MENÙ

ITALIA · CORSICA · FESTA

LIBERTÀ

QUAND L'ANCIEN RÉFECTOIRE DES SOEURS VISITANDINES RENAÎT EN UN LIEU DE FÊTE ET DE GOURMANDISE OÙ L'ITALIE ET LA CORSE SONT À L'HONNEUR!

ANTIPASTI

ENTREES À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !

PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE — Piccolla 10€ / Grande 15€
Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE — Picculu 11€ / Maiò 18€
Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

BURRATA DI BUFALA — 13€
Cœur crémeux de la mozzarella di bufala, tomates anciennes, pêches, pesto.
Servie avec son ciccio.

INSALATA POMPEIA — 9€
Sucrine, sauce César maison, coppa croustillante, câpres, parmesan.

CRUDO BONITO — 12€
Bonite marinée à l'huile parfumée, vinaigre balsamique blanc, concombre, radis noirs, poivre Timut, riz soufflé.

VITELLO TONATO — 12€
Fine tranche de filet de veau, sauce au thon confit à l'huile, câprons, champignons du Val de Loire marinés.

CICCIO — 2€
Pâte à pizza blanche cuite au feu de bois, huile d'olive et origan, idéal pour accompagner fromage et charcuterie notamment la burrata!

MENU BAMBINO

MOINS DE 7 ANS / 10€

PÂTES À LA SAUCE TOMATE
ou **MINI PIZZA MARGHERITA**

PANNA COTTA

SIROP À L'EAU ou **DIABOLO**

PRIMI

CASARECCE TARTUFO 19€
Pâtes à la truffe fraîche d'été,
champignons de saison.

PACCHERI ALL'ARRABBIATA 16€
Pâtes italiennes, sauce arrabbiata
légèrement épicée, tomates cerises,
coppa corse & bruccio (fromage corse).

FETTUCCINE ALLE VONGOLE 16€
Pâtes italiennes, palourdes ou coques selon
arrivage, piment d'Espelette, ail & persil.

SECONDI

T-BONE DI VITELLO ALLA SALSA ITALIANA 27€
T-bone de veau, pommes de terre et
morilles, rôti aux herbes du maquis,
sauce italienne.

POLPO AL FORNO 25€
Poulpe snacké, sauce romesco, carottes fanes,
bottarga (oeufs de poisson salés et séchés),
cacahuètes, olives, pesto de fanes de carottes.

MERLUZZO GIALLO AL GREMOLATA 21€
Dos de lieu jaune à la gremolata (persillade
italienne), salade concombre et fenouil acidulé.

PAUSA PRANZO
PAUSE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24,90€
Selon les sélections du jour à l'ardoise.
-
VERRE DE VIN DU MOMENT

PIZZA NAPOLETANA
AU FEU DE BOIS

MARGHERITA CAGOL 10€
Base tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

GIARDINO 11€
Mozzarella fior di latte, caponata,
artichauts à la romaine, roquette, huile d'olive.

FORMAGISSIMA 12€
Mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola,
tomme, basilic, huile d'olive.

MONTANA 14€
Base crème, taleggio D.O.P,
scarmoza fumée, guanciale, romarin.

CARNIVORO 15€
Base tomate San Mazano D.O.P,
mozzarella fior di latte, panzetta,
salami picante, jambon cuit, lonzo,
romarin, huile d'olive.

NINI 13€
Base tomate San Marzano D.O.P,
tomates cerises, burrata di bufala,
pesto basilic, roquette.

SALMONE E LIMONE 14€
Base mascarpone et gorgonzola,
saumon mariné maison, aneth, citron, roquette.

GIROLATA 16€
Base tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, figatellu, tomme corse,
pesto, herbes du maquis.

SUPER TARTUFO LOVERS 18€
Base tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, crème de truffe,
truffe blanche d'été fraîche.

CALZONE
EN CHAUSSON

REGINA 12€
Base tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, jambon cuit,
champignons, basilic, huile d'olive.

PUCCIA
PÂTE À PIZZA GARNIE, PLAT SIGNATURE, TRADITIONNEL DES POUILLES.

VESUVIO 14€
Base tomate San Marzano D.O.P, burrata, jambon de Parme, roquette, basilic, huile d'olive.

