

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 FREDDI

Cold appetizers

- BURRATINA** di Gioia del Colle, **CAPOCOLLO** di Martina Franca e **FOCACCIA BARESE** (1/7) 14
Burrata cheese, capocollo ham and focaccia bread
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI** (1/7) 24
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
Burro artigianale e alici del Cantabrico
Toasted bread with butter, Cantabrian anchovies

ANTIPASTI CALDI

Hot appetizers

- BRUSCHETTE SALENTINE** (1) 8
con pomodori "scattarisciati", sponsali, olive e capperi
Salento bruschetta with confit tomatoes, onion, olives, capers
- CAPONATA DI VERDURE** 12
Local vegetables
- SFORMATINO DI MELANZANE GRIGLIATE** (7) 14
con ricotta, mozzarella, passata di pomodoro e basilico
Sformatino of grilled eggplant with ricotta cheese, mozzarella cheese, tomato sauce, basil
- BACCALÀ* FRITTO** (1/3/4/9) 14
con panatura croccante e maionese alla senape
Lightly fried cod with crunchy breading, mustard mayonnaise

PASTA ARTIGIANALE

Artisanal Pasta

CREMA DI FAVE CON CICORIELLE SELVATICHE e crostini (1/8) <i>Fava beans puree, wild chicory, crunchy bread</i>	14
ORECCHIETTE INTEGRALI CON POMODORO SPEZZATO (1/7) cacioricotta leccese e basilico <i>Homemade orecchiette with tomato, Salento cacioricotta, basil</i>	12
SAGNE RITORTE INTEGRALI (1/7) con sugo di pomodoro bio e crema di parmigiano (su richiesta con ricotta forte) <i>Local rustic pasta with tomato sauce, parmisan cream</i>	14
MEZZE MANICHE CON RAGÙ DI POLPO E POLVERE DI LIMONE (1/14) <i>Mezze maniche with octopus and lemon powder</i>	18
LINGUINE CON COZZE E POMODORINI LOCALI (1/14) <i>Linguine with mussels and local cherry tomatoes</i>	16
SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO (1/2/7/8/14) con crema di parmigiano, granella di olive e tartare di gamberi <i>Spaghetti with parmesan cream, pistachio pesto, leccine olive powder, shrimp tartare</i>	20

PESCE

Fish

FILETTO DI TONNO* TIEPIDO (4/13)	20
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>	
TARTARE DI SALMONE* (4/6)	16
con cous cous, ortaggi, salsa di soia, wasabi e zenzero gari	
<i>Salmon tartare with couscous, vegetables, soy sauce, wasabi, ginger</i>	
CEVICHE DI ORATA* MARINATA (4/5/10/13)	18
con cipolla rossa agrodolce, avocado, lime e mais fritto	
<i>Sea bream ceviche with caramelized red onion, avocado, lime, fried corn</i>	
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* (1/2/14)	16
con salsa al prezzemolo, limone e miele	
<i>Lightly fried shrimp and squid with parsley, lemon and honey sauce</i>	
POLPO* SCOTTATO (4/13)	18
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>	

*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) con salsa al provolone di pecora e insalata vegetariana <i>Pork meat rolls "bombette", provola cheese, salad</i>	16
POLPETTE DI VITELLO (1/3/7) in salsa di pomodoro e crema di parmigiano <i>Veal meatballs in tomato sauce and parmesan cream</i>	14
BURGER PREMIUM (1/3/7/11/13) al barbeque con insalata, caciocavallo, uovo, cipolla caramellata, bun artigianale al sesamo <i>High quality local beef burger with salad, caciocavallo cheese, egg, crispy, sweet and sour onion, bun</i>	16
TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NERO (7) cotto a bassa temperatura con cicorielle selvatiche e salsa al primitivo <i>Sliced black pig fillet with chicory, primitivo souce</i>	18
ENTRECÔTE AFFUMICATA con patate al rosmarino <i>Smoked entrecôte with rosemary potatoes</i>	24

CONTORNI

Side dishes

INSALATA MISTA - <i>Mix salad</i>	5
PATATE FRITTE con salse - <i>French fries</i>	6
PATATE AL CARTOCCIO - <i>Baked potatoes</i>	6
CICORIELLE RIPASSATE - <i>Local chicory</i>	6
CICORIELLE CON POMODORO - <i>Local chicory with tomatoes</i>	7

