

• La Libera •

depuis 1993

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CAPRESE <i>Bruschetta de tomate à l'huile d'olive extra vierge, mozzarella de buffle et basilic</i>	16.00 €
BRUSCHETTA GORGONZOLA E POMODORO <i>Bruschetta de tomate à l'huile d'olive extra vierge, gorgonzola tomates fraîches et basilic</i>	16.00 €
BRUSCHETTA PARMA AVOCADO E BURRATA <i>Bruschetta de jambon de parme S. Ilario 30 mois d'affinage, avocat, tomates et Burrata</i>	18.00 €
MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Aubergine gratinée au parmesan avec son coulis de tomates</i>	18.00 €
VITELLO TONNATO <i>Quasi de veau tranché finement, accompagné de sa sauce de thon et câpres "Tonnata"</i>	20.00 €
TIEPIDO DI POLIPO E PATATE <i>Salade tiède de poulpe et pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge, citron, ail et persil</i>	22.00 €
CRUDO DI PARMA E MELONE DI CAVAILLON <i>Melon découpé en quartiers, accompagné de fines tranches de jambon de parme San Ilario 30 mois d'affinage</i>	24.00 €

INSALATE

INSALATA CAPRESE <i>Salade de tomates, mozzarella de Buffle et basilic</i>	15.00 €
INSALATA DI PARMA BURRATA POMODORO BASILICO <i>Salade de Jambon de parme, burrata, tomates cœur de bœuf au basilic</i>	20.00 €
INSALATA DI POLLO FETA E MELOGRANO <i>Salade de poulet parfumée au paprika, sucrine, feta, tomates, oignons rouges, avocat, croûtons de pain, grenade et vinaigrette au noix</i>	16.50 €
INSALATA DI CAPRINO AL TARTUFO <i>Salade de chèvre chaud noix au miel et raisin sec servie avec petit pouces d'épinards parfumés à la truffe noire d'été</i>	18.50 €
INSALATA DI CARCIOFI RUCOLA E PARMIGIANO <i>Salade roquette, artichauts et parmesan</i>	18.00 €
INSALATA DI FREGULA SARDA GAMBERETTI AVOCADO RUCOLA <i>Salade de fregula, pâtes typiques sardes, crevettes, avocat, tomates jaunes, roquette, basilic, parfumée au citron</i>	20.00 €
INSALATA DI BRESAOLA ASPARAGI E AVOCADO <i>Salade de bresaola, asperges, avocat, roquette, copeaux de parmesan, et sa vinaigrette aux noix maison</i>	24.00 €

SALUMI

AFFETTATO DI MORTADELLA AL PISTACCHIO <i>Assiette de mortadelle aux pistaches avec son pain Carasau croquant</i>	18.00 €
AFFETTATO DI FINOCCHIONA <i>Assiette de "Finocchiona" typique de la toscane aromatisée avec des graines de fenouil avec son pain Carasau</i>	18.00 €
AFFETTATO DI PARMA S.ILARIO (30 MESI) <i>Assiettes de jambon de parme (San Ilario 30 mois) avec son pain Carasau chaud croquant</i>	25.00 €
AFFETTATO MISTO <i>Assortiment de jambon de Parme, Mortadelle aux pistaches, Finocchiona et Guanciale, servi avec son pain Carasau</i>	25.00 €

RISOTTO

RISOTTO ALLA MILANESE IN CROSTA DI PARMIGIANO <i>Risotto «mantecato» au safran, servi dans une tulipe croustillante de parmesan</i>	24.00 €
RISOTTO ALLE ERBE FINI E STRACCIATELLA DI BURRATA AL LIMONE <i>Risotto aux herbes avec sa fondue de burrata et zeste de citron</i>	24.00 €
RISOTTO CAPPESANTE <i>Risotto de St-Jacques, tomates fraîches, courgettes du pays parfumé au basilic</i>	28.00 €

• La Libera •

depuis 1993

PASTA

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA <i>Spaghetti aux olives, câpres, anchois, guanciale et sauce tomate</i>	18.00 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Spaghetti aux palourdes, tomates cerises et basilic</i>	28.00 €
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne à la sauce tomate épicée avec piment peperoncino</i>	18.00 €
PENNE POMODORO RUCOLA E PECORINO <i>Penne et tomates fraîches, roquette et Pecorino</i>	20.00 €
PACCHERI AL PESTO E STRACCIATELLA DI BURRATA <i>Pâtes paccheri au Pesto avec sa burrata et pignons de pin</i>	20.00 €
PACCHERI ALLA MEDITERRANEA <i>Pâtes paccheri, tomates cerises jaunes, espadon, câpres, olives, pignons, anchois et basilic façon Méditerranée</i>	24.00 €