VEGETARIANA 13€
Aubergines panées grillées, tomates, roquette, échalotes, ciboulette, confiture de figues corse, pignons.

POLLO SPEZIATO 15€
Escalope de poulet marinée grillée, coppa italienne grillée, tomme corse affinée, tomates, pesto rosso, échalotes, ciboulette, mesclun.

RESTONICA 16€
Base tomate San Marzano D.O.P, bœuf haché, parmesan, pesto basilic, herbes du maquis, coppa, tomme, herbes fraîches.

DOLCI
DESSERT

PIZZA NUT EST LÀ 6€
Pizza en chausson, pâte à tartiner à la noisette, éclats de noisettes grillées.

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON 6€
Panna cotta à la vanille,
coulis maison fraise et rhubarbe.

DOLCE AL CUCCHIAIO AU CHOCOLAT 7€
Dessert typiquement italien au chocolat fondant.

FIADONE AU CITRON 7€
Dessert corse au brocciu et citron.

TIRAMISU 7€
Dessert inventé à Venise revisité
autour du canistrelli (biscuit corse)
imbibé de liqueur de châtaigne.

SI C'EST AUSSI BON, C'EST QUE TOUT EST FAIT MAISON, AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON!

LA CARTA DEI VINI

ITALIA · CORSICA · FESTA

LIBERTÀ

02 43 83 00 40
FAMIGLIA@LIBERTALEMANS.COM
LIBERTALEMANS.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK @FAMIGLIALIBERTA
& INSTAGRAM @LIBERTALEMANS
#LIBERTALEMANS #FAMIGLIALEMANS

BIANCO

VERRE / BTLLE 75CL

TENDANCE igt* 5€ / 25€
ILE DE BEAUTE (Corse - France)
Nez puissant et complexe,
aux notes florales soutenues par une touche saline.

KEBRILLA GRILLO igt* 5€ / 25€
CANTINA FINA (Sicile - Italie)
Sec, rond et fruité, très aromatique
avec une tension persistante en bouche.

BAKAN PASSERINA doc* 7,50€ / 35€
LE TORRI (Abruzzes - Italie)
Couleur riche jaune, fruité et épicé,
avec une acidité agréable et un fruit persistant.

L'ALTRU BIANCU igt* 7,90€ / 38€
ILE DE BEAUTE, Yves LECCIA (Corse - France)
Sa robe est lumineuse et brillante, d'un beau jaune clair. Son nez est très expressif avec des notes de fleurs blanches et de miel. Sa bouche est fraîche gourmande et minérale, tendue en final.

ROSSO

VERRE / BTLLE 75CL

MARIO PRIMO CHIANTI docg* 5€ / 25€
PICCINI (Toscane - Italie)
Doux, intensément fruité, léger, et délicatement acidulé.

PRIMITIVO igt* 6€ / 28€
TENUTA VIGLIONE (Pouilles - Italie)
Sec, gouleyant et fruité sur des notes de cerises.

REGOLO VALPOLICELLA RIPASSO doc*6,50€ / 32€
SARTORI (Vénétie - Italie)
Bon parfum intense et persistant, avec des senteurs de fruits rouges mûrs et confits, d'herbes, de sous-bois et réglisse.

SPUTAFELE NEGROAMARO igt* 7€ / 33€
SALENTO (Pouilles – Italie)
Sec, moyennement tannin, légèrement amer, goût strict, tant fruits rouges que fruits noirs.

YL 2018 igt* 7,50€ / 37€
ILE DE BEAUTE Yves LECCIA (Corse - France)
Velouté, souplesse et belle longueur
sont les maitres mots de cette cuvée.

***doc *docg : équivalent aoc**
***igt : équivalent igp**

PRIX SERVICE COMPRIS

TERRAMATA AGLIANICO igt* 37€
CASA SETARO (Campanie - Italie)
Sec, vin rustique et authentique sur des tanins veloutés intenses.

NERO D'AVOLA VITTORIA doc* 39€
CANTINA JUDEKA (Sicile - Italie)
Sec, ample et riche aux notes de fruits confits sur des tanins séduisants.

