

Gusto Liberrima

ME NU



IL MENÙ DI GUSTO LIBERRIMA

SOMMARIO

IL MENÙ DEL RISTORANTE	pag. 4
I VINI DELLA NOSTRA ENOTECA	pag. 12
IL MENÙ DEL BAR	pag. 15
LA MIXOLOGY	pag. 22

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 FREDDI - Cold appetizers

BURRATINA di Gioia del Colle, **CAPOCOLLO** di Martina Franca e **FOCACCIA BARESE** (1/7) € 14.00

Burrata cheese, capocollo ham and focaccia bread

STRACCIATELLA (7/13) € 12.00

con pomodorini al forno, pesto di basilico e granella di olive

Stracciatella cheese, baked cherry tomatoes, basil, leccine olive powder

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI (1/7) € 24.00

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) € 16.00

Burro artigianale e alici del Cantabrico

Toasted bread with butter, Cantabrian anchovies

ANTIPASTI CALDI - Hot appetizers

BRUSCHETTE SALENTINE (1) € 8.00

con pomodori "scattarisciati", sponsali, olive e capperi

Salento bruschetta with confit tomatoes, onion, olives, capers

CAPONATA DI VERDURE € 10.00

Local vegetables

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

CREMA DI FAVE CON CICORIELLE SELVATICHE e crostini (1/8) € 12.00

Fava beans puree, wild chicory, crunchy bread

BACCALÀ* FRITTO (1/3/4/9) € 14.00

con panatura croccante e maionese alla senape

Lightly fried cod with crunchy breading, mustard mayonnaise

PASTA FRESCA ARTIGIANALE - Artisanal Pasta

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

cacioricotta leccese e basilico

Homemade orecchiette with tomato, Salento cacioricotta, basil

SAGNE RITORTE INTEGRALI (1/7) € 14.00

con sugo di pomodoro bio e crema di cacioricotta

(su richiesta con ricotta forte)

Local rustic pasta with tomato sauce, cacioricotta cream

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON COZZE, € 18.00

CALAMARI (1/14)

con julienne di carote e zucchine, pomodorini locali e Friscous

Cuttlefish ink tagliolini with mussels, squid, vegetables, tomatoes and Friscous

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON VONGOLE (1/3/14) € 16.00

crema di zucchine e polvere di limone

purple potato gnocchi with clams, zucchini cream and lemon powder

SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO (1/2/7/8/14) € 20.00

con crema di parmigiano, granella di olive e tartare di gamberi

Spaghetti with parmesan cream, pistachio pesto, leccine olive powder, shrimp tartare

PESCE - Fish

FILETTO DI TONNO (4/13) cotto a bassa temperatura con anelli di cipolla bianca, pomodori essiccati al sole, filetti di mandorle di Toritto, Salicornia <i>Tuna fillet with white onion rings, sun-dried tomatoes, almonds, Salicornia</i>	€ 20.00
TARTARE DI SALMONE* (4/6) con cous cous, ortaggi, salsa di soia, wasabi e zenzero gari <i>Salmon tartare with couscous, vegetables, soy sauce, wasabi, ginger</i>	€ 16.00
CEVICHE DI ORATA* MARINATA (4/5/10/13) con cipolla rossa agrodolce, avocado, lime e mais fritto <i>Sea bream ceviche with caramelized red onion, avocado, lime, fried corn</i>	€ 18.00
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* (1/2/14) con salsa al prezzemolo, limone e miele <i>Lightly fried shrimp and squid with with parsley, lemon and honey sauce</i>	€ 16.00
POLPO* SCOTTATO (4/13) al timo e al tabasco, crema di sedanolapa, cipolla in agrodolce, pesto di basilico e mandorle <i>Seared octopus with thyme and tabasco, celeriac cream, sweet and sour onion, basil pesto, almonds</i>	€ 18.00

