



GUSTO liberrima

RISTORANTE · BAR · ENOTECA

MENU BAR

all'ombra del Barocco

GUSTO liberrima

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



Il Bar

*Sempre aperto
dalle 8:00 alle 24:00*

CAFFÈ /coffee

CAFFÈ LECCESE.....€ 2.50

espresso in ghiaccio freddo con latte
di mandorla 100% pugliese Alda
typical espresso on the rocks with almond milk

CAFFÈ IN GHIACCIO.....€ 2.00

espresso on the rocks

CAFFÈ SHAKERATO.....€ 3.00

shaken iced coffee

NOCCIOLINO.....€ 3.50

caffè espresso con gelato alla nocciola
espresso coffee with hazelnut ice cream

(Allergeni: 7/13)

NOCCIOLINO CON PANNA.....€ 4.00

caffè espresso con gelato alla nocciola
espresso coffee with hazelnut ice cream and whipped cream

(Allergeni: 7/13)

CAFFÈ ALL'OMBRA DEL BAROCCO.....€ 3.50

caffè, liquore al cioccolato, panna
e scaglie di cioccolato
*coffee, gianduia liqueur, whipped cream and
chocolate flakes*

(Allergeni: 7)

CAFFÈ ESPRESSO.....€ 1.50

Quarta caffè, miscela barocco, Arabica 100%

CAFFÈ DECAFFEINATO.....€ 1.60

decaffeinated coffee

CAFFÈ AL GINSENG.....€ 1.80

ginseng coffee

CAPPUCCINO.....€ 2.20

(Allergeni: 7)

ESPRESSINO.....€ 2.00

cold espressino

(Allergeni: 7)

SELEZIONE DI TÉ E TISANE.....€ 4.00

teasald herbal tea

CREMA DI CAFFÈ PICCOLA.....€ 2.00

coffee cream small

(Allergeni: 7)

CREMA DI CAFFÈ GRANDE.....€ 4.00

coffee cream large

(Allergeni: 7)



BEVANDE /drinks

BIBITE 25/33 cl /drinks.....€ 3.00

SUCCHI DI FRUTTA.....€ 3.00/€ 3.50
gusti vari - *fruit juices various flavors*

TÈ NERO FREDDO FUZE.....€ 3.50
• limone e lemongrass
• pesca e rosa
iced lemon tea or iced peach tea

**TÈ NERO FREDDO FUZE
CON GRANITA.....€ 4.50**
iced tea with lemon sorbet

GRANITA AL LIMONE.....€ 4.00
lemon sorbet

• **CRODINO.....€ 3.50**

• **BITTER BIANCO / BITTER ROSSO.....€ 3.50**

• **COCKTAIL SANPELLEGRINO.....€ 3.50**

CENTRIFUGHE.....€ 6.00
centrifugal juicer

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

BOTTIGLIA D'ACQUA (75 cl).....€ 2.50



COLAZIONE ITALIANA

italian beakfast

PASTICCIOTTO LECCESE..... € 2.50

typical pastry with custard

(Allergeni: 1/3/7)

CORNETTO VUOTO..... € 1.80

croissant

(Allergeni: 1/3/7/13)

CORNETTO AI CEREALI..... € 2.00

croissant with 5 cereals

(Allergeni: 1/3/7/13)

CORNETTO CON CREMA..... € 2.00

croissant with custard

(Allergeni: 1/3/7/13)

CORNETTO CON CIOCCOLATO..... € 2.00

croissant with chocolate

(Allergeni: 1/3/7/13)

CORNETTO CON MARMELLATA..... € 2.00

croissant with jam

(Allergeni: 1/3/7/13)

CORNETTO AI 5 CEREALI..... € 2.00

con marmellata ai frutti di bosco

croissant with 5 cereals filled with jam

(Allergeni: 1/3/7/13)

BRIOCHE PICCOLA..... € 2.00

(Allergeni: 1/3/7/13)

FAGOTTINO CREMA E MELE..... € 2.00

croissant with cream and apples

(Allergeni: 1/3/7/13)





COLAZIONE INTERNAZIONALE

international breakfast

UOVA STRAPAZZATE.....€ 5.00

scrambled eggs

(Allergeni: 3/7)

UOVA STRAPAZZATE CON BACON.....€ 7.00

scrambled eggs with bacon

(Allergeni: 3/7)

YOGURT GRECO.....€ 6.00

con frutta fresca, granola e confettura

greek yogurt with fresh fruit, chopped seeds and jam

(Allergeni: 7)

TOAST DI BAGUETTE.....€ 5.00

con burro e marmellata

baguette toast with butter and jam

(Allergeni: 1/7)

AVOCADO TOAST.....€ 9.00

con pane integrale e prosciutto crudo

avocado toast with wholemeal bread and raw ham

(Allergeni: 1)

