

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) con pomodori "scattarisciati", sponsali, olive e capperi <i>Salento bruschetta with confit tomatoes, onion, olives, capers</i>	€ 8.00
CAPONATA DI VERDURE / <i>Local vegetables</i>	€ 10.00
COCULE (1/3/7/8) Polpette di pane raffermo con pecorino in brodo di carciofi locali <i>Breadballs with pecorino cheese in artichoke broth</i>	€ 12.00
FINOCCHIO ARROSTO (1/7/13) con crema di parmigiano, crumble alle mandorle e pistacchio, tartufo fresco di stagione <i>Roasted fennel with parmesan cream, pistachio and almonds crumble with truffle fresh season truffle</i>	€ 12.00
SFORMATINO DI MELANZANE GRIGLIATE (7) con ricotta, mozzarella, passata di pomodoro e basilico <i>Sformatino of grilled eggplant with ricotta cheese, mozzarella cheese, tomato sauce, basil</i>	€ 12.00

ANTIPASTI FREDDI - Cold appetizers

BURRATINA di Gioia del Colle, CAPOCOLLO di Martina Franca e FOCACCIA BARESE (1/7) <i>Burrata cheese, capocollo ham, housemade focaccia</i>	€ 14.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI (1/7) con confettura locale e focaccia barese (consigliato per 2 persone) <i>Apulian cold cuts and cheeses board with local jam, focaccia bread</i>	€ 22.00
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
BACCALÀ* FRITTO (1/3/4/9) con panatura croccante e maionese alla senape <i>Lightly fried cod with crunchy breading, mustard mayonnaise</i>	€ 12.00

PASTA

SAGNE RITORTE INTEGRALI ARTIGIANALI (1/7) con sugo di pomodoro bio e crema di Parmigiano 24 mesi (su richiesta con ricotta forte) <i>Housemade local rustic pasta with tomato sauce, parmesan cream</i>	€ 12.00
ORECCHIETTE ARTIGIANALI CON CIME DI RAPE (1/3/4) e Friscous <i>Housemade orecchiette with turnip tops, crunchy bread</i>	€ 12.00
MACCHERONCINI ARTIGIANALI AI FUNGHI CARDONCELLI (1/7/8) con tartufo nero e guanciale croccante <i>Housemade macaroni with cardoncelli mushrooms, black truffle, pork belly</i>	€ 16.00
GNOCCHETTI CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE (1/3/7/8) e scaglie di Pecorino DOP <i>Gnocchi with white wild boar ragù and flakes of Pecorino DOP</i>	€ 16.00
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, CALAMARI (1/14) con julienne di carote e zucchine, pomodorini locali e Friscous <i>Cuttlefish ink tagliolini with mussels, squid, vegetables, tomatoes and Friscous</i>	€ 16.00
SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO (1/2/7/8) con crema di parmigiano, granella di olive e tartare di gamberi <i>Spaghetti with parmesan cream, pistachio pesto, leccine olive powder, shrimp tartare</i>	€ 18.00

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

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

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) € 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

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

BRASATO DI GUANCIA DI MANZO PODOLICO (8/7) € 20.00
con crema di patate
Braised podolic beef cheek with potatoes 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 TIEPIDO (4/13) € 20.00

con anelli di cipolla bianca, pomodori essiccati al sole,
filetti di mandorle di Toritto, Salicornia

*Lukewarm tuna fillet with white onion rings, sun-dried tomatoes, almonds,
Salicornia*

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* (1/2/4) € 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) € 13.00

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) € 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

COPERTO / SERVIZIO - RISTORANTE € 3.00

FRUTTA E DOLCI - Fruit and dessert

FRUTTA FRESCA € 6.00
Fresh fruit

CROSTATA DEL GIORNO (1/3/7) € 6.00
Dessert of the day

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

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

TORTINO AL CIOCCOLATO (1/3/7) € 7.00
fondente al 70%
Little 70% dark chocolate cake

