

~ DOLCE *~*

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO O CARMELLO <i>Panna cotta à la crème de lait, fruits des bois ou caramel</i>	12.50 €
TARTE TATIN ALLE MELE <i>Tarte Tatin chaude aux pommes avec sa boule de glace vanille, miel et éclats de noisettes</i>	15.00 €
DOLCE AMORE <i>Parfait glacé à la crème de sabayon avec son croquant de pignons, noisettes et pépites de chocolat</i>	15.00 €
SGROPPINO AL MIELE <i>Sorbet citron à la vodka et au miel</i>	15.00 €
TIRAMISÙ DELLA LIBERA <i>Tiramisù de la Libera avec sa crème de mascarpone</i>	18.00 €
TORTA CAPRESE E GELATO ALLA VANIGLIA <i>Tarte tiède au chocolat et amandes avec sa boule de glace vanille</i>	18.00 €
GELATO DELLA LIBERA <i>Glace vanille dans sa tulipe fait maison, coulis chaud de fruits de bois, éclats de noisettes et feuilles de menthe fraîches</i>	18.00 €



TVA à 10 % - Toutes nos viandes sont d'origine Européenne



La Libera

ANTICA TRATTORIA ITALIANA



17, rue du Commandant André 06400 Cannes - Tel : 04 92 99 00 19

ANTIPASTI

MISTO DI VERDURA ALLA GRIGLIA CON SCAMORZA <i>Assiette de légumes de saison grillés avec une tranche de Scamorza</i>	15.50 €
TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON VELLUTATA DI POMODORO <i>Aubergine gratinée au parmesan avec son coulis de tomates</i>	16.50 €
TIEPIDO DI POLIPO E PATATE <i>Salade tiède de poulpes et pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge, citron, ail et persil</i>	18.50 €
BRUSCHETTA AI FUNGHI PORCINI E FONDUTA DI PARMIGIANO AL TIMO <i>Bruschetta avec cèpes poêlés au thym et sa fondue de parmesan</i>	24.50 €
FIOTTO DI PARMA S. ILARIO (30 MESI) E CROCCANTE DI PANE CARASAU <i>Jambon de parme San Ilario 30 mois d'affinage et son pain Carasau croquant</i>	24.50 €
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO <i>Carpaccio de bœuf cru avec sa salade roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge</i>	24.50 €
INSALATE	
INSALATA CLASSICA CAPRESE <i>Salade de tomates, mozzarella de buffle et basilic à l'huile d'olive extra vierge</i>	16.50 €
INSALATA DI CAPRINO CALDO BACON E NOCI <i>Salade de chèvre chaud au miel, bacon et noix, servie avec des pousses d'épinards frais et pain grillé</i>	16.50 €
INSALATA DI POLLO SPINACI PARMIGIANO E NOCI <i>Salade de poulet, pouces d'épinards frais, parmesan, feta, tomates séchées et noix</i>	16.50 €
INSALATA DI CARCIOFI RUCOLA E PARMIGIANO <i>Salade roquette, artichauts et parmesan</i>	18.50 €

PIZZE

PIZZA MARINARA <i>Sauce tomate, ail, persil, olives taggiasche, huile d'olive extra vierge</i>	14.00 €
PIZZA MARGHERITA <i>Sauce tomate, mozzarella et basilic</i>	16.00 €
PIZZA PARMA <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic jambon de parme (S. Ilario 30 mois d'affinage) roquette et parmesan</i>	18.00 €

RISOTTO

RISOTTO ERBE FINI E BURRATA AL LIMONE <i>Risotto aux herbes avec sa fondue de burrata et zeste de citron</i>	24.50 €
RISOTTO ALLA MILANESE IN CROSTA DI PARMIGIANO <i>Risotto "mantecato" au safran, servi dans une tulipe croustillante de parmesan</i>	28.50 €
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI <i>Risotto aux cèpes</i>	39.00 €

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO PARMIGIANO E BASILICO <i>Spaghetti à l'ail, huile, piment, parmesan et basilic</i>	18.50 €
SPAGHETTI VONGOLE POMODORINO FRESCO E BASILICO <i>Spaghetti aux palourdes, tomates cerises et basilic</i>	28.50 €
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne à la sauce tomate épicée avec piment italien peperoncino</i>	18.50 €
PENNE ALLA NORMA <i>Penne à la Norma avec aubergine, mozzarella et basilic</i>	22.50 €
PACCHERI DELLA LIBERA <i>Pâtes paccheri, tomates cerises, sauce tomate avec sa burrata et basilic</i>	22.50 €
PACCHERI ALLA MEDITERRANEA <i>Pâtes paccheri, tomates fraîches, espadon, câpres, olives, pignons, anchois et basilic faion Mediterranea</i>	22.50 €
PASTA FRESCA	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI <i>Gnocchi faion Sorrentina (tomates, mozzarella de buffle, basilic) gratinée au four</i>	18.50 €
GNOCCHI AL GORGONZOLA <i>Gnocchi à la crème de fromage gorgonzola</i>	18.50 €
TAGLIATELLE ALLA CIPRIANI <i>Tagliatelles à la crème, jambon blanc et parmesan gratinée, faion Cipriani</i>	22.50 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI <i>Tagliatelles aux cèpes</i>	29.50 €
PAPPARDELLE SALSICCIA RICOTTA E SPINACI <i>Pappardelle, saucisses, épinards, ricotta et champignons</i>	22.50 €
PAPPARDELLE ALLA CREMA DI TARTUFO BIANCO DI ALBA E NOCCIOLE <i>Pappardelle à la crème de truffe blanche d'Alba et noisettes</i>	29.50 €

CARNE

POLLO CROCCANTE CON VERDURE <i>Poulet croquant (poulet fermier label rouge) avec sa poêlée de légumes de saison</i>	24.00 €
PICCATA AL LIMONE <i>Escalope de veau au citron accompagnée de gratin dauphinois et sa poêlée de légumes de saison</i>	29.50 €
COTOLETTA ALLA MILANESE, RUCOLA E POMODORINI <i>Escalope de veau panée, avec sa salade de roquette et tomates cerises, faion Crudaiola</i>	34.50 €
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO <i>Filet de bœuf Garonne, grillé et tranché avec son infusion à l'huile d'olive extra vierge au romarin servie avec son gratin dauphinois</i>	45.00 €
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI <i>Filet de bœuf Garonne, poêlé aux cèpes de saison, accompagné de gratin dauphinois</i>	45.00 €

PESCE

POLIPO GRIGLIATO <i>Poulpe simplement grillé accompagné de légumes poêlés</i>	24.50 €
TRANCIO DI SPADA ALLA MEDITERRANEA <i>Espadon grillé servi avec tomates cerises, olives taggiasche, câpres et basilic</i>	28.50 €
BACCALÀ ALLA LIGURE <i>Morue à la Ligure, sauce tomate, câpres, pignons, anchois, olives et basilic servie avec épinards sautés</i>	28.50 €
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA <i>Sole (600 g) meunière servie avec son gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison</i>	48.00 €