



*Il Libertino*  
GUSTI ANTICHI E SOGNI MODERNI

“ 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.




Slow Food®  
Presidio



## Degustazione del Territorio

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


**Canederli di salumi al burro**, fonduta 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 sepioline 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

- Lingua Monograno Felicetti** con calamari e cozze su salsa di pane ..... € 17,00
- Risotto Acquerello** mantecato con asparagi bianchi di Zambana,  
emulsione di tuorlo d'uovo e salsa di asparagi verdi   ..... € 16,50
- Canederli di salumi al burro,** fonduta di grana e granella di noci ..... € 14,00
- Ravioli ripieni** di sugo all'amatriciana con fonduta  
di pecorino e guanciale croccante ..... € 15,00
- Tagliatella all'uovo** con sugo di coda alla vaccinara, salsa di sedano  
e cacao amaro  ..... € 17,00




## 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

**Filetto d'oca** marinato al pepe verde su riduzione di arancia  
accompagnato da caponatina di verdure  ..... € 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 Cavicana  
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

**Gelato artigianale naturale** di nostra produzione ..... € 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](http://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.

