

Gusto Liberrima

# ME NU



# IL MENÙ DI GUSTO LIBERRIMA

## SOMMARIO

IL MENÙ DEL RISTORANTE	pag. 3
LA CARTA DEI VINI VIVENTE	pag. 10
IL MENÙ DEL BAR	pag. 13
MIXOLOGY	pag. 20

Siamo **aperti** tutti i giorni **dalle 8:00 alle 24:00** - **Cucina sempre aperta**  
*We are **open** every day **from 8:00 to midnight** - **Kitchen always open***



## **IL MENÙ DEL RISTORANTE**

## ANTIPASTI CALDI - Hot appetizers

- BRUSCHETTA SALENTINA** (1) € 8.00  
con pomodori "scattarisciati", sponsali, olive e capperi  
*Salento bruschetta with confit tomatoes, onion, olives, capers*
- COCULE** (1/3/7/8) € 12.00  
Polpette di pane raffermo con pecorino in brodo di carciofi locali  
*Breadballs with pecorino cheese in artichoke broth*
- FINOCCHIO ARROSTO** (1/7/13) € 12.00  
con crema di parmigiano, crumble alle mandorle e pistacchio,  
tartufo fresco di stagione  
*Roasted fennel with parmesan cream, pistachio and almonds crumble  
with truffle fresh season truffle*
- SFORMATINO DI MELANZANE GRIGLIATE** (7) € 12.00  
con ricotta, mozzarella, passata di pomodoro e basilico  
*Sformatino of grilled eggplant with ricotta cheese, mozzarella cheese,  
tomato sauce, basil*

## ANTIPASTI FREDDI - Cold appetizers

- BURRATINA** di Gioia del Colle, **CAPOCOLLO** di Martina Franca € 14.00  
e **FOCACCIA BARESE** (1/7)  
*Burrata cheese, capocollo ham, housemade focaccia*
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI** (1/7) € 22.00  
con confettura locale e focaccia barese (consigliato per 2 persone)  
*Apulian cold cuts and cheeses board with local jam, focaccia bread*
- ALICI DEL CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO** (1/4/7) € 15.00  
Burro artigianale e alici del Cantabrico  
*Toasted bread with butter, Cantabrian anchovies*

## PASTA

**"TRIA" ARTIGIANALE CON CECI DI ZOLLINO** (1/8) € 12.00  
*Housemade "Tria" with chickpeas from Zollino*

**SAGNE RITORTE INTEGRALI ARTIGIANALI** (1/7) € 12.00  
con sugo di pomodoro bio e crema di Parmigiano 24 mesi  
(su richiesta con ricotta forte)  
*Housemade local rustic pasta with tomato sauce, parmesan cream*

**ORECCHIETTE ARTIGIANALI CON CIME DI RAPE** (1/3) € 12.00  
e Friscous  
*Housemade orecchiette with turnip tops, crunchy bread*

**MACCHERONCINI ARTIGIANALI AI FUNGHI CARDONCELLI** (1/7/8) € 16.00  
con tartufo nero e guanciale croccante  
*Housemade macaroni with cardoncelli mushrooms, black truffle, pork belly*

**GNOCCHETTI CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE** (1/3/7/8) € 15.00  
e scaglie di Pecorino DOP  
*Gnocchi with white wild boar ragù and flakes of Pecorino DOP*

**LINGUINE CON CALAMARI** (1/4/8) € 16.00  
julienne di ortaggi e Friscous  
*Linguine with squid, vegetable julienne, Friscous*

**SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO** (1/2/7/8/14) € 18.00  
con crema di parmigiano, granella di olive e tartare di gamberi  
*Spaghetti with parmesan cream, pistachio pesto, leccine olive powder, shrimp tartare*

## ZUPPE - Soup

**CREMA DI FAVE CON CICORIELLE SELVATICHE** e crostini (1/8) € 12.00  
*Fava beans puree, wild chicory, crunchy bread*

**VELLUTATA DI ZUCCA** (1/7/8) € 12.00  
con fiocchi di gorgonzola, olio al rosmarino, crema di basilico e crostini  
*Pumpkin soup with gorgonzola, rosemary oil, basil cream, croutons*

**ZUPPA DI FARRO** (1/7/8) € 12.00  
con funghi cardoncelli, ortaggi e cialda di parmigiano  
*Emmer soup with cardoncelli mushrooms, vegetables, with a Parmesan wafer*

**PISELLO NANO DI ZOLLINO** (1/4/8) € 12.00  
con calamari scottati al timo e crostini  
*Soup made with Pea from Zollino, baby squid pan seared, croutons*

