



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.



Il Libertino: gusti antichi e sogni moderni

Degustazione light

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

Tagliolini all'uovo con pesto di erbe aromatiche, pinoli tostat
e Trentingrana  

Gelato artigianale al frutto della passione 

Calice di vino

Quaranta euro



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

Cinquantacinque euro



Antipasti

Capesante ai ferri con crema di pisellini, salsa yogurt
e crumble del nostro pane  € 19,50

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: oveto 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 tostati
e Trentingrana   € 15,50



Secondi piatti con contorno

Calamario 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 caponatina 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 Caviciana
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

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.

