



# GUSTO LIBERRIMA

## LE NOSTRE PROPOSTE

### ANTIPASTI FREDDI /cold

**BURRATINA** di Gioia del Colle e **CAPOCOLLO** di Martina Franca (1/7) ..... € 8.00  
*Burrata cheese and capocollo ham*

**STRACCIATELLA** (7/13) ..... € 6.00  
con pomodorini al forno e pesto di basilico  
*Stracciatella cheese, baked cherry tomatoes and basil*

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** (1/7) ..... € 20.00  
con confettura, miele locale e focaccia barese (consigliato per 2 persone)  
*Apulian cheese board, local honey and focaccia bread*

**FILETTO DI MERLUZZO MANTECATO** (4) € 8.00  
con patata sieglinda e olio al prezzemolo  
*Creamed cod fillet with potatoes and parsley oil*

**PANE TOSTATO CON BURRO E ALICI** (1/7) € 14.00  
burro artigianale e alici del Cantabrico  
*Toasted bread with butter and Cantabrian anchovies*

### ANTIPASTI CALDI /hot

**BRUSCHETTA SALENTINA** (1) € 4.00  
con pomodori "scattarisciati" e "spunzali"  
*Salento bruschetta with confit tomatoes and onions*

**FINOCCHIO ARROSTO** (1/7/13) € 5.00 € 9.00  
con crema di parmigiano e pistacchio  
*Roasted fennel with parmesan cream, pistachio and almonds crumble and truffle oil.*

**"COCULE" DI PANE** (1/3/7) € 5.00 € 9.00  
in brodo di carciofi  
*"Cocule" of bread in artichoke soup*

**CREMA DI FAVE** (1/8) € 6.00 € 10.00  
con cicorielle selvatiche e crostini  
*Beans puree with wild chicory and crunchy bread*

### CARNE /meat

**BOMBETTE DI CAPOCOLLO** (1/7) € 7.00 € 14.00  
con salsa al pecorino  
*Pork meat rolls "bombette" with pecorino cheese*

**BURGER PREMIUM** (1/3/7/11/13) € 15.00  
al barbeque con insalata, cheddar, uovo fritto, bacon croccante e cipolla in agrodolce  
*burger sandwich with salad, cheddar, fried egg, crispy bacon and sweet and sour onion*

**TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NERO** (7) € 14.00  
cotto a bassa temperatura  
con salsa al primitivo  
*Sliced black pig fillet*

**ENTRECÔTE AFFUMICATA** ..... € 24.00  
con patate al rosmarino  
*Smoked entrecôte with rosemary potatoes*

### PESCE /fish

**CEVICHE DI ORATA** (4/13) € 8.00 € 14.00  
con avocado e mais fritto  
*Sea bream cheviche with avocado and fried corn*

**TARTARE DI SALMONE** (4/6) € 8.00 € 14.00  
con finocchio marinato e salsa di soia  
*Salmon tartare with marinated fennel and soy sauce*

**COZZE AL GORGONZOLA** (1/7/14) € 7.00  
*mussels with gorgonzola*

**BACCALÀ FRITTO** (1/3/4) € 7.00 € 12.00  
con panatura croccante  
*Lightly fried cod with crunchy bread*

**BACCALÀ AI PROFUMI MEDITERRANEI** (4/8) € 16.00  
*Stewed cod and cherry tomatoes*

**POLPO SCOTTATO** (4/13) € 16.00  
al timo e al tabasco, crema di sedanolapa, cipolla in agrodolce, pesto di basilico e mandorle  
*seared octopus with thyme and tabasco, celeriac cream, sweet and sour onion, basil pesto and almonds*

assaggio piatto



### PASTA

**"TRIA" ARTIGIANALE CON CECI DI ZOLLINO** (1/8) ..... € 10.00  
*Homemade "Tria" with chickpeas from Zollino*

**ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE** (1/7) ..... € 10.00  
orecchiette artigianali (1/7)  
*Homemade orecchiette with cime di rape and crunchy bread*