## CARNE - Meat

**BOMBETTE DI CAPOCOLLO** (1/7) € 14.00  
con insalata vegetariana e fonduta di provolone di pecora  
*Pork meat rolls "bombette", salad, sheep provola cheese fondue*

**PEZZETTI DI CAVALLO IN PIGNATA** € 14.00  
*Pieces of horse meat in sauce, cooked in a pignata*

**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, sweet and sour onion*

**TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NERO** (8) € 16.00  
cotto a bassa temperatura, con funghi cardoncelli  
*Sliced black pig fillet with mushrooms*

**STINCO DI MAIALE CBT ALLA BIRRA (American IPA)** (7/8) € 16.00  
con crema di patate  
*Pork shank with beer, potato cream*

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

## **PESCE - Fish**

**POLPO\* SCOTTATO** (4/8/13) € 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*

**FILETTO DI TONNO CBT** (4/13) € 18.00  
con anelli di cipolla bianca, pomodori essiccati al sole,  
filetti di mandorle di Toritto, Salicornia  
*Tuna fillet with white onion rings, sun-dried tomatoes, almonds, Salicornia*

**BACCALÀ\* FRITTO** (1/3/4/9) € 12.00  
con panatura croccante e maionese alla senape  
*Lightly fried cod with crunchy breading, mustard mayonnaise*

**FRITTURA DI CALAMARI\* E GAMBERI\*** (1/2/14) € 16.00  
con salsa al prezzemolo limone e miele  
*Lightly fried shrimp and squid with parsley, lemon, honey sauce*

**TARTARE DI SALMONE\*** (1/4/6) € 15.00  
con cous cous, ortaggi e salsa di soia  
*Salmon tartare with couscous, vegetables, soy sauce*

\*Il pesce utilizzato fresco subisce il processo di abbattimento di temperatura direttamente a bordo  
\* Fresh fish suffer the process of blast chilling directly on board



## CONTORNI - Side dishes

**INSALATA MISTA** € 5.00  
*Mix salad*

**PATATE FRITTE** con salse € 5.00  
*French fries*

**PATATE AL CARTOCCIO** € 6.00  
*Baked potatoes*

**VERDURE DI STAGIONE** € 6.00  
*Seasonal vegetables*

## INSALATE - Salads

**INSALATA ALL'OMBRA DEL BAROCCO** (1/3/7) € 12.00  
Insalata verde, rucola, carote, petto di pollo al rosmarino, tarallo spezzato, pecorino DOP, maionese artigianale alle erbe aromatiche  
*Mixed salad, rocket, carrots, chicken breast with rosemary, local tarallo, pecorino cheese, artisanal mayonnaise with aromatic herbs*

**INSALATA OMEGA 3** (4/13) € 12.00  
Insalata verde, rucola, carote, finocchi, salmone affumicato nel faggio, mandorle di Ostuni tostate in sfoglie e zenzero  
*Mixed salad, rocket, carrots, fennel, beech-smoked salmon, toasted almond flakes and ginger*

**INSALATA MEDITERRANEA** (1/4/3/9) € 12.00  
Insalata verde, rucola, carote, filetto di tonno CBT, olive leccine, cicorie puntarelle, Friscous, maionese alla senape, cipolla rossa caramellata  
*Mixed salad, rocket, carrots, CBT tuna fillet, leccine olives, chicory, Friscous, mustard mayonnaise, caramelized red onion*

## **FRUTTA E DOLCI - Fruit and dessert**

**FRUTTA DI STAGIONE** € 5.00  
*Seasonal fruit*

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

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

**TORTINO AL CIOCCOLATO** (1/3/7) € 6.00  
fondente al 70%  
*Little 70% dark chocolate cake*

**CRÈME BRÛLÉE** (1/3/7) € 6.00  
alla vaniglia e al limone  
*Crème brûlée with vanilla and lemon*

**TIRAMISÙ** (1/3/7) € 5.00  
Savoiardi, caffè, crema al mascarpone, cacao  
*Ladyfingers, coffee, mascarpone cream, chocolate*

**SPUMONI ARTIGIANALI** € 6.00  
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**

**LIMONE E ZENZERO - Lemon and ginger**

**COPERTO / SERVIZIO - RISTORANTE** € 3.00

## LA CARTA DEI VINI VIVENTE - *Live wine selections*

### SCEGLI IL VINO DIRETTAMENTE IN ENOTECA

*Choose directly from your wine shop*

Il costo della bottiglia è sempre esposto. Consumazione al tavolo + € 6,00

*Bottle cost are always displayed. + € 6.00 if you get it in your table as service charge*

