Il Libertino: gusti antichi e sogni moderni

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 Presìdi 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.

Slow Food®
Presidio

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

Cinquanta euro

Degustazione di Mare

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

Tagliolini all'uovo al crudo e cotto di gamberi, pomodorino del Piennolo, stracciatella di burrata e 'Nduja calabra

Trancetto di tonno pinne gialle scottato su salsa di pomodoro crudo e polvere di arachide, insalatina di finocchi e citronette all'arancia

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

Cinquantacinque euro

Il Libertino: gusti antichi e sogni moderni

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 ..... € 16,00

Tortel di patate con eccellenze di salumi italiani
e cappucci in insalata ..... € 16,00

Tartare di manzo battuta al coltello servita su midollo
con salsa verde ..... € 17,00

Ovetto cacio e pepe: ovetto bio morbido del Maso dei Preti
con spuma cacio e pepe e pane croccante ..... € 15,00

Primi piatti

Tagliolini all'uovo al crudo e cotto di gamberi, pomodorino del Piennolo,
stracciatella di burrata e 'Nduja calabra ..... € 20,00

Canederli di salumi al burro, fonduta di grana e granella di noci ..... € 15,00

Ravioli del plin ripieni di ragù di coniglio su salsa alla cacciatora
con scaglie di Trentingrana ..... € 18,00

Risotto Acquerello con pomodoro, porcini, lucanica trentina,
arancia e cannella ..... € 18,00

Secondi piatti con contorno

Trancetto di tonno pinne gialle scottato su salsa di pomodoro crudo e polvere di arachide, insalatina di finocchi e citronette all'arancia ..... € 26,00

Guancia di manzo brasata al teroldego su purè di patate con julienne di zucchine ..... € 26,00

Filetto d'oca marinato al pepe verde su riduzione di arancia accompagnato da caponatina di verdure ..... € 27,00

Piccione disossato ai ferri, il suo fondo, il patè del suo fegato e purè di sedano rapa e zenzero ..... € 32,00

...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

Il Libertino: gusti antichi e sogni moderni

Dolci

Strudel di mele scomposto con mousse alla cannella e menta (senza glutine) ..... € 8,00

Millefoglie di pasta fillo con namelaka al cioccolato
e caramello salato ..... € 8,50

Cannolini siciliani ripieni di ricotta di pecora con scaglie
di cioccolato fondente e granella di pistacchi ..... € 8,00

Cream Cheese al cioccolato bianco, sorbetto al lampone
e crumble salato (senza glutine) ..... € 8,50

Pane e coperto € 3,50

(senza glutine) 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.