



# GUSTO LIBERRIMA

Assaggio

## LE NOSTRE PROPOSTE

### FREDDE

**BURRATINA** di Gioia del Colle  
e **CAPOCOLLO** di Martina Franca ..... € 8.00 € 14.00

**STRACCIATELLA** ..... € 7.00 € 12.00  
con pomodorini al forno e pesto di basilico

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** ..... € 16.00  
con confettura e miele locale

**FRISA GOURMET** ..... € 10.00  
formaggio fresco spalmabile, salmone  
affumicato, uova, burro di nocciola,  
dragoncello, aceto di mele, sale e pepe

**FOCACCIA BARESE** ..... € 5.00  
con burrata

**FILETTO DI MERLUZZO MANTECATO** ..... € 6.00  
con patata sieglinda e olio al prezzemolo

**PANE CON BURRO E ALICI** ..... € 12.00  
pane tostato, burro artigianale e alici del Cantabrico

**BABAGANOUSH** ..... € 4.00  
con nachos artigianali

### CALDE

**BRUSCHETTA SALENTINA** ..... € 4.00  
con pomodori "scattarisciati" e "spunzali"

**CUORI DI CARCIOFI FRITTI** ..... € 5.00

**FINOCCHIO ARROSTO** ..... € 5.00 € 9.00  
con crema di parmigiano e pistacchio

**"COCULE" DI PANE** ..... € 5.00 € 9.00  
in brodo di carciofi

**CREMA DI FAVE** ..... € 6.00 € 10.00  
con cicorielle selvatiche

### CARNE

**STEAK TARTARE** ..... € 7.00 € 14.00  
con cetrioli, tabasco e senape

**BOMBETTE DI CAPOCOLLO** ..... € 6.00 € 12.00  
con salsa al pecorino

**BURGER PREMIUM** ..... € 15.00  
al barbeque con insalata, formaggio  
cheddar, uovo fritto, bacon croccante  
e cipolla in agrodolce

**TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NERO** ..... € 14.00  
cotto a bassa temperatura  
con salsa al primitivo

**ENTRECÔTE AFFUMICATA** ..... € 24.00  
con patate al rosmarino

### PESCE

**CEVICHE DI ORATA** ..... € 8.00 € 14.00  
con avocado e mais fritto

**TARTARE DI SALMONE** ..... € 8.00 € 14.00  
con finocchio marinato e salsa di soya

**COZZE AL GORGONZOLA** ..... € 6.00

**BACCALÀ FRITTO** ..... € 7.00 € 12.00

**BACCALÀ IN UMIDO** ..... € 15.00  
ai profumi mediterranei

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

### DEGUSTAZIONE ASSAGGI DI MARE

**FILETTO DI MERLUZZO MANTECATO**  
con patata sieglinda e olio al prezzemolo

**CEVICHE DI ORATA**  
con avocado e mais fritto

**COZZE AL GORGONZOLA**  
€ 18.00

### DEGUSTAZIONE ASSAGGI VEGETARIANI

**STRACCIATELLA**  
con pomodorini al forno e pesto di basilico

**FINOCCHIO ARROSTO**  
con crema di parmigiano e pistacchio

**CREMA DI FAVE**  
con cicorielle selvatiche  
€ 16.00

### DEGUSTAZIONE ASSAGGI DI TERRA

**BABAGANOUSH**  
con nachos artigianali

**BOMBETTE DI CAPOCOLLO**  
con salsa al pecorino

**BRUSCHETTA SALENTINA**  
con pomodori "scattarisciati" e "spunzali"  
€ 14.00

### PUOI SCEGLIERE IL VINO DAGLI SCAFFALI DELLA NOSTRA ENOTECA



Visualizza la **carta**  
dei vini e le **nostre**  
proposte:





# GUSTO LIBERRIMA

## PASTA

"TRIA" CON CECI DI ZOLLINO ..... € 10.00  
"tria" artigianale

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE ..... € 10.00  
orecchiette artigianali

MACCHERONCINI AI FUNGHI CARDONCELLI ..... € 13.00  
con tartufo nero e guanciale croccante

MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI CINGHIALE ..... € 13.00  
e caciocavallo podolico

GNOCCHI ARTIGIANALI CON VONGOLE VERACI ..... € 13.00  
e pesto di prezzemolo

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE ..... € 14.00  
e friscus

SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO ..... € 16.00  
con crema di parmigiano, granella di olive  
e tartare di gamberi