### TASTE & GO - *Degusta & Porta via*

Scegli un vino direttamente dallo scaffale dell'enoteca, potrai degustarlo al calice e portare a casa la bottiglia

*Chose your wine directly form our shop, you can taste it by the glass then you can bring with you*

### VINI DEL TERRITORIO AL CALICE - *Local wine by the glass*

#### BOLLICINE

<b>Spumante</b> Metodo Charmat	€ 6.00
<b>Spumante</b> Metodo Ancestrale	€ 7.00
<b>Spumante</b> Metodo Classico	€ 8.00 / 12.00

#### BIANCHI

<b>Verdeca</b> Salento Igp	€ 6.00 / 7.00
<b>Fiano</b> Salento Igp	€ 6.00 / 7.00
<b>Minutolo</b> Valle D'itria Igp	€ 7.00

#### ORANGE

<b>Malvasia Bianca</b> Macerata Salento Igp	€ 8.00
---	--------

#### ROSATI

<b>Negroamaro Rosato</b> Salento Igp	€ 5.00 / 7.00
<b>Susumaniello Rosato</b> Salento Igp	€ 6.00 / 8.00
<b>Primitivo Rosato</b> Puglia Igp	€ 6.00 / 8.00

#### ROSSI

<b>Salice Salentino</b> Salice Salentino Doc	€ 6.00 / 8.00
<b>Primitivo</b> Salento Igp	€ 6.00 / 8.00
<b>Susumaniello</b> Salento Igp	€ 6.00 / 8.00
<b>Negroamaro</b> Agricoltura Biodinamica	€ 7.00

## **PERCORSI SUL VINO** - *Wine tasting*

### **VINO E TERRITORIO**

Percorso attraverso i diversi caratteri dei vini pugliesi scelti insieme al nostro sommelier

#### ***Apulian wines***

*Tasting different Apulian wines chosen together with our sommelier*

3 calici degustazione / 3 glasses - € 16.00

### **VINI NATURALI**

Percorso tra vinificazioni alternative e piccoli produttori  
Degustazione di tre vini naturali in successione

#### ***Natural wines***

*A path between alternative vinifications and small producers*

3 calici degustazione / 3 glasses - € 16.00

## **VINI AL CORAVIN** - *Wines with coravin*

**Scegli un vino pregiato dalla nostra enoteca e degustalo al calice**

Il prezzo del calice dipenderà dalla bottiglia scelta

*Price of the glass depends on the bottle chosen*



## **IL MENÙ DEL BAR**

## CAFFÈ

<b>CAFFÈ ESPRESSO</b> Quarta Caffè, miscela Barocco, Arabica 100%	€ 1.20
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b> <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1.40
<b>CAFFÈ AL GINSENG</b> <i>Ginseng coffee</i>	€ 1.60
<b>CAFFÈ LECCESE</b> Espresso in ghiaccio con latte di mandorla* 100% pugliese <i>Typical espresso on the rocks with almond milk</i>	€ 2.20
<b>CAFFÈ IN GHIACCIO</b> <i>Espresso on the rocks</i>	€ 1.70
<b>CAFFÈ ALL'OMBRA DEL BAROCCO</b> Caffè shakerato, liquore al cioccolato, panna e scaglie di cioccolato <i>Shaken iced coffee, gianduia liqueur, whipped cream, chocolate flakes</i>	€ 3.50
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 1.80
<b>ESPRESSINO</b>	€ 1.50
<b>CIOCCOLATA CALDA</b> Consulta in menu dedicato <i>Hot chocolate</i>	€ 3.00
<b>CIOCCOLATA CALDA CON PANNA</b> <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 4.00

## **COLAZIONE - Breakfast**

**PASTICCIOTTO LECCESE piccolo o grande (1/3/7)** € 1.20  
*Typical pastry with custard* € 2.00

**CORNETTO VUOTO / CORNETTO AI 5 CEREALI (1/3/7/13)** € 2.00  
*Croissant / with 5 cereals*

**CORNETTO VARI GUSTI (1/3/7/13)** € 2.00  
*crema / cioccolato / marmellata*  
*Croissant with custard / chocolate / jam*

**CORNETTO AI 5 CEREALI (1/3/7/13)** € 2.00  
*con marmellata ai frutti di bosco*  
*Croissant with 5 cereals filled with jam*

