



GUSTO liberrima

RISTORANTE • BAR • ENOTECA

MENU RISTORANTE

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 Ristorante

Cucina sempre aperta

ANTIPASTI /appetizer

TAGLIERE DI FORMAGGI PUGLIESI.....€ 16.00

con confettura locale* e focaccia barese

*chopping board of apulian cheeses 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)

**STRACCIATELLA
CON POMODORINI AL FORNO.....€ 12.00**

e pesto di basilico

*stracciatella cheese with baked cherry tomatoes
and basil pesto*

(Allergeni 7/13)

INSALATA DI MARE.....€ 16.00

con ortaggi locali e vinaigrette al limone

*Sea salad with octopus, mussels, local vegetables and
lemon vinaigrette*

(Allergeni 4/8/14)

ORATA MARINATA.....€ 16.00

con mais croccante, cipolla di Acquaviva
caramellata e avocado

*marinated sea bream with crunchy corn, caramelized
Acquaviva onion and avocado*

(Allergeni 4/13)

BACCALÀ FRITTO.....€ 14.00

con panatura croccante

lightly fried cod with crunchy breading

(Allergeni: 1/3/4)

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

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

***prodotti dallo scaffale della nostra enoteca**

products stored in our racks



PRIMI /first course

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

tartare di gamberi*, crema di parmigiano
DOP 24 mesi, polvere di olive leccine
*Gragnano bronze-cut pasta with Parmesan DOP 24 month
cream, pistachio pesto, leccine olive powder and shrimp tartare*
(Allergeni: 1/2/7/8/14)

CALAMARATA CON COZZE E CALAMARI.....€ 16.00

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*
(Allergeni: 1/2/8/14)

MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA SALENTINA.....€ 16.00

pasta Benedetto Cavalieri, uova di 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*
(Allergeni: 1/3/7)

LASAGNA.....€ 14.00

con besciamella e ortaggi
vegetarian lasagna with bescaimella and vegetables
(Allergeni: 1/3/7/8)

ORECCHIETTE ARTIGIANALI CON POMODORO SPEZZATO.....€ 12.00

e cacioricotta e basilico
*wholemeal orecchiette with tomato, Salento
cacioricotta and basil*
(Allergeni: 1/7)

CREMA DI FAVE.....€ 12.00

con cicorielle selvatiche e crostini
lima beans puree with wild chicory and crunchy bread
(Allergeni: 1/8)

PARMIGIANA SALENTINA.....€ 12.00

melanzane, passata di pomodoro, parmigiano
e basilico
*sformatino of parmigiana salentina with eggplant,
tomato sauce, parmesan and basil*
(Allergeni: 7)





SECONDI /main course

BOMBETTE PUGLIESI DI CAPOCOLLO € 16.00
con scamorza, panatura croccante, salsa
barbecue e insalata mista

*pork meat rolls "bombette" with crispy breading,
barbecue sauce and mixed salad*

(Allergeni: 1/3/7)

POLPETTE DI VITELLO.....€ 14.00
in salsa di pomodoro con crema di parmigiano

Veal meat balls in tomato sauce with parmesan cream

(Allergeni: 1/3/7)

ENTRECÔTE DI MANZO.....€ 22.00
con rucola, scaglie di parmigiano e

pomodori confit

*beef entrecote with rocket salad, parmesan flakes and
confit tomatoes*

(Allergeni: 7)

BURGER PREMIUM (CON PANINO).....€ 14.00

al barbeque con insalata, formaggio cheddar,
uovo fritto, bacon croccante e cipolla
in agrodolce

*burger sandwich with salad, cheddar cheese, fried egg,
crispy bacon and sweet and sour onion*

(Allergeni 1/3/7/13/11)

BACCALÀ*€ 16.00
ai sapori mediterranei

stewed cod and cherry tomatoes

(Allergeni: 4/8)

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* € 16.00

lightly fried shrimp and squid

(Allergeni: 1/2/14)

TARTARE DI SALMONE*€ 16.00

con cous cous agli ortaggi

salmon tartare with cous cous and veggies

(Allergeni: 1/4/6/8)

CONTORNI /side dish

INSALATA MISTA DI STAGIONE.....€ 5.00
mix salad

CESTINO DI PATATE FRITTE.....€ 5.00
con salse / *basket of fried potatoes*

(Allergeni: 1/3/7)

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

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

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, carote e salsa caesar

iceberg, roast chicken, tomatoes, parmesan flakes, carrots

and caesar sauce

(Allergeni: 1/3/7)

OMEGA 3.....€ 12.00

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

iceberg, smoked salmon, toasted almonds, carrots

and ginger

(Allergeni: 4/13)

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, sun-dried tomatoes (by "I Contadini"),

*prodotti dallo scaffale della nostra enoteca

products stored in our racks





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

savoardi, 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

hazelnut 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 rum flavoured

with orange and a black heart of chocolate

MARZAPANE E CAFFÈ

Apulian almond and coffe ice cream 100% Arabica

covered with a shot of espresso coffee

COPERTO /cover charge.....€ 2.50

VINI / *wines*

Visita la nostra enoteca all'interno



VINI DEL TERRITORIO
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

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



Il Ristorante Bar Enoteca all'interno

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



La Libreria

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



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!*





www.liberrima.it
shop online
consegna a domicilio

Corte dei Cicala, Centro Storico Lecce - 0832 242626



Gusto Liberrima Ristorante Bar Enoteca



liberrima_ristorante_bar