## ZUPPE

VELLUTATA DI ZUCCA ..... € 10.00  
con gorgonzola, olio al rosmarino e crostini

ZUPPA DI FARRO ..... € 10.00  
con funghi cardoncelli e verdure di stagione

PISELLO NANO DI ZOLLINO ..... € 11.00  
con seppioline scottate al timo

## INSALATE E CONTORNI

INSALATA ALL'OMBRA DEL BAROCCO ..... € 12.00  
insalata verde, pollo arrosto, pomodori,  
scaglie di parmigiano, carote e salsa caesar

INSALATA OMEGA 3 ..... € 12.00  
insalata verde, salmone affumicato,  
mandorle tostate, carote e zenzero

INSALATA MISTA ..... € 5.00

PATATE FRITTE ..... € 5.00

## DOLCI

TORTA PASTICCIOTTO ..... € 5.00  
con crema pasticcera e amarene

CROSTATA DEL GIORNO ..... € 5.00

CRÈME BRÛLÉE ..... € 5.00

TIRAMISÙ ..... € 5.00  
savoiardi, caffè e crema al mascarpone

SPUMONI ..... € 5.00  
Artigianali, vegani, senza glutine e senza lattosio

PISTACCHIO E NOCCIOLA

FICHI E CUPETA

MARZAPANE E CAFFÈ

CIOCCOLATO, OLIVE CELLINE E RUM

LIMONE E ZENZERO

## PERCORSI SUL VINO

### VINI AL CORAVIN

Che ne dici di un calice di Barolo?  
O meglio uno di Brunello?  
E perché non assaggiare al calice un  
grande vino dal mondo?  
**Chiedi al sommelier per le nostre  
opzioni al calice**

### BOLLICINE

#### Metodi a confronto

- RIFERMENTAZIONE COL FONDO
- CHARMAT
- METODO CLASSICO

Seleziona gli assaggi  
e abbinati la degustazione

**3 calici € 14.00**

### UN VINO PER OGNI COLORE

- LA FINEZZA DEL BIANCO
- IL CARATTERE DEL ROSATO
- LA FORZA DEL ROSSO
- IL QUARTO COLORE DELL'ORANGE

Degustazione a tutto pasto  
con 4 calici in successione

**4 calici € 12.00**

### VINO E TERRITORIO

La diversa espressione di un  
vitigno coltivato in territori diversi

Scegliamo insieme un uva  
e scopriamo l'abbinamento migliore

**3 calici € 10.00**

### VINI NATURALI

Percorso tra vinificazioni  
alternative e piccoli produttori

Degustazione a tutto pasto  
con 3 calici in successione

**3 calici € 12.00**





# GUSTO LIBERRIMA

Assaggio

## CAFFÈ

**CAFFÈ LECCESE** ..... € 2.50

Espresso in ghiaccio con latte di mandorla 100% pugliese  
*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 / NOCCIOLINO CON PANNA**..... € 3.50 / € 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** ..... € 1.80

*Decaffeinated coffee*

**CAFFÈ AL GINSENG** ..... € 2.00

*ginseng coffee*

**CAPPUCCINO** ..... € 2.20

(Allergeni: 7)

**ESPRESSINO** ..... € 2.00

*cold espressino* (Allergeni: 7)

**CIOCCOLATA CALDA** ..... € 3.00

**CIOCCOLATA CALDA CON PANNA** ..... € 4.00

## COLAZIONE ITALIANA

**PASTICCIOTTO LECCESE** ..... € 2.50

*typical pastry with custard* (Allergeni: 1/3/7)

**CORNETTO VUOTO** ..... € 2.00

*croissant* (Allergeni: 1/3/7/13)

**CORNETTO AI CEREALI** ..... € 2.00

*croissant with 5 cereals* (Allergeni: 1/3/7/13)

**CORNETTO VARI GUSTI** ..... € 2.00

con crema / cioccolato / marmellata  
*croissant with custard / chocolate / 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 CON UVETTA** ..... € 2.00

(Allergeni: 1/3/7/13)

## COLAZIONE INTERNAZIONALE

**YOGURT GRECO** ..... € 5.00

con frutta fresca, granola e confettura  
*greek yogurt with fresh fruit, chopped seeds and jam* (Allergeni: 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)