VINS D'EXCELLENCE — BTLLE 75CL

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO docg*- SARTORI (Vénétie - Italie) 45€
Au nez un bouquet éthérée et attrayant avec des notes d'épices et de fruits secs.

BRUNELLO DI MONTALCINO docg* 58€
CAPARZO (Toscane - Italie)
Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums dominants de cerise confite, d'eucalyptus, d'épices et de réglisse.

MENICO BAROLO docg* 63€
CA'BRUSA (Piémont - Italie)
Sec, dégageant des notes d'eau de vie sur une bouche ample aux tanins veloutés.

BENI DI BATASIOLO - BAROLO docg* 67€
BOSCARETO (Piémont - Italie)
Parfum intense et persistant, caractéristiques notes de fruits et de fleurs séchées accentuées par des nuances de roses et violettes.

ROSATO — VERRE / BTLLE 75CL

PINOT GRIGIO BLUSH doc* 5€ / 25€
BLUSH (Vénétie - Italie)
Rafraîchissant, léger et fruité.

COSTA SERENA igt* 5€ / 25€
ILE DE BEAUTE (Corse - France)
Nez délicatement parfumé de fruits rouges, frais. Bouche ronde fraîche et fruitée, dont la fin se révèle intense et persistante.

BARDOLINO CHIARETTO doc* 5€ / 25€
SARTORI (Vénétie - Italie)
Couleur rosée tendant aurouge cerise, arôme délicat et fruité, saveur fraîche, fruitée et agréablement harmonieuse.

ROSÉ DI FATA FRAPPATO igt* 5€ / 25€
CANTINA JUDEKA (Sicile - Italie)
Sec, fruité et gourmand, sur une finale fraîche légèrement mentholée.

SPUMANTE LES BULLES

VERRE / BTLLE 75CL

LAMBRUSCO ROSSO doc* 4,50€ / 23€
GUIBERTONI (Emilie-Romagne - Italie)
Très sec sur des bulles fines, soutenus par de légers tanins, il dégage des notes de fruits des bois et de violette .

MARTINI PROSECCO (Vénétie - Italie) 5€ / 25€
Robe lumineuse, or pâle avec des chapelets de bulles fines. Nez: frais et légèrement brioché.

PROSECCO Brut VALDOBBIADENE CONEGLIANO Millésimé 6,50€ / 30€
DA PONTE (Vénétie - Italie)
Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs et oranges.

MOSCATO D'ASTI docg* 7€ / 31€
GALARIN' (Piémont - Italie)
Vin doux, sur une fine mousse, se dégage des notes d'abricots et de miel d'acacia, qui parfume le palais en douceur.

CHAMPAGNE

BTLLE 75CL / MAGNUM

PIPER HEIDSIECK BRUT	50€ / 100€
PIPER HEIDSIECK PISCINE	60€ **75CL**
PIPER HEIDSIECK RARE MILLÉSIMÉ	220€ **75CL**
VEUVE CLICQUOT BRUT	70€ / 160€
VEUVE CLICQUOT RICH	80€ / 170€
DOM PERIGNON VINTAGE 2008	220€ **75CL**

PIPER HEIDSIECK BRUT À LA COUPE 8€

epasta
les saveurs italiennes

*doc *docg : équivalent aoc
*igt : équivalent igp

COCKTAILS
& MOCKTAILS

BY

02 43 83 00 40
FAMIGLIA@LIBERTALEMANS.COM
LIBERTALEMANS.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK @FAMIGLIALIBERTA
& INSTAGRAM @LIBERTALEMANS
#LIBERTALEMANS #FAMIGLIALEMANS

COCKTAILS

DAÏVINCI 8€

5cl Bacardi Cuatro,
citron vert, cassonade, purée de fruits au choix :
framboise, pêche, ananas, mangue, passion ou myrtille.

CORTE 9€

4cl Bombay Saphir, 2cl cédratine,
jus d'abricot, sirop d'Orgeat.

TRIMONIO 10€

4cl Grey Goose, 2cl crème de melon,
jus de passion.

OLD ITALIA 11€

4cl Jack Daniels, 2cl Chambord, 2cl Cointreau,
jus de fraise, menthe fraîche, citron vert.

