



*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).



Scegliamo con cura ogni **materia prima**, perché crediamo che un buon piatto nasca prima di tutto dalla **qualità degli ingredienti**.

Utilizziamo Presidi Slow Food e prodotti selezionati con attenzione: tra questi **l'olio extravergine d'oliva Coletta, il capocollo di Martina Franca, lo speck della macelleria Ballardini, pesce fresco, farine da cereali selezionati, pomodorino del Piennolo** e molte altre eccellenze.




#### Nota di cucina e di servizio

Il prezzo di un piatto non racconta solo il costo della materia prima principale, ma anche il tempo, la tecnica e la cura necessari per trasformarla. A volte un ingrediente semplice richiede lunghe lavorazioni, preparazioni pazienti e dettagli capaci di renderlo speciale.

Per garantire a ogni ospite un'esperienza completa, la sera, il sabato, la domenica e nei giorni festivi non è previsto l'ordine di un'unica portata. È richiesto almeno un percorso composto da più piatti, anche semplicemente una portata e un dolce.



## 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 mousse alla cannella e menta 

**Quarantasette euro**

## Degustazione di Mare

**Capesante** ai ferri con crema di pisellini, salsa yogurt e crumble del nostro pane 

**Risotto Acquerello** con pesce spada in doppia consistenza, in crema e carpaccio affumicato, leggera purea di cocco e limone bruciato 

**Calamaro** gratinato e scottato su salsa lenta di patate, nero di seppia e zeste di limone candite 


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

**Cinquantadue euro**





## Antipasti

**Capesante** ai ferri con crema di pisellini, salsa yogurt e crumble del nostro pane  ..... € 17,50


**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

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

## Primi piatti

**Risotto Acquerello** con pesce spada in doppia consistenza, in crema e carpaccio affumicato, leggera purea di cocco e limone bruciato  ..... € 17,00

**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


**Tagliolini all'uovo** con pesto di erbe aromatiche, pinoli tostiti e Trentingrana   ..... € 15,50




## Secondi piatti con contorno




**Calamaro** gratinato e scottato su salsa lenta di patate,  
nero di seppia e zeste di limone candite  ..... € 26,00


**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 cafonatina di verdure  ..... € 27,00

**Peperone 2.0** peperone ripieno di bocconcini di pollo,  
pomodoro e rosmarino su salsa ai tre peperoni  ..... € 26,00

... 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 mousse alla cannella e menta  .....€ 7,50

**Cubo di cioccolato bianco** ripieno di cremoso al limone  
accompagnato da gelato alla liquirizia  .....€ 8,50

**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.

