

Menu Degustazione / Tasting Menus

Tutti i nostri menu sono guidati da un sommelier professionista

Menus are composed of small bites, to understand the wine pairing, and led by professional sommelier

Ogni piatto è abbinato ad un assaggio di vino

Each small plate comes with a tasting of wine

TRE PASTE CON ABBINAMENTI / THREE SAMPLES OF PASTA | ° 38 EURO | 3 VINI

Spaghettone ajo, olio, prezzemolo e peperoncino

Spaghettone with garlic, oil, parsley and chilli pepper

Tagliolini cacio e pepe

Tagliolini cacio e pepe

Fusillo integrale all'amatriciana

Whole wheat fusillo with amatriciana sauce

UNIQUE FLAVOURS / HORS LIMITIES / S-CONFINI | * 42 EURO | 5 VINI

Crema di legumi e lardo

Cream of legumes and lard

Crostino burro, alici, pinoli e caffè

Roasted bread with butter, anchovies, pine nuts and coffee

Cappelletti ferraresi, burro Bordier e ricotta stagionata

Fresh homemade pasta with butter and aged ricotta

Selezione di erborinati

Selection of blue cheeses

Pane, burro e marmellata / *Bread, butter and marmalade*

MENU RIMESSA | * 49 EURO | 6 VINI

Mozzarella di bufala ai 3 pomodori: semi dry, siccagno e confit

Mozzarella with 3 tomatoes: semi dry, siccagno and confit

Crostino con burrata di Corato, alici e colatura d'alici

Roasted bread with burrata from Corato, anchovies and anchovies colatura

6 tipologie di salumi / *selection of cured meats*

Tagliolini cacio e pepe / *Tagliolini cacio e pepe*

Aceto balsamico e Parmigiano Vacche Rosse / *Balsamic vinegar and Parmigiano Red Cows*

Creme brulee alla gianduja e pere caramellate/ *Gianduja creme brulee with caramelized pears*

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF / CHEF TASTING | * 65 EURO | 7 VINI

Due antipasti, due primi, un secondo e due dolci a cura del nostro chef

Two starters, two pasta, one main course and two desserts by our chef

**acqua 2,5 / pane 3 / caffè 2 - °Light dinner *Full dinner*

VINI AL BICCHIERE

Wines by the glass

BOLLE

Prosecco Col Fondo, Malibrán	6
Cascinaronchi Brut Nature (spergola), Quarticello	7
Champagne Blanc de Blanc 3 Terroirs 2010, Michel Gonet	12

BIANCHI

Jourançon Sec Cuvée Marie 2014, Charles Hours	7
MonteRè 2015, Vigne dei Boschi	7
Botte 22 2017, Damiano Ciolli	7
Sancerre Vignoble Danny 2017 Caillottes	8
Ddefiu 2017, Abbazia San Giorgio	8
Timorasso Derthona 2016, La Colombera	8
Fiano Gaia 2016, Cantina Giardino	9
Trebbiano d'Abruzzo 2016, Emidio Pepe	12
Chablis Vieilles Vignes 2016, Jean Collet et fils	13

ROSATI

Vinudilice 2016, I Vigneri	12
Cerasuolo d'Abruzzo 2017, Valentini	18

ROSSI

Barbera d'Alba Donna Elena 2015, Cascina delle Rose	7
Chianti Classico 2016, Castello dei Rampolla	8
Rosso dei Sesi 2017, Abbazia San Giorgio	9
Bourgogne Rouge 2015, Huber-Verdereau	9
Primitivo di Manduria 2013, Giuseppe Attanasio	9
Roter Malvasier Sankt Anna R 2012, In Der Eben	10
Barrosu 2017, Montisci	10
Schioppettino 2012, Bressan	11
Etna Rosso Feudo 2014, Girolamo Russo	12
Montepulciano d'Abruzzo 2016, Emidio Pepe	13
Barbaresco Ovello 2015, Cascina Morassino	14
Chinon Les Picasses 2009, Olga Raffault	16
Nobile di Montepulciano Riserva 2013, Boscarelli	16

DOLCI E DA FORMAGGIO

Moscato di Saracena Peppina 2016, Giuseppe Calabrese	8
Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2013, Giuseppe Attanasio	9
Malvasia di Bosa Riserva 2013, Giovanni Battista Columbu	15

GRANDI VINI AL BICCHIERE

Special wines by the glass

	Assaggio	Bicchiere
	<i>Taste</i>	<i>Glass</i>
Meursault Le Chevaliers 2015, Jean-Philippe Fichet	19	35
Trebbiano d'Abruzzo 2014, Valentini	20	35
Rosso Rujno 2003, Gravner	20	38
Kurni 2000, Oasi degli Angeli	25	45
Brunello di Montalcino 'Fornace' 2013, Le Ragnaie	15	27
Brunello di Montalcino 2013, Le Potazzine	14	22
Brunello di Montalcino Riserva 2011, Le Potazzine	25	45
Brunello di Montalcino 2012, Biondi Santi	25	46
Vigna d'Alceo 2011, Castello dei Rampolla	15	27
Sassicaia 2015	30	50
Sassicaia 1998	45	80
Masseto 2005	70	130
Barolo Pernanno Riserva 2012, Sobrero	12	22
Barolo San Bernardo Riserva 2010, Palladino	12	22
Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2004, Domenico Clerico	18	32
Barbaresco 2015, Gaja	24	45
Barbaresco 1998, Gaja	45	80
Beaune Aigrots 1er Cru 2006, Albert Morot	9	17
Morey Saint Denis En La Rue De Virgy 1996 Bruno Clair	25	45
Clos de la Roche 2016, Pierre Amiot et Fils	18	28
Château Ausone 1er Grand Cru Classé 1988, Famille Vauthier	70	130
Vega- Sicilia Unico 1996	48	90
Sauternes 1997 Chateau Rieussec	20	35

