, campari e soda

HUGO

prosecco, sciroppo di sambuco, soda

AMERICANO

campari bitter, vermouth rosso e soda

BLOODY MARY

vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, sedano, sale e pepe

MIMOSA

prosecco e spremuta d'arancia

PESTATI

MOJITO

rum bianco, zucchero di canna, lime, soda, angustura, rum scuro e menta

CAIPIRINHA

cachaca, lime e zucchero

CAIPIROSKA

vodka, lime e zucchero

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA

vodka, lime, zucchero e fragole

CAIPIROSKA AL MARACUJA

vodka, lime, zucchero e maracuja

CAIPIRISSIMA

rum bianco, lime, zucchero

FROZEN

MARGARITA

tequila, succo di lime, triple sec, sale fino

DAIQUIRI

rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

DAIQUIRI AL MARACUJA

rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero, maracuja





LONG DRINK

RUM COLA

rum, coca cola

GIN TONIC

gin e acqua tonica

GIN LEMON

gin e limonata

VODKA TONIC

vodka e acqua tonica

VODKA LEMON

vodka e limonata

COCKTAILS

COSMOPOLITAN

cointreau, vodka, succo di mirtillo

COCKTAIL MARTINI

gin, martini dry

MANHATTAN

rye whisky, vermouth rosso e angostura

NEGRONI

gin, campari bitter e vermouth rosso

MOSKOW MULE

vodka, ginger beer, lime, cetriolo, zucchero e zenzero

LONG ISLAND

vodka, tequila, rum, gin, triple sec, succo di limone e cola

TEQUILA SUNRISE

tequila, succo d'arancia e granatina

PINA COLADA

ananas, rum, latte di cocco

SIDECAR

cognac, liquore all'arancia e succo di limone

ANALCOLICI / analcoholic.....€ 5,00

CHARME

succo d'arancia, ananas, pesca, granatina e soda

FLORIDA

succo di pompelmo, arancia, limone soda e zucchero

MARY POPPINS

succo tropicale, granatina e soda

MOJITO ANALCOLICO

lime, zucchero di canna, acqua tonica e menta

i luoghi di liberrima

La Libreria



Il Ristorante Bar all'interno



L'Enoteca



Il Cesto Letterario

Uno dei prodotti di punta di **Gusto Liberrima** è il Cesto Letterario, una elegante e originale confezione progettata per accogliere libri, vini, prodotti tipici che, con il suo elegante e pratico packaging, può viaggiare in tutto il mondo!





www.liberrima.it
shop online
consegna a domicilio

Corte dei Cicala, Centro Storico Lecce - 0832 242626



Liberrima Ristorante



liberrima_ristorante_bar