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE ALLA CIPRIANI <i>Tagliatelles à la crème, jambon blanc et parmesan gratiné, façon Cipriani</i>	24.00 €
TAGLIATELLE ALFREDO AL TARTUFO <i>Tagliatelles à la crème de parmesan et truffe noire d'été façon Alfredo</i>	28.00 €
TAGLIOLINI VERDI ZUCCHINE SALMONE <i>Tagliolini aux épinards, saumon et petites courgettes</i>	24.00 €
TAGLIOLINI VERDI GAMBERI ZUCCHINE PECORINO <i>Tagliolini aux épinards, crevettes, tomates fraîches, courgettes, Pecorino, et feuilles de basilic</i>	24.00 €
GNOCCHI AL GORGONZOLA GRATINATI <i>Gnocchi à la crème de fromage gorgonzola gratiné</i>	20.00 €
RAVIOLI DE LA LIBERA <i>Raviolis maison, aux épinard et ricotta, beurre de sauge et parmesan</i>	28.00 €

CARNE

POLLO CROCCANTE CON VERDURE <i>Poulet croquant (poulet fermier label rouge) avec sa poêlée de légumes de saison</i>	24.00 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Escalope de veau, au jambon et à la sauge, façon Romana</i>	26.00 €
PICCATA AL LIMONE <i>Escalope de veau au citron accompagnée de gratin dauphinois et sa poêlée de légumes de saison</i>	26.00 €
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Escalope de veau panée, avec sa salade de roquette et tomates cerises façon Crudaiola</i>	36.00 €
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO <i>Filet de boeuf "Garonne" grillé et tranché, infusion à l'huile d'olive extra vierge et romarin, gratin dauphinois</i>	39.00 €
TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO <i>Filet de boeuf "Garonne" grillé et tranché, infusion à l'huile d'olive extra vierge, romarin et truffe noire fraîche, gratin dauphinois</i>	49.00 €

PESCE

FILETTO DI BRANZINO ALLE ERBE <i>Filet de Loup de mer aux herbes, gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison</i>	36.00 €
BACCALÀ ALLA LIGURE <i>Morue à la Ligurie, sauce tomate, câpres, pignons, anchois, olives et basilic, poêlée de légumes de saison</i>	26.00 €
POLIPO GRIGLIATO <i>Poulpe simplement grillé, poêlée de légumes de saison</i>	26.00 €
TRANCIO DI SPADA ALLA MEDITERRANEA <i>Espadon grillé servi avec tomates cerises, olives taggiasche, câpres et basilic</i>	26.00 €

• La Libera •

depuis 1993

DOLCE

TORTA CAPRESE <i>Tarte tiède au chocolat et amandes avec sa boule de glace vanille</i>	12.50 €
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Panna cotta à la crème de lait, fruits des bois ou caramel</i>	12.50 €
DOLCE AMORE <i>Parfait glacé à la crème de sabayon avec son croquant de pignons, noisettes et pépites de chocolat</i>	15.00 €
GELATO DELLA LIBERA <i>Glace vanille dans sa tulipe faite maison, fruits des bois en coulis, éclats de noisettes et feuilles de menthe fraîches</i>	18.00 €
TIRAMISÙ DELLA LIBERA <i>Tiramisù de la Libera avec sa crème de Mascarpone</i>	15.00 €
BABA AU RHUM <i>Chantilly & fruits rouges de saison</i>	18.00 €
PROFITEROLES <i>Chantilly maison, glace fleur de lait, pépites de chocolat et coulis de chocolat chaud</i>	18.00 €
COPPA DI FRAGOLE E PANNA <i>Coupe de fraises et framboises fraîches, chantilly maison</i>	12.50 €
MELONE FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO <i>Coupe de fruits frais : melon, fraise et fruits des bois</i>	18.00 €
SELEZIONE DI GELATO E SORBETTI <i>Sélection de glaces et sorbets artisanaux (3 boules au choix)</i>	12.00 €

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LIBERA <i>Sélection de fromages italiens : Gorgonzola, Pecorino Toscano (brebis), Parmigiano, Taleggio</i>	18.00 €
--	---------

SORBETTI ALCOLICI

SORBETTO LIMONE VODKA E MIELE <i>Coupe de sorbet de citron à la Vodka et au miel</i>	15.00 €
SORBETTO MIRTILLI BOURBON E MENTA <i>Coupe de sorbet de myrtilles au Bourbon et feuilles de menthe</i>	15.00 €