PASSIONATA 11€

2cl Grey Goose, 1,5cl Chambord, 1,5cl myrte blanche,
jus de passion, citron vert.

GREY GOOSE · BOMBAY SAPPHIRE · ST-GERMAIN · BACARDÍ · PIPER-HEIDSIECK CHAMPAGNE · MARTINI

COCKTAILS

BASILICUS 12€
4cl Gin Hendricks, 2cl Italicus,
feuille de basilic, citron vert, concombre.

PIANA 12€
4,5cl Maker's Mark, 1,5cl Cap Mattei rouge,
purée de pêche, thé glacé vanille.

FERRARI 12€
4cl Bombay Saphir, 2cl Grey Goose,
jus d'ananas, cramberry, blanc d'oeuf, citron vert, sucre.

VESPER 12€
4,5cl Maker's Mark,
blanc d'oeuf, sucre, citron vert, cerise Amarena.

VANILLATO 12€
4cl Rhum vieux Santa Térésa 1796, 1,5cl Martini rosato,
vanille, citron vert, cassonade.

LE COCKTAIL DU MOMENT
Selon l'inspiration des barmans / barmaids

MOCKTAILS

PORTICCIO 6€
Oleo saccarum citron jaune,
nepita (menthe sauvage corse) , orezza.

SARTÈNE 6€
Jus de mangue, jus d'ananas,
graine de chia, concombre, basilic.

BORSELLINO 6€
Citron vert, purée de framboise,
ginger beer, feuille de basilic.

ARENA 6€
Jus de fraise, purée de mangue,
sirop de vanille.

PERA 6€
Citron vert, sucre de canne, jus de poire.

LE MOCKTAIL DU MOMENT
Selon l'inspiration des barmans / barmaids

L'ANGOLO DEL BAR

ITALIA · CORSICA · FESTA

LIBERTÀ

02 43 83 00 40
FAMIGLIA@LIBERTALEMANS.COM
LIBERTALEMANS.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK @FAMIGLIALIBERTA
& INSTAGRAM @LIBERTALEMANS
#LIBERTALEMANS

APERITIVI - APÉRITIFS

NEGRONI	7€
AMERICANO	7€
BELLINI	7€
MIMOSA	7€
APÉROL SPRITZ	8€
FIERO SPRITZ	7€
SAINT GERMAIN SPRITZ	8€
CORSICAN SPRITZ	8€
MARTINI FIERO Fiero Tonic / Fiero Agrumes	6€
MARTINI Bianco / Rosso / Rosato	5€
CASANIS	4€
CAP CORSE MATTEI Rouge / Blanc	5€
MUSCAT DU CAP CORSE Yves Leccia	7€

SPUMANTE LES BULLES

VERRE / BTLLE 75CL

LAMBRUSCO ROSSO doc* (Emilie-Romagne - Italie)	4,50€ / 23€
MARTINI PROSECCO (Vénétie - Italie)	5€ / 25€
PROSECCO Brut VALDOBBIADENE CONEGLIANO Millésimé DA PONTE (Vénétie - Italie)	6,50€ / 30€
MOSCATO D'ASTI docg* **GALARIN'** (Piémont - Italie)	7€ / 31€

CHAMPAGNE

BTLLE 75CL / MAGNUM

PIPER HEIDSIECK BRUT	50€ / 100€
PIPER HEIDSIECK PISCINE	60€ **75CL**
PIPER HEIDSIECK RARE MILLÉSIMÉ	220€ **75CL**
VEUVE CLICQUOT BRUT	70€ / 160€
VEUVE CLICQUOT RICH	80€ / 170€
DOM PERIGNON VINTAGE 2008	220€ **75CL**
PIPER HEIDSIECK BRUT À LA COUPE	8€

***doc *docg : équivalent aoc**

BIRRE BOTTIGLIE
BIÈRES BOUTEILLE

6€

KASTEEL ROUGE /CORONA / DESPERADOS / PERRONI / PIETRA AMBRE

BIRRE ALLA SPINA
BIÈRES PRESSION

25CL / 50CL

MORETTI	3,50€ / 6€
SAINT-OMER PREMIUM	3,50€ / 6€
BELZEBUTH BLANCHE	3,80€ / 7€
GOUDALE IPA	4,50€ / 8€
SECRET DES MOINES	4,50€ / 8€
PIETRA CHÂTAIGNE	4,50€ / 8€
PIETRA ROSSA	4,50€ / 8€