SALMONE AFFUMICATO.....€ 12.00

con crostini di pane, philadelphia e rucola

smoked salmon with croutons, philadelphia

and rocket salad

(Allergeni: 1/7)

APERITIVI /aperitif

APERITIVO A CURA DELLO CHEF.....€ 14.00

disponibile fino alle 19:00

aperitif by the chef (until 7:00 PM)

(Allergeni 1/7/5/8)

TAGLIERE DI FORMAGGI PUGLIESI.....€ 16.00

con confettura locale* e focaccia barese

apulian cheese board with local jam and focaccia bread

(Allergeni: 1/7)

**BURRATA di Gioia del Colle e
CAPOCOLLO di Martina Franca.....€ 14.00**

burrata cheese of Gioia del Colle and

capocollo ham of Martina Franca

(Allergeni: 1/7)

APERITIVO LIGHT.....€ 5.00

olive leccine, taralli artigianali, lupini

leccine olives, handmade taralli and lupins

(Allergeni: 1/5/12)

TARALLI ARTIGIANALI.....€ 2.00

handmade taralli

(Allergeni: 1)

OLIVE LECCINE.....€ 2.00

leccine olives

LUPINI.....€ 2.00

lupins

(Allergeni: 12)

ARACHIDI.....€ 2.00

peanuts

(Allergeni: 5)

FOCACCE & SNACKS

focaccia bread and snacks

BARESE CLASSICA.....€ 3.00

specialità

with cherry tomatoes

(Allergeni 1)

BARESE CON BURRATA.....€ 6.00

with cherry tomatoes and burrata cheese

(Allergeni 1/7)

RUSTICO LECCESE.....€ 2.50

typical local puff pastry stuffed with tomato sauce

and mozzarella

(Allergeni 1/3/7)



FRISE* /typical dry bread

LECCESE.....€ 8.00

pomodori, olive leccine, basilico e olio extravergine di oliva*

tomatoes, olives, basil and extra virgin olive oil

(Allergeni: 1)

CAPRESE.....€ 9.00

pomodori, mozzarella, basilico e olio extravergine di oliva

tomatoes, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

(Allergeni: 1/7)

SALENTINA.....€ 9.00

pomodori, giardiniera di ortaggi*, carciofni alla crudaiola* (de "I Contadini"), origano salentino*

tomatoes, vegetables, artichokes (by "I Contadini)

and oregano

(Allergeni: 1/8)

GOURMET.....€ 12.00

formaggio fresco spalmabile, salmone affumicato, uova, burro nocciola, dragoncello, aceto di mele, sale e pepe

fresh spreadable cheese, smoked salmon, egg, browned

butter, tarragon, apple vinegar, salt and pepper

(Allergeni: 1/3/4/7)

INSALATE /salads

ALL'OMBRA DEL BAROCCO.....€ 12.00

insalata verde, pollo arrosto, pomodori, scaglie di parmigiano

iceberg, roast chicken, tomatoes, parmesan flakes

(Allergeni: 1/3/7)

VEGETARIANA.....€ 10.00

insalata verde, puntarelle alla crudaiola*, pomodori essiccati al sole* (de "I Contadini"), rucola, olive leccine denocciolate* e capperi di Racale*

iceberg, raw chicory chicory, sun-dried tomatoes (by

"I Contadini), rocket salad, pitted Leccine olives and capers

OMEGA 3.....€ 12.00

insalata verde, salmone affumicato, mandorle tostate, carote e zenzero

iceberg, smoken salmon, toasted almonds, carrots

and ginger

(Allergeni: 4/13)

*prodotti dallo scaffale della nostra enoteca

products stored in our racks





PUCCE /

PUCCIA CON CAPOCOLLO

di Martina Franca..... € 10.00
caciocavallo silano e pomodori essiccati
al sole*,(de "I Contadini)

*typical flat bread with capocollo ham, caciocavallo
cheese and sun-dried tomatoes (by "I Contadini")*

(Allergeni 1/7/5)

PUCCIA VEGETARIANA..... € 8.00

pomodoro, mozzarella e rucola,
sevita con crudité di ortaggi

*typical flat bread with tomatoes, mozzarella cheese
and rocket salad*

(Allergeni 1/7)

Elenco degli allergeni:



1. Glutine
Gluten



2. Crostacei
Shellfish



3. Uova
Eggs



4. Pesce
Fish



5. Arachidi
Nuts



6. Soia
Soy



7. Latticini
Lactose



8. Sedano
Celery



9. Senape
Mustard



10. Anidride
solforosa e solfiti
Sulphites



11. Sesamo
Sesame



12. Lupini
Lupins



13. Frutta secca
Dried fruit



14. Molluschi
Clams

COPERTO /cover charge..... € 2.00



DOLCI

di nostra produzione / our production

TORTA PASTICCIOTTO.....€ 6.00

con crema pasticcera e amarene

with pastry cream and sour cherry

(Allergeni: 1/3/7)