**MACCHERONCINI AI FUNGHI CARDONCELLI** (1) ..... € 16.00  
con tartufo nero e guanciale croccante  
*Homemade macaroni with cardoncelli mushrooms, black truffle and cured pork cheek bacon*

**MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI CINGHIALE** (1/8) ..... € 13.00  
e caciocavallo podolico  
*Pasta with wild boar ragout and caciocavallo cheese*

**GNOCCHI CON VONGOLE VERACI** (1/3/14) ..... € 13.00  
gnocchi artigianali con vongole veraci e pesto di prezzemolo  
*Homemade gnocchi with clams and parsley pesto*

**SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO** (1/2/7/8/14) ..... € 16.00  
con crema di parmigiano, granella di olive e tartare di gamberi  
*Gagnano bronze-cut pasta with parmesan cream, pistachio pesto, leccine olive powder and shrimp tartare*

### ZUPPE / soup

**VELLUTATA DI ZUCCA** (1/7/8) ..... € 10.00  
con gorgonzola, olio al rosmarino e crostini  
*Pumpkin soup with gorgonzola, rosemary oil and croutons*

**ZUPPA DI FARRO** (1/7/8) ..... € 10.00  
con funghi cardoncelli e chips di parmigiano  
*Emmer soup with cardoncelli mushrooms and parmesiano cheese crisp*

**PISELLO NANO DI ZOLLINO** (4/8) ..... € 11.00  
con seppioline scottate al timo  
*Pea from Zollino soup with little squid on thyme*

### INSALATE E CONTORNI

**INSALATA ALL'OMBRA DEL BAROCCO** (1/3/7) ..... € 12.00  
insalata verde, pollo arrosto, pomodori, scaglie di parmigiano, carote, mais e salsa caesar  
*iceberg, roast chicken, tomatoes, parmesan flakes, carrots, corn and caesar sauce*

**INSALATA OMEGA 3** (4/13) ..... € 12.00  
insalata verde, salmone affumicato, mandorle tostate, carote e zenzero  
*iceberg, smoked salmon, toasted almonds, carrots and ginger*

**INSALATA MISTA /mix salad** ..... € 5.00

**PATATE FRITTE /french fries** ..... € 5.00

### DOLCI /dessert

**TORTA PASTICCIOTTO** (1/3/7) ..... € 5.00  
con crema pasticcera e amarene  
*pasticciotto pie with pastry cream and sour cherry*

**CROSTATÀ DEL GIORNO** (1/3/7) ..... € 5.00  
Dessert of the day

**CRÈME BRÛLÉE** (3/7) ..... € 5.00

**TIRAMISÙ** (1/3/7) ..... € 5.00  
savoiardi, caffè e crema al mascarpone  
*ladyfingers, coffee and mascarpone cream*

**SPUMONI** ..... € 5.00  
Artigianali, vegani, senza glutine e senza lattosio  
*Homemade, vegan, gluten and lactose free ice cream*

**pistacchio e nocciola** / pistachio and hazelnut

**fichi e cupeta** / figs and cupeta

**marzapane e caffè** / marzipan and coffee

**cioccolato, olive celline e rum** / chocolate, celline olives and rum

**limone e zenzero** / lemon and ginger



## LE DEGUSTAZIONI / food tasting

### DEGUSTAZIONE DI MARE / sea tasting

**FILETTO DI MERLUZZO MANTECATO** (4)  
con patata sieglinda e olio al prezzemolo  
*Creamed cod fillet with sieglinda potatoes and parsley oil*

**CEVICHE DI ORATA** (4/13)  
con avocado e mais fritto  
*Sea bream cheviche with avocado and fried corn*

**COZZE AL GORGONZOLA** (1/7/14)  
*mussels with gorgonzola*

€ 20.00

### DEGUSTAZIONE VEGETARIANA vegetarian tasting

**BRUSCHETTA SALENTINA** (1)  
con pomodori "scattarisciati" e "spunzali"  
*Salento bruschetta with confit tomatoes and spring onions*

