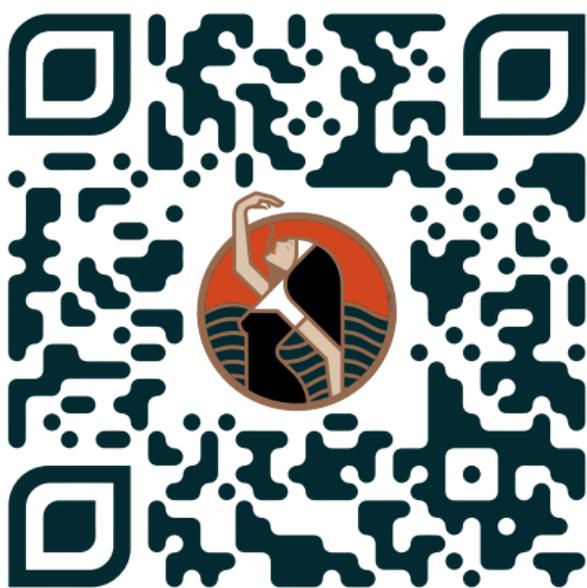


CARTE À EMPORTER

LIBERTÀ
RESTAURANT - BAR



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

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

LIBERTALEMANS.COM





ANTIPASTI

ENTREES À DÉGUSTER
SEUL OU À PARTAGER !

**PLANCHE ITALIENNE
CHARCUTERIE & FROMAGE** 15€

Assortiment de charcuterie et
fromage d'Italie.

**PLANCHE CORSE
CHARCUTERIE & FROMAGE** 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.

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!



PRIMI

**MALTAGLIATI TARTUFO BIANCO
E FUNGHI** 19€

Pâtes fraîches maison à la truffe fraîche d'été,
champignons de saison.

PACCHERI ALLA CREMA DE SCAMPI 18€

Pâtes italiennes à la bisque de langoustine,
sofrito et queues de langoustines.

TORTELLI ALLA RICOTTA 16€

Raviolis maison à la ricotta,
petits pois et haricots verts, pecorino,
zeste de citron, sauge et menthe.



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 (VEGAN) 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.

LA CARTA DEI VINI

BIANCO BLANC

BOUTEILLE 75CL

TENDANCE - ILE DE BEAUTÉ IGP 23€

Corse, France

Vin blanc, nez puissant et complexe, aux notes florales soutenues par une touche saline.

MOSCATO D'ASTI DOCG* GALARIN' 25€

Piémont - Italie

Vin blanc doux, sur une fine mousse, se dégage des notes d'abricots et de miel d'acacia, qui parfume le palais en douceur.

ROSSO ROUGE

BOUTEILLE 75CL

MARIO PRIMO - CHIANTI DOCG 25€

Toscane, Italie

Vin rouge, intensément fruité, léger et délicatement acidulé.

YL 2019 IGT* ILE DE BEAUTE YVES LECCIA 33€

Corse - France

Vin rouge : Velouté, souplesse et belle longueur sont les maitres mots de cette cuvée.

ROSATO ROSÉ

BOUTEILLE 75CL

COSTA SERENA IGT* ILE DE BEAUTE 23€

Corse, France

Nez délicatement parfumé de fruits rouges, frais. Bouche ronde fraîche et fruitée, dont la fin se révèle intense et persistante..

SPUMANTE LES BULLES

BOUTEILLE 70CL

MARTINI - PROSECCO 24€

Vénétie, Italie

Vin blanc pétillant, robe lumineuse, nez frais et légèrement brioché.

*igt : équivalent igp

*doc *docg : équivalent aoc

CHAMPAGNE

PIPER HEIDSIECK BRUT - CHAMPAGNE 50€

Reims, France

*Champagne harmonieux et vif rappelant
la grande richesse de son assemblage de 100 cru.*

BIRRE BOTTIGLIE BIÈRES BOUTEILLE

BIÈRE ITALIENNE DU MOMENT 5€

Bière italienne sélectionnée avec amour par la famiglia, 33 cL.

PIETRA CHÂTAIGNE 6€

Bière Corse aromatisée à la châtaigne,
33cl, 6% alcool.

CORONA EXTRA 5€

Bière blonde mexicaine,
35.5 cL, 4.5 % alcool.

DESPERADOS 5€

Bière aromatisée à la tequila,
33cl, 5,9% alcool.

LE PLAISIR SANS ALCOOL

SODAS ARTISANAUX 25cl 4€

Orange sanguine de Sicile / Mandarine bio /
Limonata / Orange / Chinotto / Gazzosa

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 25cl 4€

ACE / Ananas / Fraise / Grenade / Pomme /
Pomme - Kiwi / Pêche / Poire / Tomate /
Abricot / Myrtille / Pamplemousse

