
GUSTO liberrima

RISTORANTE • BAR • ENOTECA

MENU RISTORANTE

MENU RISTORANTE

	assaggio	piatto
ANTIPASTI FREDDI		
<i>Cold appetizers</i>		
BURRATINA di Gioia del Colle e CAPOCOLLO di Martina Franca (1/7) <i>Burrata cheese and capocollo ham</i>	€ 8.00	€ 14.00
STRACCIATELLA (7/13) con pomodorini al forno e pesto di basilico <i>Stracciatella cheese, baked cherry tomatoes, basil</i>	€ 6.00	€ 11.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI (1/7) con confettura locale e focaccia barese (consigliato per 2 persone) <i>Apulian cheese board with local jam, focaccia bread</i>		€ 22.00
INSALATA DI MARE (4/8/14) con ortaggi locali e citronette <i>Sea salad with squid, octopus, mussels, local vegetables, citronette</i>		€ 16.00
ALICI DEL CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO (1/4/7) Burro artigianale e alici del Cantabrico <i>Toasted bread with butter, Cantabrian anchovies</i>		€ 15.00
ANTIPASTI CALDI		
<i>Hot appetizers</i>		
BRUSCHETTA SALENTINA (1) con pomodori "scattarisciati", peperoni, olive e capperi <i>Salento bruschetta with confit tomatoes, peppers, olives, capers</i>	€ 8.00	
CREMA DI FAVE CON CICORIELLE SELVATICHE (1/8) e crostini <i>Fava beans puree, wild chicory, crunchy bread</i>	€ 7.00	€ 12.00
PARMIGIANA SALENTINA (7) Melanzane, grana, passata di pomodoro, pecorino DOP e basilico <i>Sformatino of parmigiana salentina with eggplant, tomato sauce, pecorino DOP, basil</i>		€ 12.00
INSALATE E CONTORNI		
<i>Salads and side dishes</i>		
INSALATA ALL'OMBRA DEL BAROCCO (3/7) Insalata verde, pollo arrosto, pomodori, scaglie di parmigiano, carote, mais e salsa caesar <i>Iceberg, roast chicken, tomatoes, parmesan flakes, carrots, corn, caesar sauce</i>		€ 12.00
INSALATA OMEGA 3 (4/13) Insalata verde, salmone affumicato, mandorle tostate, carote e zenzero <i>Iceberg, smoked salmon, toasted almonds, carrots, ginger</i>		€ 12.00
INSALATA VEGETARIANA Insalata verde, puntarelle alla crudaiola*, pomodori essiccati al sole <i>I Contadini*</i> , rucola, olive leccine denocciolate* e capperi di Racale* dal nostro scaffale <i>Iceberg, chicory in oil, sun-dried tomatoes, rocket salad, pitted Leccine olives, capers</i>		€ 12.00

* Prodotti in vendita da Gusto Liberrima

* Products available for purchase in our shop

* 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

PASTA

ORECCHIETTE* INTEGRALI CON POMODORO SPEZZATO (1/7) € 12.00

cacioricotta leccese e basilico

Homemade orecchiette with tomato, Salento cacioricotta, basil

SAGNE* RITORTE (1/7) € 12.00

con sugo di pomodoro bio e crema di cacioricotta (su richiesta con ricotta forte)

Local rustic pasta with tomato sauce, cacioricotta cream

LINGUINE CON LE COZZE (1/14) € 16.00

Linguine *Pastificio Gentile** dal nostro scaffale, cozze castrensi e prezzemolo

Linguine with local mussels from Castro, parsley

GNOCCHI CON VONGOLE VERACI (1/3/14) € 14.00

Gnocchi artigianali con vongole veraci e pesto di prezzemolo

Homemade gnocchi with clams, parsley pesto

SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO (1/2/7/8/14) € 18.00

Spaghetti *Pastificio Gentile** dal nostro scaffale con crema di parmigiano, granella di olive e tartare di gamberi

Gragnano bronze-cut pasta with parmesan cream, pistachio pesto, leccine olive powder, shrimp tartare

assaggio

piatto

PESCE / Fish

POLPO* SCOTTATO (4/13) € 18.00

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, almonds

CEVICHE DI ORATA* MARINATA (4/13) € 15.00

con cipolla rossa caramellata, avocado, lime e mais fritto

Sea bream ceviche with caramelized red onion, avocado, lime, fried corn

TARTARE DI SALMONE* (4/6) € 14.00

con cous cous, ortaggi e salsa di soia

Salmon tartare with couscous, vegetables, soy sauce

BACCALÀ* FRITTO (1/3/4) € 7.00 € 12.00

con panatura croccante

Lightly fried cod with crunchy breading

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* (1/2/14) € 16.00

Lightly fried shrimp and squid

CARNE / Meat

BOMBETTE DI CAPOCOLLO (1/7) € 9.00 € 14.00

con insalata vegetariana

Pork meat rolls "bombette" with salad

POLPETTE DI VITELLO (1/3/7) € 12.00

in salsa di pomodoro e crema di parmigiano

Veal meatballs in tomato sauce and parmesan cream

BURGER PREMIUM (1/3/7/11/13) € 15.00

al barbeque con insalata, caciocavallo, uovo, capocollo e cipolla in agrodolce

High quality local beef burger with salad, caciocavallo cheese, egg, crispy capocollo ham and sweet, sour onion

TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NERO (7) € 15.00

cotto a bassa temperatura con salsa al primitivo

Sliced black pig fillet with primitivo sauce

ENTRECÔTE AFFUMICATA € 24.00

con patate al rosmarino / *Smoked entrecôte with rosemary potatoes*

* Prodotti in vendita da Gusto Liberrima / * Products available for purchase in our shop