**STRACCIATELLA** (7/13)  
con pomodorini al forno e pesto di basilico  
*Stracciatella cheese with baked cherry tomatoes and basil pesto*

**FINOCCHIO ARROSTO** (1/7/13)  
con crema di parmigiano e pistacchio  
*Roasted fennel with parmesan cream, pistachio and almonds crumble and truffle oil.*

**CREMA DI FAVE** (1/8)  
con cicorielle selvatiche e crostini  
*Lima beans puree with wild chicory and crunchy bread*

€ 20.00

## IL VINO / wines

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

*Choose the wine from the shelves of our wine shop*



Visualizza la  
**carta dei vini**  
e le **nostre proposte**  
*Check our full wine list*

### VINI AL CORAVIN / wines with 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**  
*How about a glass of Barolo? Or a Brunello wine?  
Why not taste a great wine from the world by the glass?  
Ask our sommelier about our options*

## I PERCORSI SUL VINO / wine tasting

### BOLLICINE

**Metodi a confronto**  
*SPARKLING - Comparing methods*

- RIFERMENTAZIONE COL FONDO
- CHARMAT
- METODO CLASSICO

Seleziona gli assaggi e abbina la degustazione

3 calici / 3 glasses - € 14.00

### UN VINO PER OGNI COLORE

*A WINE FOR EACH COLOR*

- 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 / 3 glasses - € 16.00

### VINO E TERRITORIO

**La diversa espressione di un vitigno  
coltivato in territori diversi**

*WORLDWIDE WINE - The different expression  
of a wine cultivated in a different territories*

Scegliamo insieme un uva e scopriamo  
l'abbinamento migliore

3 calici / 3 glasses - € 10.00

### VINI NATURALI

**Percorso tra vinificazioni alternative e piccoli  
produttori**

*NATURAL WINES - A path between alternative  
vinifications and small producers*

Degustazione a tutto pasto con 3 calici in  
successione

3 calici / 3 glasses - € 12.00

COPERTO ..... € 3.00

### Elenco degli allergeni:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. Glutine - Gluten      | 8. Sedano - Celery                           |
| 2. Crostacei - Shellfish | 9. Senape - Mustard                          |
| 3. Uova - Eggs           | 10. Anidride solforosa e solfiti - Sulphites |
| 4. Pesce - Fish          | 11. Sesamo - Sesame                          |
| 5. Arachidi - Nuts       | 12. Lupini - Lupins                          |
| 6. Soia - Soy            | 13. Frutta secca - Dried fruit               |
| 7. Latticini - Lactose   |  |





# GUSTO LIBERRIMA

## 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

*hot chocolate*

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

*hot chocolate with cream*

## 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)

**BABAGANUSH** ..... € 4.00

con nachos artigianali (1/11) / *with homemade nachos*

**TARALLI ARTIGIANALI / OLIVE LECCINE /**

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

*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, mais e salsa caesar / *iceberg, roast chicken, tomatoes, parmesan flakes, carrots, corn 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

savoardi, 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**



# GUSTO LIBERRIMA

## 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 o 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

Doganale

### WHISKY & WHISKEY € 7.00

Oban 14 single malt scotch whisky  
Monkey shoulder 9 blended  
Bulleit bourbon  
Lagavulin 16  
Nikka coffey grain

### 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, 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 € 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

#### Elenco degli allergeni:

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Glutine - <i>Gluten</i>      | 8. Sedano - <i>Celery</i>                           |
| 2. Crostacei - <i>Shellfish</i> | 9. Senape - <i>Mustard</i>                          |
| 3. Uova - <i>Eggs</i>           | 10. Anidride solforosa e solfiti - <i>Sulphites</i> |
| 4. Pesce - <i>Fish</i>          | 11. Sesamo - <i>Sesame</i>                          |
| 5. Arachidi - <i>Nuts</i>       | 12. Lupini - <i>Lupins</i>                          |
| 6. Soia - <i>Soy</i>            | 13. Frutta secca - <i>Dried fruit</i>               |
| 7. Latticini - <i>Lactose</i>   |   |