INSALATE

Salads

INSALATA ALL'OMBRA DEL BAROCCO (1/3/7) 13

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

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

INSALATA MEDITERRANEA (1/4/3/9) 15

Insalata verde, rucola, carote, filetto di tonno CBT, olive leccine, cicorie puntarelle, Friscous, salsa guacamole e 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

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

VEGETARIANA (1/8) 9

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

CAPRESE (1/7) 10

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*

INSALATA DI FRUTTA FRESCA - *Seasonal fruit* 7

TORTA PASTICCIOTTO (1/3/7) con crema pasticcera e amarene 6
Pasticciotto pie with pastry cream, sour cherry
Abbinata con Amaro dei poeti € 4

TORTA CAPRESE (3/7) con farina di mandorle e cioccolato 6
Caprese cake with almond flour and chocolate (GLUTEN FREE)
Abbinata con Amaro Laurora € 4

TORTA CAROTE E MANDORLE (3) 6
Carrot and almond cake (GLUTEN AND LACTOSE FREE)

TORTA DEL GIORNO di nostra produzione (1/3/7) 7

CRÈME BRÛLÉE (1/3/7) alla vaniglia e al limone 7
Crème brûlée with vanilla and lemon
Abbinata con Limoncello I gialli dei limoni € 4

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

TORTINO AL CIOCCOLATO (1/3/7) fondente al 70% 7
Little 70% dark chocolate cake
Abbinata con Primitivo dolce naturale € 5

SPUMONI ARTIGIANALI 7
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

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

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*

Il prezzo del calice può variare in base all'etichetta in degustazione

BOLLICINE

Spumante Metodo Charmat	6
Spumante Metodo Ancestrale	7
Spumante Metodo Classico	8 / 12

BIANCHI

Verdeca Salento Igp	6 / 7
Fiano Salento Igp	6 / 7
Minutolo Valle D'itria Igp	7

ORANGE

Malvasia Bianca Macerata Salento Igp	8
---	---

ROSATI

Negroamaro Rosato Salento Igp	6 / 7
Susumaniello Rosato Salento Igp	6 / 8
Primitivo Rosato Puglia Igp	6 / 8

ROSSI

Salice Salentino Salice Salentino Doc	6 / 8
Primitivo Salento Igp	6 / 8
Susumaniello Salento Igp	6 / 8
Negroamaro Salento Igp	7

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

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

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 *Coffee*

CAFFÈ LECCESE Espresso in ghiaccio con latte di mandorla* 100% pugliese <i>Typical espresso on the rocks with almond milk</i>	2.60
CAFFÈ IN GHIACCIO <i>Espresso on the rocks</i>	2.10
CAFFÈ ESPRESSO Quarta caffè, miscela barocco, Arabica 100%	1.80
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	2
CAFFÈ AL GINSENG <i>Ginseng coffee</i>	2.20
CAPPUCCINO	2.40
ESPRESSINO	2.10
NOCCIOLINO Caffè espresso con gelato artigianale alla nocciola <i>Espresso coffee with hazelnut ice cream</i>	4.00
NOCCIOLINO CON PANNA <i>Espresso coffee with hazelnut ice cream with whipped cream</i>	4,50

SELEZIONE DI TÈ E TISANE *Selection of teas*

4

CENTRIFUGHE *Juices*

7,50

- 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

COLAZIONE

Breakfast

PASTICCIOTTO LECCESE piccolo o grande (1/3/7)	1.20
<i>Typical pastry with custard</i>	2.50
CORNETTO VUOTO / CORNETTO AI 5 CEREALI (1/3/7/13)	2.50
<i>Croissant / Croissant with 5 cereals</i>	
CORNETTO VARI GUSTI (1/3/7/13)	2.50
crema / cioccolato / marmellata <i>Croissant with custard / chocolate / jam</i>	
CORNETTO AI 5 CEREALI (1/3/7/13)	2.50
con marmellata ai frutti di bosco <i>Croissant with 5 cereals filled with jam</i>	
CORNETTO VEGANO ALL'ARANCIA (1/5/13)	2.50
<i>Vegan croissant with orange jam</i>	
TRECCIA NOCI E SCIROPPO D'ACERO (1/3/5/7/11/13)	2.50
<i>Braid with walnuts and maple syrup</i>	

TORTE ARTIGIANALI

Artisan cakes

TORTA PASTICCIOTTO (1/3/7) con crema pasticceria e amarene	6
<i>Pasticciotto pie with pastry cream, sour cherry</i> Abbinata con Amaro dei poeti € 4	
TORTA CAPRESE (3/7) con farina di mandorle e cioccolato	6
<i>Caprese cake with almond flour and chocolate (GLUTEN FREE)</i> Abbinata con Amaro Laurora € 4	
TORTA CAROTE E MANDORLE (3)	6
<i>Carrot and almond cake (GLUTEN AND LACTOSE FREE)</i>	