**CORNETTO VEGANO CON MANGO E PAPAYA (1/5/13)** € 2.00  
*Vegan croissant with mango and papaya*

**TRECCIA NOCI E SCIROPPO D'ACERO (1/3/5/7/11/13)** € 2.00  
*Braid with walnuts and maple syrup*

**TÈ, TISANE E INFUSI ARTIGIANALI** € 4.00

Consulta il menù dedicato



## **BEVANDE - Drinks**

<b>BIBITE 25/33 cl - Drinks</b>	€ 3.00
<b>SUCCHI DI FRUTTA gusti vari - Fruit juices various flavors</b>	€ 3.00
<b>BIBITE NIASCA</b> Limonata / Chinotto / Festivo Portofino	€ 3.50
<b>CRODINO / BITTER BIANCO / BITTER ROSSO</b>	€ 3.00
<b>COCKTAIL SANPELLEGRINO</b>	€ 3.50
<b>SPREMUTA - Orange or lemon fresh juice</b>	€ 4.00
<b>BOTTIGLIA D'ACQUA (75 cl) - Bottle of water 75 cl</b>	€ 3.00
<b>BOTTIGLIA D'ACQUA (50 cl) - Bottle of water 50 cl</b>	€ 1.80

## **COLAZIONE INTERNAZIONALE - International breakfast**

<b>AVOCADO TOAST (1/4)</b> con salmone affumicato <i>Avocado toast with smoked salmon</i>	€ 9.00
<b>UOVA STRAPAZZATE (1/3/7)</b> con bacon e pane tostato <i>Scrambled eggs with bacon and toasted bread</i>	€ 7.00

## APERITIVI - *Aperitif*

**APERITIVO A CURA DELLO CHEF** (1/7/5/8) € 20.00

disponibile fino alle 19:00

*Chef aperitif till 7:00 PM*

**APERITIVO LIGHT** (1/5/12) € 6.00

Olive leccine, taralli artigianali, mais

*Leccine olives, handmade taralli, corn*

**BRUSCHETTA SALENTINA** (1) € 8.00

con pomodori "scattarisciati", sponsali, olive e capperi

*Salento bruschetta with confit tomatoes, onion, olives, capers*

**TARALLI ARTIGIANALI** - *Handmade taralli* € 3.00

**OLIVE LECCINE** - *Leccine olives* € 3.00

**MAIS** € 3.00

## FOCACCE E SNACKS

**FOCACCIA BARESE CLASSICA** (1) *specialità* € 3.00

*Focaccia bread with cherry tomatoes*

**FOCACCIA BARESE CON STRACCIATELLA** (1/7) € 5.50

*Focaccia bread with cherry tomatoes, stracciatella cheese*

€ 2.50

**RUSTICO LECCESE** (1/3/7)

*Typical local puff pastry stuffed with tomato sauce, mozzarella*

€ 4.00

**TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO** (1/7)

*Toast with ham and cheese*

€ 8.00

**TOAST CON SALMONE AFFUMICATO BURRO E RUCOLA** (1/4/7)

*Toast with smoked salmon, butter, rocket*

## BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

**Agricola Lager** - 4,0% Vol.

Piccola 20 cl

€ 3.50

Media 40 cl

€ 6.00

**TARANTA birra ambrata ad alta fermentazione** - 6,0% Vol.

Piccola 20cl

€ 3.50

Media 40 cl

€ 6.00

## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

### BIRRA SALENTO

**Agricola Lager** - 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 birra chiara con note di peperoncino** - 5,0% Vol. cl.75