CHEESECAKE.....€ 6.00

ai frutti di bosco

with berries

(Allergeni: 1/7)

TIRAMISÙ.....€ 6.00

savoiard, caffè e crema al mascarpone

ladyfingers, coffee and mascarpone cream

(Allergeni: 1/3/7)

MACEDONIA DI FRUTTA.....€ 6.00

insalata di frutta

seasonal fresh fruit

SPUMONI

SPUMONI.....€ 6.00

Artigianali, vegani, senza glutine e senza lattosio

typical ice cream cake 100% vegan, lactose and gluten free

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

LIMONE E ZENZERO

Lemon ice cream with ginger root

CIOCCOLATO, OLIVE CELLINE 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 AL CALICE

wine by the glass

BOLLICINE

SPUMANTE BRUT € 5.00
metodo charmat

SPUMANTE BRUT € 7.00/8.00
metodo classico

BIANCHI

FIANO € 5.00
Salento IGP

VERDECA € 5.00
Valle d'Itria IGP

CHARDONNAY € 5.00
Salento IGP

ROSATI

NEGROAMARO ROSATO € 5.00

SUSUMANIELLO ROSATO € 5.00

ROSSI

SALICE SALENTINO ROSSO € 5.00

PRIMITIVO ROSSO € 5.00

SUSUMANIELLO ROSSO € 5.00

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 ale **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 4,0% Vol cl.33 € 5.00

FRESCA 4,0% Vol cl.33 € 5.00

NUDA E CRUDA PILS 4,5% Vol cl.33 € 5.00

TIPA SESSION IPA 4,8% Vol cl.33 € 5.50

LAGUNA BEACH AMERICAN IPA € 5,50
5,0% Vol. cl.33

PIZZICA 5,0% Vol. cl.75 € 12,00

TARANTA 6,0% Vol. cl.75 €12,00

BEGGIA 7,2% Vol. cl.75 €13,00





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

Amaro Oronzo

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

Bergamotto fantastico Vecchio Magazzino Doganale

DISTILLATI € 4.50

Grappa di barbera bianca Berta

Grappa di primitivo invecchiata Berta

Grappa invecchiata Berta

Grappa di moscato bianca Berta

WHISKY & WHISKEY..... € 7.00

Oban 14 single malt scotch whisky

Monkey shoulder 9 blended

Bulleit bourbon

GIN..... € 8.00

400 conigli lemon e verbena

400 conigli brasil

Duna dry gin

Duna premium gin

GIN INTERNAZIONALI..... € 8.00

Bombay

Tanqueray

Mare

Hendrick's

RUM..... € 8.00

Bally rum agricolo martinica

Trois Rivières rum blanc agricolo

Bayou single barrel louisiana

Sailor jerry caribbean rum

MIXOLOGY

APERITIVO..... € 6.00

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

BASIL SMASH

gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, basilico

LONG DRINK..... € 6.00

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

PESTATI..... € 7.00

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

FROZEN..... € 6.00

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





COCKTAILS..... € 7.00

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

OLD FASHOINED

zucchero, angostura, whiskey

LONG ISLAND

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

WHISKEY SOUR

zucchero, whiskey, albume (opzionale)

TEQUILA SUNRISE

tequila, succo d'arancia e granatina

PINA COLADA

ananas, rum, latte di cocco

SIDECAR

cognac, liquore all'arancia e succo di limone

WHISKEY SMASH

menta, sciroppo di zucchero, whiskey, succo di limone

ESPRESSO MARTINI

liquore di caffè, sciroppo di zucchero, vodka

VESPER MARTINI

vodka, gin, vermouth chiaro

ANALCOLICI / analcoholic..... € 6.00

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

L'Enoteca Ristorante Bar all'interno

con i reparti di vini locali, nazionali, internazionali, naturali e le eccellenze gastronomiche di Puglia.

Our Wine Bar & Restaurant has local, national, international, natural wines and culinary highlights.



La Libreria

con i reparti di narrativa, saggistica, letteratura per ragazzi, libri in lingua originale, professionale, concorsi e tutte le guide sul territorio

Our Bookshop has fiction, non-fiction and young readers departments, foreign language books, specialist books, exam guides and local guides.



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!

*One of the flagship products of **Gusto Liberrima** is **Cesto Letterario**, an elegant and original package designed to accommodate books, wines, typical products which, with its elegant and practical packaging, can travel all over the world!*





liberrima.it

Corte dei Cicala, Centro Storico Lecce - 0832 242626



Gusto Liberrima Enoteca Ristorante Bar



[liberrima_ristorante_bar](https://www.instagram.com/liberrima_ristorante_bar)