BEVANDE

Drinks

BIBITE 25/33 cl - Drinks	3.50
SUCCHI DI FRUTTA gusti vari - Fruit juices various flavors	3.50
BIBITE NIASCA	4.50
Limona / Chinotto / Festivo Portofino	
CRODINO / BITTER BIANCO / BITTER ROSSO	3.50
COCKTAIL SANPELLEGRINO	3.50
SPREMUTA - Orange or lemon fresh juice	5
BOTTIGLIA D'ACQUA (75 cl) - Bottle of water 75 cl	3
BOTTIGLIA D'ACQUA (50 cl) - Bottle of water 50 cl	2,50

COLAZIONE INTERNAZIONALE

International breakfast

YOGURT (7/13) con frutta fresca e mandorle tostate Yogurt with fresh fruit and almonds	7
AVOCADO TOAST (1/4) con salmone affumicato Avocado toast with smoked salmon	9
UOVA STRAPAZZATE (1/3/7) con bacon e pane tostato Scrambled eggs with bacon and toasted bread	8

APERITIVI

Aperitif

APERITIVO A CURA DELLO CHEF (1/7/5/8)	22
Non disponibile dalle 13:00 alle 15:00 e dopo le 19:00 <i>Chef aperitif - Not available from 13:00 to 15:00 and after 19:00</i>	
APERITIVO LIGHT (1/5/12)	7.50
Olive leccine, taralli artigianali, mandorle tostate <i>Leccine olives, handmade taralli, toasted almonds</i>	
BRUSCHETTE SALENTINE (1)	8
con pomodori "scattarisciati", sponsali, olive e capperi <i>Salento bruschetta with confit tomatoes, onion, olives, capers</i>	
TARALLI ARTIGIANALI - Handmade taralli	3
OLIVE LECCINE - Leccine olives	3
MANDORLE TOSTATE - toasted almonds	3.50

FOCACCE E SNACKS

FOCACCIA BARESE CLASSICA (1) <i>specialità</i>	5
<i>Focaccia bread with cherry tomatoes</i>	
FOCACCIA BARESE CON STRACCIATELLA (1/7)	7
<i>Focaccia bread with cherry tomatoes, stracciatella cheese</i>	
RUSTICO LECCESE (1/3/7)	3
<i>Typical local puff pastry stuffed with tomato sauce, mozzarella</i>	
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1/7)	5
<i>Toast with ham and cheese</i>	
TOAST CON SALMONE AFFUMICATO BURRO E RUCOLA (1/4/7)	8
<i>Toast with smoked salmon, butter, rocket</i>	

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

AGRICOLA Lager - 4,0% Vol.

Piccola 20 cl

Media 40 cl

4

6.50

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

Piccola 20cl

Media 40 cl

4

6.50

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

Piccola 20cl

Media 40 cl

4.50

7

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BIRRA SALENTO

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

6

Fresca - 4,0% Vol. cl.33

5

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

6

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

6

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

6.50

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

16

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

16

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

17

BIRRIFICIO B94

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

7

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

7

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

7

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

7

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

7

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

6

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

Grappa di negroamaro	4
Grappa di negroamaro barricata	
Acquavite di negroamaro e aleatico	

AMARI E LIQUORI PUGLIESI

Amaro Oronzo	4
Amaro dei Poeti	
Amarissimo Salento	
Limoncello Salento	
Liquore alla liquirizia	
Anisetta Caroppo	
Laurora Caroppo	

GRAPPE - Distilleria Berta

Grappa Bianca	5
Grappa Barricata	6

WHISKY & WHISKEY

Askaig 8	8
Lagavulin 16	8
Wild Turkey Rye	6

GIN

Duna premium gin	8
Tarantula	
Gecogin	
Bombay	
Tanqueray	
Mare	
Hendrick's	
Bulldog	

RUM

Hampden Estate	10
Brugal 1888	8
Saint James Vieux	8

MIXOLOGY

SALENTINI con gli amari e distillati dal nostro scaffale

8

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

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

Gin e acqua tonica

8

GIN TONIC SPECIAL

Gin Premium e acqua tonica Fever tree

10 / 12

MOJITO

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

9

COCKTAILS

9

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

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

SUNNY

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

VIRGIN HUGO

Scioppo 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*



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

Noliere

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