



“ Invitare qualcuno a pranzo vuol dire **incaricarsi della felicità** di questa persona durante le ore che passa sotto il vostro tetto. ,”

Anthelme Brillat - Savarin

Vi preghiamo di comunicarci tempestivamente eventuali **intolleranze o allergie alimentari**, in ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 (Tabella allergeni previsti dall'allegato II).



Il *Libertino*: gusti antichi e sogni moderni

Vi informiamo che utilizziamo
**Presidi Slow Food e materie
prime di primissima scelta**
perché crediamo che non si possa
ottenere un buon piatto senza
passione, professionalità
e pregiate materie prime.

Noi, tra le tante, abbiamo scelto l'**olio extra vergine d'oliva Coletta**,
salumi di alta qualità come il capocollo di Martina Franca e lo speck
della macelleria Ballardini, pesce fresco, ottime farine da cereali selezionati,
il pomodorino del Piennolo e molte altre eccellenze.



Degustazione del Territorio

Carpaccio di carne salada di nostra produzione, salsa tonnata, cocunci e pane carasau 

Canederli di salumi al burro, fondata di grana e granella di noci

Guancia di manzo brasata al teroldego su purè di patate con julienne di zucchine 

Strudel di mele scomposto con semifreddo alla cannella 

Quarantasette euro

Degustazione di Mare

Passatina di ceci con seppioline scottate 

Linguina Monograno Felicetti con calamari e cozze su salsa di pane

Bocconcini di filetto di tonno a pinne gialle su citronette all'arancia con insalatina di finocchi 

Cannolini siciliani ripieni di ricotta di pecora con scaglie di cioccolato fondente e granella di pistacchi

Cinquantadue euro



Antipasti

Passatina di ceci con seppioline scottate e tartara di gambero rosa  € 17,00

Carpaccio di carne salada di nostra produzione, salsa tonnata, cocunci e pane carasau  € 15,00

Tortel di patate con eccellenze di salumi italiani e cappucci in insalata  € 15,00

Tartare di manzo battuta al coltello servita su midollo con salsa verde  € 16,00

Ovetto cacio e pepe: ovetto bio morbido del Maso dei Preti con spuma cacio e pepe e pane croccante  € 14,00

Primi piatti

Linguina Monograno Felicetti con calamari e cozze su salsa di pane € 17,00

Risotto Acquerello mantecato con crema di zucca, salsa di cime di rapa e salsiccia al finocchietto selvatico  € 16,00

Canederli di salumi al burro, fondata di grana e granella di noci € 14,00

Ravioli ripieni di sugo all'amatriciana con fondata di pecorino e guanciale croccante € 15,00

Tagliolino con crema di funghi champignon e tartufo nero pregiato della Valle dei Laghi  € 22,50



Secondi piatti con contorno

Bocconcini di filetto di tonno a pinne gialle su citronette all'arancia
con insalatina di finocchi  € 25,00

Guancia di manzo brasata al teroldego su purè di patate
con julienne di zucchine  € 25,00

Costine di maiale (c.b.t.) in salsa bourbon con purè di patate  € 26,00

Animelle di vitello rosolate nel burro e rosmarino, salsa di topinambur,
salsa di rapa rossa e maionese alla curcuma ed erba cipollina  € 24,00

... oppure

Degustazione di formaggi selezionati con miele e confetture (Zenzerito,
Fiocco della Tuscia, Fior di Rendena, Pecorino affogato nel vino rosso,
Blu Dominik)   € 20,00

Prosciutto di nero mangalica stag.13 mesi del salumificio Villa Caviciana
Solobrado con Fiocco della Tuscia di Chiodetti  € 20,00



Dolci

Strudel di mele scomposto con semifreddo alla cannella  € 7,50

Millefoglie con crema di ricotta di bufala e frutti di bosco € 7,50

Cannolini siciliani ripieni di ricotta di pecora con scaglie di cioccolato fondente e granella di pistacchi € 7,50

Tartelletta di pasta frolla ripiena di pesto di frutta secca, crema al cioccolato e crema all'arancia € 7,50

Pane e coperto € 3,00

 senza glutine

 vegetariano

Organizziamo pranzi a tema e degustazioni di vini.

Se desiderate restare aggiornati sui nostri eventi, potete lasciarci il vostro indirizzo e-mail o seguirci sui nostri canali social:

  ristoranteillibertino

Prenota il tuo tavolo:
www.illibertino.it

Vi preghiamo di comunicarci tempestivamente eventuali **intolleranze o allergie alimentari**, in ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 (Tabella allergeni previsti dall'allegato II).

I piatti presenti nel menù sono realizzati al momento con **materie fresche a favore della qualità** e questo può incidere sui tempi di realizzazione.

Il pesce e la pasta fresca vengono sanificati tramite abbattimento in **rispetto delle normative vigenti a garanzia dell'igiene e a tutela della salute dei clienti**. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

