



liberrima
All'ombra del barocco



Il Ristorante di Liberrima

Ristorante con Bar

Cucina sempre aperta
Sala interna climatizzata
Aperto dalle 8,00 alle 02,00
Aperto tutti i giorni

Gli Antipasti Tipici

<i>Antipasto All'ombra del barocco</i>	16,00
<i>Selezione di eccellenze della terra pugliese</i>	
<i>Sfumature di fritto "All'ombra del barocco"</i>	10,00
<i>Burrata di Gioia del Colle e capocollo di Martina Franca presidio Slow Food</i>	12,00
<i>Millefoglie di mozzarella con pomodoro e basilico</i>	10,00
<i>Tagliere di salumi e formaggi</i>	15,00
<i>Selezione di eccellenze nazionali</i>	

I Primi Piatti

<i>Spaghetti di Gragnano "Gentile"</i>	16,00
<i>con pesto di pistacchio, polvere di capperi, olive leccine, tartare di gamberi al finocchietto e crema di pecorino di Maglie</i>	
<i>Calamarata "Orobio" con calamari,</i>	14,00
<i>cozze, pomodorini, julienne di ortaggi e pane aromatico croccante</i>	
<i>"Tria" (pasta) artigianale con ceci</i>	10,00
<i>da agricoltura biologica (piatto tipico)</i>	
<i>Crema di fave con cicorielle</i>	10,00
<i>spadellate e crostini (piatto tipico)</i>	
<i>Orecchiette integrali con</i>	
<i>pomodoro spezzato e cacioricotta leccese</i>	9,00
<i>(piatto tipico)</i>	

I Secondi Piatti di Terra

<i>T-bone di frisona (con filetto e controfiletto)</i>	22,00
<i>al barbecue con insalata mista</i>	
<i>Entrecote di manzo razza podolica</i>	20,00
<i>al barbecue con crema di patate al rosmarino, verdure di stagione saltate</i>	
<i>Hamburger di fassona al barbecue</i>	15,00
<i>con insalatina, patate fritte e salse</i>	
<i>Polpette di carne di vitello</i>	10,00
<i>in salsa di pomodoro e crema di parmigiano</i>	

I Secondi Piatti di Mare

<i>Trancio di ricciola* alla griglia</i>	25,00
<i>con insalata mista</i>	
<i>Polpo° cotto in pignata con patate</i>	18,00
<i>e crostini all'olio (Piatto tipico)</i>	
<i>Frittura di gamberi° e calamari°</i>	15,00
<i>con salsa al limone</i>	
<i>Sashimi di salmone*</i>	15,00
<i>con salsa di soia, salsa di yogurt alle erbe aromatiche, zenzero gari e wasabi</i>	
<i>Soutè di cozze con crostini di pane</i>	9,00

Le Frise

<i>Degustazione di frise salentine</i>	13,00
<i>Leccese</i>	6,00
<i>pomodori, olive, basilico e olio extravergine di oliva</i>	
<i>Salentina</i>	7,00
<i>Pomodori, melanzane, cipolla in agrodolce, julienne di peperoni freschi e olio extravergine di oliva</i>	
<i>Mediterranea</i>	8,00
<i>Pomodori, tonno, capperi, origano e olio extravergine di oliva</i>	
<i>Caprese</i>	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico e olio extravergine di oliva</i>	

Le Insalate e le Verdure

<i>Insalata Omega 3</i>	12,00
<i>Insalata verde, salmone fresco all'aneto, cavolo rosso marinato alla soya e wasabi, mandorle tostate, carote e zenzero</i>	
<i>Insalata Mediterranea</i>	10,00
<i>Insalata verde, pomodori, mozzarella, tonno, capperi, granella di olive leccine e rucola</i>	
<i>Insalata All'ombra del barocco</i>	10,00
<i>Insalata verde, pollo, mais, carote, salsa caesar, rucola e scaglie di parmigiano</i>	
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Patate fritte con salse</i>	5,00
<i>Verdure di stagione</i>	6,00

Frutta Dolci e Gelati Artigianali

<i>Tagliata di frutta fresca di stagione</i>	6,00
<i>Torta Pasticciotto</i>	6,00
<i>Dolce tipico di pasta frolla con crema pasticcera e amarene</i>	
<i>Dolci del giorno</i>	6,00
<i>Spumoni artigianali salentini</i>	7,00
<i>(Gelato tipico)</i>	