**SELEZIONE DI TÈ E TISANE** ..... € 4.00

English Breakfast tè nero

Decaf Breakfast tè nero decaffeinato

Earl Grey tè nero al bergamotto

Estate Darjeeling tè nero

African Solstice tisana ai frutti rossi e rose

Citrus mint tisana al limone e menta

Chamomille citron tisana alla camomilla

Raspberry Nectar tè rosso ai lamponi

Jasmine green tè verde al gelsomino

Sencha tè verde

White ginger pear tè bianco al limone e zenzero

## BEVANDE

**BIBITE 25/33 cl /drinks** ..... € 3.00

**SUCCHI DI FRUTTA** ..... € 3.00 / € 3.50

gusti vari / *fruit juices various flavors*

**TÈ NERO FREDDO** ..... € 3.50

limone e lemongrass - pesca e rosa  
*iced lemon tea or iced peach tea*

**CRODINO BITTER BIANCO / BITTER ROSSO**

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

**CENTRIFUGHE** ..... € 6.50

*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)** ..... € 3.00

**ACQUA PICCOLA** ..... € 2.00

## APERITIVI

**APERITIVO A CURA DELLO CHEF** ..... € 16.00

disponibile fino alle 19:00

*aperitif by the chef, until 7:00 PM* (Allergeni 1/7/5/8)

**APERITIVO LIGHT** ..... € 6.00

olive leccine, taralli artigianali, lupini e mais

*leccine olives, handmade taralli lupins and corn* (Allergeni: 1/5/12)

**TARALLI ARTIGIANALI / OLIVE LECCINE /**

**LUPINI / MAIS / ARACHIDI** ..... € 2.00 (a ciotolina)

*handmade taralli / leccine olives / lupins / mais /peanuts*

(Allergeni: 1/12/5)

## FOCACCE E SNACKS

**FOCACCIA BARESE CLASSICA** ..... € 3.50

specialità / *Focaccia bread with cherry tomatoes* (Allergeni 1)

**FOCACCIA BARESE CON BURRATA** ..... € 5.00

*Focaccia bread 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)

## INSALATE

**INSALATA 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*

**INSALATA OMEGA 3** ..... € 12.00

insalata verde, salmone affumicato, mandorle tostate, carote e  
zenzero / *iceberg, smoked salmon, toasted almonds, carrots and ginger*

## DOLCI

**TORTA PASTICCIOTTO** ..... € 5.00

con crema pasticcera e amarene

**CROSTATA DEL GIORNO** ..... € 5.00

**CRÈME BRÛLÉE** ..... € 5.00

**TIRAMISÙ** ..... € 5.00

savoiardi, caffè e crema al mascarpone

**SPUMONI** ..... € 5.00

Artigianali, vegani, senza glutine e senza lattosio

**PISTACCHIO E NOCCIOLA**

**FICHI E CUPETA**

**MARZAPANE E CAFFÈ**

**CIOCCOLATO, OLIVE CELLINE E RUM**

**LIMONE E ZENZERO**



## BIRRE

### BIRRE IN BOTTIGLIA - BIRRA SALENTO

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 5,0% Vol. cl.33	€ 5.50
PIZZICA 5,0% Vol. cl.75	€ 12.00
TARANTA 6,0% Vol. cl.75	€ 12.00
BEGGIA 7,2% Vol. cl.75	€ 13.00

### BIRRE IN BOTTIGLIA - BIRRIFICIO B94

DELLA CAVA 5,0% Vol cl.33	€ 4.50
VISTA MARE 4,5% Vol cl.33	€ 6.00
WARNING HOP 7,0% Vol cl.33	€ 6.00
MALAGRIKA 7,0% Vol cl.33	€ 6.00
CASSARMONICA 8,0% Vol cl.33	€ 6.00
TITO SCHIPA 8,0% Vol cl.33	€ 5.00
SANT'ORONZO 7,2% Vol cl.33	€ 6.50
SANT'IRENE 8,0% Vol cl.33	€ 6.50

## GRAPPE E 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 Oronzo  
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  
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

Duna dry gin  
Duna premium gin  
Bombay  
Tanqueray  
Mare  
Hendrick's

### RUM € 8.00

Bally rum agricolo martinica  
Trois Rivières rum blanc agricole  
Bayou single barrel louisiana  
Sailor jerry caribbean rum

## MIXOLOGY

### APERITIVO € 7.00

LECCINO - amaro oronzo e crodino

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 € 7.00

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, angostura, 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 € 7.00

MARGARITA - tequila, succo di lime, triple sec

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 caè, sciroppo di zucchero, vodka

VESPER MARTINI - vodka, gin, vermouth chiaro

### ANALCOLICI € 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

### COPERTO € 3.00

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	