*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*

CARNE - Meat

BOMBETTE DI CAPOCOLLO (1/7) € 14.00

con salsa al provolone e insalata vegetariana

Pork meat rolls "bombette", provola cheese, salad

POLPETTE DI VITELLO (1/3/7) € 14.00

in salsa di pomodoro e crema di parmigiano

Veal meatballs in tomato sauce and parmesan cream

BURGER PREMIUM (1/3/7/11/13) € 16.00

al barbeque con insalata, caciocavallo, uovo, capocollo
e cipolla caramellata

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

TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NERO (7) € 18.00

cotto a bassa temperatura con peperone cornetto e
salsa barbeque al whiskey

Sliced black pig fillet with pepper, whinshey bbq sauce

ENTRECÔTE AFFUMICATA con patate al rosmarino € 24.00

Smoked entrecôte with rosemary potatoes

CONTORNI - Side dishes

INSALATA MISTA € 5.00

Mix salad

PATATE FRITTE con salse € 6.00

French fries

PATATE AL CARTOCCIO € 6.00

Baked potatoes

CICORIELLE SELVATICHE € 6.00

Local chicory

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) € 13.00

Insalata verde, rucola, carote, carosello, salmone affumicato nel faggio, mandorle di Ostuni tostate in sfoglie e zenzero
Mixed salad, rocket, carrots, cucumber, beech-smoked salmon, toasted almond flakes and ginger

INSALATA MEDITERRANEA (1/4/3/9) € 15.00

Insalata verde, rucola, carote, filetto di tonno CBT, olive leccine, cicorie puntarelle, Friscous, salsa guacamole, cipolla rossa caramellata
Mixed salad, rocket, carrots, cooked tuna fillet, leccine olives, chicory, Friscous, guacamole sauce, caramelized red onion

FRISE - Typical dry bead

LECCESE (1) € 8.00

Pomodori, olive leccine, rughetta e olio extravergine di oliva
Tomatoes, olives, rocket, extra virgin olive oil

VEGETARIANA (1/8) € 9.00

pomodori, caponata di verdure, origano salentino
Tomatoes, vegetables, oregano, olives, capers, rocket

CAPRESE (1/7) € 10.00

Pomodori scattarisciati, stracciatella, basilico e olio extravergine di oliva
Confit tomatoes, stracciatella cheese, basil, extra virgin olive oil

FRUTTA E I NOSTRI DOLCI - *Fruit and dessert*

FRUTTA DI STAGIONE € 6.00
Seasonal fruit

TORTA PASTICCIOTTO (1/3/7) con crema pasticcera e amarene € 6.00
Pasticciotto pie with pastry cream, sour cherry

TORTA CAPRESE (3/7) con farina di mandorle e cioccolato € 6.00
Caprese cake with almond flour and chocolate

TORTA CAROTE E MANDORLE (3) € 6.00
Carrot and almond cake

CHEESECAKE ARTIGIANALE (1/3/7) € 7.00

CRÈME BRÛLÉE (1/3/7) alla vaniglia e limone € 7.00
Crème brûlée with vanilla and lemon

TIRAMISÙ (1/3/7) Savoiardi, caffè, crema al mascarpone, cacao € 7.00
Ladyfingers, coffee, mascarpone cream, chocolate

SPUMONI ARTIGIANALI € 7.00
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*

CIOCCOLATO, OLIVE CELLINE E RUM *Chocolate, celline olives and rum*

LIMONE E ZENZERO - *Lemon and ginger*

COPERTO / SERVIZIO - RISTORANTE € 3.00

I VINI DELLA NOSTRA ENOTECA - *The wines of our wine shop*

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

Spumante Metodo Charmat € 6.00

Spumante Metodo Ancestrale € 7.00

Spumante Metodo Classico € 8.00 / 12.00

BIANCHI

Verdeca Salento Igp € 6.00 / 7.00

Fiano Salento Igp € 6.00 / 7.00

Minutolo Valle D'itria Igp € 7.00

ORANGE

Malvasia Bianca Macerata Salento Igp € 8.00

ROSATI

Negroamaro Rosato Salento Igp € 6.00 / 7.00

Susumaniello Rosato Salento Igp € 6.00 / 8.00

Primitivo Rosato Puglia Igp € 6.00 / 8.00

ROSSI

Salice Salentino Salice Salentino Doc € 6.00 / 8.00

Primitivo Salento Igp € 6.00 / 8.00

Susumaniello Salento Igp € 6.00 / 8.00

Negroamaro Salento Igp € 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

CAFFÈ LECCESE € 2.20

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

CAFFÈ IN GHIACCIO € 1.70

Espresso on the rocks

CAFFÈ ALL'OMBRA DEL BAROCCO € 3.50

Caffè shakerato, liquore al cioccolato, panna e scaglie di cioccolato
Shaken iced coffee, gianduia liqueur, whipped cream, chocolate flakes