* 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

CONTORNI / Side dishes

INSALATA MISTA	€ 5.00
<i>Mix salad</i>	
PATATE FRITTE	€ 5.00
<i>con salse / French fries</i>	
PATATE AL CARTOCCIO	€ 6.00
<i>Baked potatoes</i>	
FRISE - Frise del <i>Forno Amato</i> * dal nostro scaffale <i>Typical dry bread</i>	
LECCESE (1)	€ 8.00
pomodori, olive leccine, basilico e olio extravergine di oliva* dal nostro scaffale / <i>Tomatoes, olives, basil, extra virgin olive oil</i>	
CAPRESE (1/7)	€ 9.00
pomodori, stracciatella, basilico e olio extravergine di oliva* <i>Tomatoes, stracciatella cheese, basil, extra virgin olive oil</i>	
SALENTINA (1/8)	€ 9.00
pomodori, giardiniera di ortaggi*, carciofini alla crudaiola* / <i>Contadini</i> e origano salentino* dal nostro scaffale <i>Tomatoes, vegetables, artichokes, oregano</i>	

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA / Vegetarian tasting € 30.00

Consigliata per 2 persone / *Recommended for two people*

BRUSCHETTA SALENTINA (1)

con pomodori "scattarisciati", peperoni, olive e capperi
Salento bruschetta with confit tomatoes, peppers, olives, capers

STRACCIATELLA (7/13)

con pomodorini al forno, pesto di basilico
Stracciatella cheese with baked cherry tomatoes, basil pesto

CREMA DI FAVE CON CICORIELLE SELVATICHE (1/8)

con cicorielle selvatiche e crostini
Fava beans puree with wild chicory, crunchy bread

PARMIGIANA SALENTINA (7)

Melanzane, grana, passata di pomodoro, pecorino DOP e basilico
Sformatino of parmigiana salentina with eggplant, tomato sauce, pecorino DOP, basil



SPUMONI ARTIGIANALI - Vegani, senza glutine e senza lattosio € 6.00

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*

FRUTTA E DOLCI / Fruit and dessert

LA FRUTTA DEL GIORNO € 5.00

TORTA PASTICCIOTTO (1/3/7) € 6.00

con crema pasticcera e amarene
Pasticciotto pie with pastry cream, sour cherry

TORTE DEL GIORNO (1/3/7) € 6.00

Dessert of the day



CREMA ALLA VANIGLIA (1/3/7) € 6.00

con crumble di mustacciolo e arancia caramellata al vincotto
Vanilla custard with mustacciolo crumble, vincotto caramelized orange

TIRAMISÙ (1/3/7) € 6.00

savoiard, caffè, crema al mascarpone, cacao
Ladyfingers, coffee, mascarpone cream, chocolate

IL VINO / Wines

PUOI SCEGLIERE IL VINO DALLO SCAFFALE 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 DEL TERRITORIO AL CALICE / Wine by the glass

BOLLICINE

SPUMANTE metodo charmat	€ 5.00
SPUMANTE metodo ancestrale	€ 7.00
SPUMANTE metodo classico	€ 8.00/12.00

BIANCHI

VERDECA Salento IGP	€ 5.00
FIANO Salento IGP	€ 6.00
MINUTOLO Valle d'Itria IGP	€ 7.00

ORANGE

MALVASIA BIANCA Macerata Salento IGP	€ 8.00
---	---------------

ROSATI

NEGROAMARO ROSATO Salento IGP	€ 5.00
SUSUMANIELLO ROSATO Salento IGP	€ 6.00

ROSSI

SALICE SALENTINO Salice Salentino DOC	€ 6.00
PRIMITIVO Salento IGP	€ 6.00
SUSUMANIELLO Salento IGP	€ 6.00
NEGROAMARO Agricoltura Biodinamica	€ 7.00

VINI AL *CORAVIN / Wines with *coravin

Prova un nostro vino pregiato da tutto il mondo, scegliilo dalla nostra selezione Italiana e Internazionale

*È un dispositivo vinicolo che ti permette di gustare il vino senza dover rimuovere il tappo di sughero. Questo strumento consente di servire il vino desiderato senza dover consumare l'intera bottiglia in una sola volta e ti garantisce una conservazione ottimale per un lungo periodo di tempo.

*Coravin is a wine device that allows you enjoy the wine without removing the cork. This tool enables you to serve your desires wine without having to consume the entire bottle at once, ensuring optimal preservation for an extended period of time.

TASTE & GO

Degusta & Porta via

Scegli tra la nostra selezione di vini pregiati direttamente dallo scaffale. Potrai gustarlo al calice e portare a casa la bottiglia chiusa ermeticamente con la tecnologia Coravin. Potrai riaprire la bottiglia anche dopo 6 mesi senza perdere le caratteristiche del vino pregiato che hai scelto.

Il costo della Bottiglia + € 6.00 di servizio

Choose from our selection of fine wines directly from our shelf. You can enjoy it by the glass and take home the bottle securely sealed with Coravin technology. You can reopen the bottle even after 6 months without losing the characteristics of the fine wine you have chosen.

The cost of the bottle + € 6.00 for the service

PERCORSI SUL VINO / Wine tasting

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 - € 12.00

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

Grande è la **fortuna**
di colui che possiede
una buona **bottiglia**,
un buon **libro**,
un buon **amico**

Molière

“Great is the **fortune** of the one
who possesses a good **bottle**,
a good **book** and a good **friend**”

Molière

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*



GUSTO LIBERRIMA

Corte dei Cicala, centro storico Lecce

0832242626 - liberrima.it - gusto@liberrima.it