€ 13.00

**Taranta birra ambrata ad alta fermentazione** - 6,0% Vol. cl.75

€ 13,00

**Beggia birra ambrata con note di caramello** - 7,2% Vol. cl.75

€ 14.00

### BIRRIFICIO B94

**Della Cava Blanche** - 5,0% Vol. cl.33

€ 6.50

**Vista Mare Session Ipa** - 4,5% Vol. cl.33

€ 6.50

**Warning Hop American Pale Ale** - 7,0% Vol. cl.33

€ 6.50

**Malagrika doppio malto alla mela cotogna** - 7,0% Vol. cl.33

€ 6.50

**Cassarmonica Italian Grape Ale** - 8,0% Vol. cl.33

€ 6.50

**Tito Schipa Double Ipa** - 8,0% Vol. cl.33

€ 6.50

**Sant'oronzio Coffee Stout** - 7,2% Vol. cl.33

€ 7.00

**Sant'Irene Tripel al miele di timo** - 8,0% Vol. cl.33

€ 7.00

## GRAPPE E DISTILLATI

### DISTILLATI DEL SALENTO

€ 4.00

Grappa di negroamaro

Grappa di negroamaro barricata

Acquavite di negroamaro e aleatico

### AMARI E LIQUORI PUGLIESI

€ 4.00

Amaro Oronzo

Amaro Salento

Amarissimo Salento

Limoncello Salento

Liquore alla liquirizia

### GRAPPE - Distilleria Berta

Grappa Bianca

€ 5.00

Grappa Barricata

€ 6.00

### WHISKY & WHISKEY

€ 6.00 / 12.00

Askaig 8

Monkey shoulder 9 blended

Buffalo Trace bourbon

Lagavulin 16

Nikka from the barrel

### GIN

€ 8.00

Duna premium gin

Bombay

Tanqueray

Mare

Hendrick's

Engine Italian Gin

J.Rose

### RUM

€ 8.00

Bally rum agricolo martinica

Rel McCoy

Bayou single barrel louisiana

Sailor jerry caribbean rum

## MIXOLOGY

**SALENTINI** con gli amari e distillati dal nostro scaffale

€ 8.00

**LECCINO** - Amaro Oronzo, crodino

### **SPRITZ BITTER RURALE SALENTO**

Spumante salentino, Bitter Rurale Salento, soda

### **SPRITZ LIMONCELLO SALENTO**

Spumante salentino, Limoncello Salento, soda

**GIN TONIC SALENTINO** - Tarantola Gin, tonica

## APERITIVO

€ 7.00

**SPRITZ** - Prosecco, Aperol e soda

**SPRITZ CAMPARI** - Prosecco, Bampari Bitter e soda

**HUGO** - Prosecco, sciroppo di sambuco, soda

**AMERICANO** - Campari bitter, Vermouth rosso e soda

**NEGRONI** - Gin, Campari Bitter e Vermouth rosso

### **BLOODY MARY**

Vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, sedano, sale e pepe

### **BASIL SMASH**

Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, basilico

## **LONG DRINK**

€ 7.00

**CUBA LIBRE** - Rum, Coca Cola, lime

**GIN TONIC** - Gin e acqua tonica

**GIN LEMON** - Gin e lemonsoda

**VODKA TONIC** - Vodka e acqua tonica

**VODKA LEMON** Vodka e lemonsoda

## **GIN TONIC SPECIAL**

€ 10.00

Gin Premium e acqua tonica Fever tree

## **PESTATI**

€8.00

### **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

## **FROZEN**

€ 8.00

### **MARGARITA**

Tequila, succo di lime, triple sec

### **DAIQUIRI**

Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

## **COCKTAILS**

€ 8.00

### **COSMOPOLITAN**

Cointreau, vodka, succo di mirtillo e limone

**COCKTAIL MARTINI** - Gin, Martini Dry

**MANHATTAN** - Rye wiskey, Vermouth rosso e angostura

### **MOSKOW MULE**

Vodka, Ginger Beer, lime, zucchero e zenzero

### **JOHN COLLINS**

Gin, limone, sciroppo di zucchero, soda

### **LONG ISLAND**

Vodka, tequila, Rum. Gin, Triple Sec, succo di limone e cola

**WHISKEY SOUR** - Zucchero, wiskey, albume (opzionale)

**TEQUILA SUNRISE** - Tequila, succo d'arancia e granatina

**PINA COLADA** - Ananas, rum, latte di cocco

**IRISH COFFEE** - Irish whiskey, caffè e panna

**WHITE LADY** - Gin, Triple sec, succo di limone

**GODMOTHER** - Vodka e amaretto

### **TRENTESIMO ANNIVERSARIO**

Succo d'arancia, vodka, sciroppo alla pesca, prosecco, vino rosso

### **WHISKEY SMASH**

Menta, sciroppo di zucchero, whiskey, succo di limone

### **ESPRESSO MARTINI**

Liquore di caffè, sciroppo di zucchero, vodka

## **ANALCOLICI**

€ 6.00

### **CHARME**

Succo d'arancia, ananas, pesca, granatina e soda

### **FLORIDA**

Succo di pompelmo, arancia, limone soda e zucchero

### **VIRGIN COLADA**

Succo d'ananas, sciroppo di cocco

### **TROPICAL**

Latte, sciroppo di menta

### **MOJITO ANALCOLICO**

Acqua tonica, succo di lime, menta, zucchero di canna

### **SPRITZ ANALCOLICO**

Succo d'arancia, bitter rosso e tonica

**COPERTO / SERVIZIO - BAR**

€ 0.50



### **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 solti - *Sulphites*
11. Sesamo - *Sesame*
12. Lupini - *Lupins*
13. Frutta secca - *Dried fruit*
14. Molluschi - *Clams*



GRANDE È LA FORTUNA  
DI COLUI CHE POSSIEDE  
UNA BUONA BOTTIGLIA,  
UN BUON LIBRO,  
UN BUON AMICO.

*Molière*

**Gusto Liberrima** - Ristorante Bar Enoteca  
Corte dei Cicala, centro storico Lecce - **0832242626**