CAFFÈ ESPRESSO € 1.20

Quarta caffè, miscela barocco, Arabica 100%

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1.40

Decaffeinated coffee

CAFFÈ AL GINSENG € 1.60

Ginseng coffee

CAPPUCCINO € 1.80

ESPRESSINO € 1.50

NOCCIOLINO € 3.50

Caffè espresso con gelato artigianale alla nocciola
Espresso coffee with hazelnut ice cream

NOCCIOLINO CON PANNA € 4.00

Espresso coffee with hazelnut ice cream with whipped cream

SELEZIONE DI TÈ E TISANE € 4.00

COLAZIONE - Breakfast

PASTICCIOTTO LECCESE piccolo o grande (1/3/7)	€ 1.20
<i>Typical pastry with custard</i>	€ 2.00
CORNETTO VUOTO / CORNETTO AI 5 CEREALI (1/3/7/13)	€ 2.00
<i>Croissant / Croissant with 5 cereals</i>	
CORNETTO VARI GUSTI (1/3/7/13)	€ 2.00
<i>crema / cioccolato / marmellata</i>	
<i>Croissant with custard / chocolate / jam</i>	
CORNETTO AI 5 CEREALI (1/3/7/13)	€ 2.00
<i>con marmellata ai frutti di bosco</i>	
<i>Croissant with 5 cereals filled with jam</i>	
CORNETTO VEGANO CON MANGO E PAPAYA (1/5/13)	€ 2.00
<i>Vegan croissant with mango and papaya</i>	
CORNETTO VEGANO ALL'ARANCIA (1/5/13)	€ 2.00
<i>Vegan croissant with mango and papaya</i>	
TRECCIA NOCI E SCIROPPO D'ACERO (1/3/5/7/11/13)	€ 2.00
<i>Braid with walnuts and maple syrup</i>	

CENTRIFUGHE

€ 7.00

1. SEDANO, CAROTA E MELA

Celery, carrot, apple

2. CAROTA, MELA, ANANAS E ZENZERO

Carrot, apple, pineapple, ginger

3. KIWI, ARANCIA, LIMONE E MELA

Kiwi, orange, lemon, apple

SERVIZIO CAFFETTERIA

€ 0.50

BEVANDE - Drinks

BIBITE 25/33 cl - Drinks	€ 3.50
SUCCHI DI FRUTTA gusti vari - Fruit juices various flavors	€ 3.50
BIBITE NIASCA Limonata / Chinotto / Festivo Portofino	€ 4.50
CRODINO / BITTER BIANCO / BITTER ROSSO	€ 3.50
COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 3.50
SPREMUTA - Orange or lemon fresh juice	€ 5.00
BOTTIGLIA D'ACQUA (75 cl) - Bottle of water 75 cl	€ 3.00
BOTTIGLIA D'ACQUA (50 cl) - Bottle of water 50 cl	€ 2.00

COLAZIONE INTERNAZIONALE

International breakfast

YOGURT (7/13) con frutta fresca e mandorle tostate <i>Yogurt with fresh fruit and almonds</i>	€ 6.00
AVOCADO TOAST (1/4) con salmone affumicato <i>Avocado toast with smoked salmon</i>	€ 9.00
UOVA STRAPAZZATE (1/3/7) con bacon e pane tostato <i>Scrambled eggs with bacon and toasted bread</i>	€ 8.00

APERITIVI - *Aperitif*

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

Non disponibile dalle 13:00 alle 15:00 e dopo le 19:00

Chef aperitif - Not available from 13:00 to 15:00 and after 19:00

APERITIVO LIGHT (1/5/12) € 7.50

Olive leccine, taralli artigianali, mandorle tostate

Leccine olives, handmade taralli, toasted almonds

BRUSCHETTE SALENTINE (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

MANDORLE TOSTATE - *toasted almonds* € 3.50

FOCACCE E SNACKS

FOCACCIA BARESE CLASSICA (1) *specialità* € 4.00

Focaccia bread with cherry tomatoes

FOCACCIA BARESE CON STRACCIATELLA (1/7) € 6.00

Focaccia bread with cherry tomatoes, stracciatella cheese

RUSTICO LECCESE (1/3/7) € 3.00

Typical local puff pastry stuffed with tomato sauce, mozzarella

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1/7) € 5.00

Toast with ham and cheese

TOAST CON SALMONE AFFUMICATO BURRO E RUCOLA (1/4/7) € 8.00

Toast with smoked salmon, butter, rocket

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

AGRICOLA Lager - 4,0% Vol.

