

LIBERRIMA MENU

CAFFÈ / coffee

CAFFÈ ESPRESSO € 1.20

CAFFÈ AMERICANO € 2.20
American coffee

CAFFÈ IN GHIACCIO € 2.00
Espresso on the rocks

CAFFÈ AL GINSENG piccolo € 2.00
Little ginseng coffee

CAFFÈ AL GINSENG grande € 4.00
Ginseng coffee

CAFFÈ D'ORZO piccolo € 2.00
Little barley coffee

CAFFÈ D'ORZO grande € 4.00
Barley coffee

CAFFÈ LECCESE € 2.50
Espresso in ghiaccio
con latte di mandorla 100% pugliese
*Typical espresso on the rocks
with almond milk*

CAFFÈ SHAKERATO € 3.00

CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO € 3.50

CAPPUCCINO € 2.00

CAPPUCCINO CON CANNELLA
E BUCCIA D'ARANCIA € 2.50

CAPPUCCINO CON VANIGLIA
E CIOCCOLATO € 2.50

LATTE BIANCO € 1.80
White milk

LATTE MACCHIATO € 2.50
Milk with coffee

ESPRESSINO € 1.50

CIOCCOLATA IN TAZZA € 1.50
Vari gusti
Hot chocolate of various flavors

SELEZIONE DI TÈ E TISANE

BERNARDI € 4.00
Selection of teas and herbal teas

SPREMUTE / juice € 4.00

COLAZIONI DOLCI & SALATE

Sweet & salty breakfasts

CORNETTO € 1.80
Croissant

CORNETTO MIGNON € 1.50

CORNETTO
CON CREMA AL CIOCCOLATO € 1.50

FROLLINI € 3.00
Shortcrust pastry cookies

PASTICCIOTTO CON CREMA € 2.50
Typical pastry with custard

QUICHES DEL GIORNO € 5.00
Daily quiches

AVOCADO TOAST € 10.00
con pane di Altamura, avocado,
prosciutto crudo o salmone affumicato
*Toast with Altamura bread, avocado,
raw ham or smoked salmon*

SALMONE AFFUMICATO € 12.00
con pane di Altamura,
philadelphia e rucola
*Smoked salmon with Altamura bread,
philadelphia and rocket*

APERITIVI / appetizers

TRIS LIBERRIMA € 8.00
Taralli artigianali locali, olive e chips
artigianali
*Local handmade taralli, olives and
handmade chips*

TRIS LIBERRIMA EXTRA € 10.00
Taralli artigianali locali, olive,
chips artigianali e cubetti di
focaccia di Altamura
*Local handmade taralli, olives,
handmade chips and focaccia
bread with cherry tomatoes*

RUSTICO LECCESE € 2.50
*Typical local puff pastry stuffed
with tomato sauce and mozzarella*

CHIPS ARTIGIANALI € 3.50
Canapè delle Langhe
Handmade chips

TARALLI ARTIGIANALI LOCALI .. € 3.00
Local handmade taralli

ARACHIDI € 3.00
Peanuts

OLIVE € 3.00
olives

CUBETTI DI
FOCACCIA DI ALTAMURA € 4.50
*Cubes of focaccia bread
with cherry tomatoes*

LIBERRIMA PROPONE...

Liberrima proposes...

TAGLIERE DI FORMAGGI € 18.00

E SALUMI PUGLIESI

con confettura locale* e crostini di pane di Altamura (consigliato per 2 persone)

Platter of cold cuts and cheeses

with Salento jams and Altamura bread

(recommended for two people)

Tagliere per una persona € 9.00

FOCACCIA DI ALTAMURA € 3.50

Focaccia bread with cherry tomatoes

FOCACCIA

DI ALTAMURA FARCITA € 8.00

con stracciatella di Gioia del Colle e Capocollo di Martina Franca

Focaccia bread with cherry tomatoes with

stracciatella cheese and capocollo ham

HAMBURGER € 13.00

di bovino podolico con salsa barbeque e chips artigianali

Hamburger of podolico beef with barbeque

sauce and homemade chips

BOMBETTE PUGLIESI € 15.00

artigianali di Capocollo con insalata e focaccia di Altamura (6 pz)

Pork meat rolls "bombette"

with salad and Altamura bread

ALICI DEL CANTABRICO € 15.00

con crostini di pane di Altamura e burro salato

Cantabrico anchovies with Altamura

croutons and salted butter

STRACCIATELLA DI BURRATA € 10.00

con pomodorini confit e basilico

Stracciatella cheese with sun dried

tomatoes and basil

BURRATINA di Gioia del Colle

e **CAPOCOLLO** di Martina Franca € 8.00

Burrata cheese and capocollo ham

COUS COUS € 8.00

con ortaggi

couscous with vegetables

VERDURE GRIGLIATE € 8.00

di stagione

seasonal grilled vegetables

FRISE TIPICHE PUGLIESI

Typical dry bread

LECCESE € 8.00

Pomodori, olive, basilico

e olio extravergine di oliva*

Tomatoes, olives, basil

*and extra virgin olive oil**

BARESE € 9.00

Pomodori, stracciatella, basilico,

Friscous* e olio extravergine di oliva*

Tomatoes, stracciatella cheese, basil,

Friscous and extra virgin olive oil**

VEGETARIANA € 9.00

Pomodori, mix di ortaggi "I Contadini"*,

carciofini alla crudaiola "I Contadini"*, origano

Tomatoes, "I Contadini" vegetable mix,*

"I Contadini" raw artichoke, oregano*

INSALATE / salad

VEGETARIANA € 12.00

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"), rocket salad, pitted

leccine olives and capers

DOLCI / desserts

SPUMONI € 6.00

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

• Limone e zenzero

Lemon and ginger

DOLCI DEL GIORNO € 6.00

COPERTO € 1.50

* Prodotti dallo scaffale della nostra enoteca