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

TIRAMISÙ (1/3/7) € 7.00
Savoiardi, caffè, crema al mascarpone, cacao
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
LIMONE E ZENZERO - Lemon and ginger

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

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 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

CAFFÈ ESPRESSO € 1.70
Quarta Caffè, miscela Barocco, Arabica 100%

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1.90
Decaffeinated coffee

CAFFÈ AL GINSENG € 2.00
Ginseng coffee

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 ALL'OMBRA DEL BAROCCO € 3.90
Caffè shakerato, liquore al cioccolato, panna e scaglie di cioccolato
Shaken iced coffee, gianduia liqueur, whipped cream, chocolate flakes

CAPPUCCINO € 2.30

ESPRESSINO € 2.00

CIOCCOLATA CALDA € 3.50
Consulta in menu dedicato
Hot chocolate

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA € 4.00
Hot chocolate with cream

TÈ, TISANE E INFUSI ARTIGIANALI € 4.50

Consulta il menù dedicato

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

BEVANDE - Drinks

BIBITE 25/33 cl - Drinks	€ 3.50
SUCCHI DI FRUTTA gusti vari - Fruit juices various flavors	€ 3.50
CRODINO / BITTER BIANCO / BITTER ROSSO	€ 3.50
COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 3.50
SPREMUTA - Orange or lemon fresh juice	€ 4.50
BOTTIGLIA D'ACQUA (75 cl) - Bottle of water 75 cl	€ 3.00
BOTTIGLIA D'ACQUA (50 cl) - Bottle of water 50 cl	€ 1.80

COLAZIONE INTERNAZIONALE - International breakfast

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>	€ 7.00

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

€ 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

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 dei Poeti

Amarissimo Salento

Limoncello Salento

Liquore alla liquirizia

Anisetta Caroppo

Laurora Caroppo

GRAPPE - Distilleria Berta

€ 5.00

Grappa Bianca

€ 6.00

Grappa Barricata

WHISKY & WHISKEY

Askaig 8

€ 8.00

Lagavulin 16

€ 8.00

Wild Turkey Rye

€ 6.00

GIN

€ 8.00

Duna premium gin

Tarantula

Gecogin

Bombay

Tanqueray

Mare

Hendrick's

Bulldog

RUM

Hampden Estate

€ 10.00

Brugal 1888

€ 8.00

Saint James Vieux

€ 8.00

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

WHISKEY SOUR CON MIELE E ZENZERO

Whiskey, succo di limone, miele, albume, zenzero

AURORA APERITIVO

Amaro Aurora, succo di limone, zucchero, tonica

APERITIVO

€ 8.00

SPRITZ

Prosecco, Aperol e soda

SPRITZ CAMPARI

Prosecco, Campari Bitter e soda

HUGO

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta, lime

BASIL SMASH

Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, basilico

LONG DRINK

GIN TONIC

€ 8.00

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

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

WHITE LADY

Gin, Triple sec, succo di limone

WHISKEY SMASH

Menta, sciroppo di zucchero, whiskey, succo di limone

ESPRESSO MARTINI

Liquore di caffè, sciroppo di zucchero, vodka e caffè

MARGARITA

Tequila, succo di lime, triple sec

DAIQUIRI

Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

NEGRONI & CO

€ 9.00

AMERICANO

Campari Bitter, Vermouth rosso e soda

NEGRONI

Gin, Campari Bitter e Vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, Campari Bitter e Vermouth rosso

NEGRONI AL CAFFÈ

Gin dry, Campari Bitter, Vermouth rosso, liquore al caffè

GARIBALDI

Succo di arancia e Campari Bitter

BOULEVARDIER

Vermouth rosso, Campari Bitter, bourbon

MOCKTAIL

€ 7.00

SUNNY

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

VIRGIN HUGO

Sciroppo di Sambuco, lime, menta, cedrata

VIRGIN MOJITO

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

VIRGIN SPRITZ

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*