Piccola 20 cl

€ 4.00

Media 40 cl

€ 6.50

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

Piccola 20cl

€ 4.00

Media 40 cl

€ 6.50

BEGGIA birra ambrata con note di caramello - 7,2% Vol.

Piccola 20cl

€ 4.50

Media 40 cl

€ 7.00

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BIRRA SALENTO

Agricola Lager - 4,0% Vol. cl.33

€ 6.00

Fresca - 4,0% Vol. cl.33

€ 5.00

Nuda e Cruda Pils - 4,5% Vol. cl.33

€ 6.00

Tipa Session Ipa - 4,8% Vol. cl.33

€ 6.50

Laguna Beach American Ipa - 5,0% Vol. cl.33

€ 6.50

Pizzica birra chiara con note di peperoncino - 5,0% Vol. cl.75

€ 16.00

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

€ 16,00

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

€ 17.00

BIRRIFICIO B94

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

€ 7.00

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

€ 7.00

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

€ 7.00

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

€ 7.00

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

€ 7.00

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

€ 6.00

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

€ 7.50

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

€ 7.50

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

Mare

Hendrick's

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

Gin Salentino dry, tonica, Amarissimo Salento

AGRICOL TONIC

Birra Salentina, tonica, sciroppo di sambuco, rosmarino, scorza di limone

€ 8.00

APERITIVO

SPRITZ - Prosecco, Aperol e soda

SPRITZ CAMPARI - Prosecco, Campari Bitter e soda

HUGO - Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta, lime

AMERICANO - Campari bitter, Vermouth rosso e soda

NEGRONI - Gin, Campari Bitter e Vermouth rosso

BASIL SMASH - Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, basilico

GARIBALDI - Succo di arancia e Campari Bitter

LONG DRINK

€ 8.00

GIN TONIC

Gin e acqua tonica

GIN TONIC SPECIAL

€ 10.00/€ 12.00

Gin Premium e acqua tonica Fever tree

MOJITO

€ 9.00

Rum bianco, zucchero di canna, lime, soda e menta

PESTATI

CAIPIRINHA

Cachaca, lime e zucchero

CAIPIROSKA

Vodka, lime e zucchero

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA

Vodka, lime, zucchero e fragole

€ 9.00

FROZEN

MARGARITA

Tequila, succo di lime, triple sec

DAIQUIRI

Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

MELLINI

Estratto di melone, prosecco, lime, menta

COCKTAILS

€ 9.00

COCKTAIL MARTINI

Gin, Martini Dry

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, zucchero liquido e cola

WHISKEY SOUR - Zucchero, whiskey, succo di limone, albume (opzionale)

TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo d'arancia e granatina

PINA COLADA

Ananas, rum, latte di cocco

WHITE LADY

Gin, Triple sec, succo di limone

CARAIBI DEL SALENTO

Rum bianco, anisetta, sciroppo di cocco, caffè espresso miscela Barocco

WHISKEY SMASH

Menta, sciroppo di zucchero, whiskey, succo di limone

ESPRESSO MARTINI

Liquore di caffè, sciroppo di zucchero, vodka e caffè

BOULEVARDIER

Vermouth rosso, Campari Bitter, bourbon

ANALCOLICI

€ 7.00

CHARME

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

HUGO ANALCOLICO

Sciroppo di Sambuco, lime, menta, cedrata

MOJITO ANALCOLICO

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

SPRITZ ANALCOLICO

Succo d'arancia, bitter rosso e tonica

ANALCOLICO GUSTO LIBERRIMA

Confidaci i tuoi gusti e metti alla prova il barman!

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*