LE PLAISIR SANS ALCOOL

SODAS ARTISANAUX 4€
Orange sanguine de Sicile / Mandarine bio / Limonata / Orange

SODAS CLASSIQUES 3,50€
Perrier / Coca-Cola (Classic, Zero) / Orangina / Fuze Tea / Schweppes (Agrumes, Tonic) / Limonade

SIROP À L'EAU 2,50€
DIABOLO 3,50€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 4€
ACE / Ananas / Fraise / Grenade / Pomme / Pomme - Kiwi / Pêche / Poire / Tomate / Abricot / Myrtille / Pamplemousse

JUS DE FRUITS PRESSÉS 5€
Citron / Orange / Pamplemousse

ACQUA - EAUX **50CL / 1L**

San Benedetto (Italie) naturale ou frizzante	4€ / 6€
Orezza (Corse), pétillante	4€ / 6€
Vittel	**25 CL** 3€

PRIX SERVICE COMPRIS

WHISKY

	VERRE / BTLLE 75CL
WILLIAM LAWSON'S	7€ / 70€
HAIG CLUB	8€ / 80€
JACK DANIEL'S	9€ / 90€
TALISKER	9€ / 90€
P&M CORSE	10€ / 100€
LAGAVULIN 16 ANS	12€ / 120€

RHUM

	VERRE / BTLLE 75CL
BACARDI CARTA BLANCA	8€ / 80€
BACARDI CARTO ORO	8€ / 80€
BACARDI OAKHEART SPICED	8€ / 80€
BACARDI ANEJO CUATRO	9€ / 90€
BACARDI GRAN RESERVA OCHO	10€ / 100€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	10€ / 100€
SANTA TERESA 1796	11€ / 110€

VODKA

	VERRE / BTLLE 75CL
GREY GOOSE ORIGINAL	9€ / 90€
POIRE / CITRON / VANILLE	10€ / 100€

GIN

	VERRE / BTLLE 75CL
BOMBAY SAPPHIRE	9€ / 90€
HENDRICK'S	9€ / 90€

TEQUILA

	VERRE / BTLLE 75CL
PATRON SILVER	10€ / 100€
PATRON XO CAFE	10€ / 100€

DIGESTIFS

	VERRE
GET 27 / GET 31 / GET XCOLD	7€
COGNAC BARON OTARD VS	10€
COGNAC HENNESSY XO	18€
LIMONCELLO ARTISANAL	5€
GRAPPA GRECO DI TUFO	6€
GRAPPA GRECO DI BARRIQUE	8€
AMARETTO DISARONNO	6€
LICORE CORSI MATTEI	7€

Myrte blanche / Myrte rouge / Cédratine

CAFFETTERIA

RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO	1,80€
CHOCOLAT CHAUD	3,00€
CAPPUCCINO	3,50€
MACCHIATTO	2,00€
LATTE MACCHIATTO Vanille, chocolat-noisette, fraise, sureau	4,50€
GRANDE LATTE MACCHIATTO Vanille, chocolat-noisette, fraise, sureau	6,00€
MACCHIATO MANDARINO Espresso agrémenté d'une mousse de lait allongée à la liqueur d'agrumes	5,50€
FREDDO Café frappé	3,50€
MOCACCINO Délicieux cappuccino agrémenté de chocolat	4,00€
CASTACCINO Café, crème de marron, lait et chantilly	6,00€
THÉ DAMMANN FRÈRES	3,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,50€

PRIX SERVICE COMPRIS

GREY GOOSE
VODKA FRANÇAISE D'EXCEPTION

BOMBAY SAPPHIRE

ST-GERMAIN

BACARDÍ

PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE

MARTINI

LIBERTÀ
RESTAURANT - BAR

LÀ VISITATION, 1 RUE GAMBETTA
72000 LE MANS - 02 43 83 00 40
LIBERTALEMANS@GMAIL.COM

LIBERTALEMANS.COM