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi dalla nostra gastronomia | 18

Selection of cured meats and cheeses from our deli



Burrata di corato con 4 pomodori | 13

Burrata from Corato with 4 tomato varieties



Crostone di pane al farro con burrata di Corato, alici e colatura “Manaide” | 14

Roasted bread with burrata from Corato, anchovies and “Manaide” anchovies colatura



Uovo con crema di topinambur, nocciole e tartufo nero fresco | 14

L’uovo poché con crema di topinambur, nocciole e tartufo nero fresco

Poached egg with topinambur cream, hazelnuts and fresh black truffle



Tartare della “Bottega Liberati” con pesto di capperi, tuorlo d’uovo ed erborinato | 18

Beef tartare “Bottega Liberati” with capers pesto, egg yolk and blue cheese



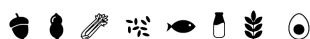
Selezione di mare: marinato, stagionato e affumicato | 20

Sea selection: marinated, aged and smoked



Insalata di broccoli e cavolfiore, con anguilla e mayonese alla colatura di alici | 14

Broccoli and cauliflower salade, with smoked eel and anchovies mayonese sauce



Culatello e strolghino di Anselmo Bocchi | 25

Culatello and strolghino from Anselmo Bocchi



**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

GRANO + FARINA = PASTA

Cappellacci ferraresi, burro Bordier e salvia | 16

Fresh homemade pasta with butter and sage



Troccolo D'Amicis all'amatriciana (20 minuti) | 14

Troccolo with amatriciana sauce (20 minutes)



Ravioli di baccalà mantecato con burro Bordier 'Roscoff' e peperone crusco | 18

Ravioli of creamy codfish with Roscoff Bordier butter and dry pepper



Spaghettone con olio nuovo e ricci di mare | 18

Spaghettone with oil and sea urchins



Gnocchi di patate con pomodoro capuliato, pacchetella e semi dry | 14

Potatoes gnocchi with 3 kind of tomatoes: pacchetella, semi dry and capuliato



Linguine, burro alle alghe e alici | 18

Linguine (long dry pasta), butter flavored seaweed and anchovies



**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

DI CARNE, DI MARE, DI PESCE

Polpette 'Bottega Liberati' al pomodoro e ricotta affumicata* | 14

Beef meatballs with tomatoes and smoked ricotta



Piccione con roveja e cavolo nero | 22

Pigeon with roveja legume and black cabbage



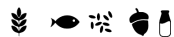
Verdure cotte in terra | 14

Seasonal vegetables



Baccalà con crema di legumi e verdure saltate* | 20

Codfish with legumes puree and vegetables



Pancia di maialino con crema di zucca, crauti e aceto balsamico | 22

Pork belly with pumpkin cream, sauerkraut and balsamic vinegar



**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

DESSERT

Tiramisù classico | 7

Traditional tiramisù



Crema brulè alla gianduja e pere | 9

Gianduja crema brulee with pears



Torta di noci, mandorle, arancia e cioccolato | 9

Homemade cake with almond, orange and chocolate




Cannoli di pane con ricotta di bufala e pesche di Volpedo | 8

Homemade bread cannoli with buffalo ricotta and peaches from Volpedo



Allergeni

-  Cereali contenenti glutine / *grains with gluten*
-  Crostacei / *shellfish*
-  Uova / *eggs*
-  Pesce / *fish*
-  Arachidi / *peanuts*
-  Soia / *soy*
-  Latte e lattosio / *milk and lactose*
-  Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / *nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)*
-  Sedano / *celery*
-  Senape / *mustard*
-  Semi di sesamo / *sesam seeds*
-  Anidride solforosa e i solfiti superiori a determinate concentrazioni / *sulfur dioxide and sulphites if above certain concentrations*
-  Lupini / *lupins*
-  Molluschi / *claims*

**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

AMARI & DIGESTIVI

Verm-ò | 5

Aperitivo del Professore | 5

Fernet Amerigo | 5

San Simone | 5

Amaro Varnelli | 6

Re Genzio | 5

Limoncello | 5

LIQUORI & SPIRITS

Liquore al chinotto Quaglia | 6

Liquore al pino mugo Quaglia | 6

Grappa di genziana Mucilla | 6

Grappa di Moscato d'Oltrepo Selezione AB | 8

Distillati Capovilla: ciliegie, moscato rosa, prugne, pere | 12

Grappa Sarpa di Poli | 7

Vodka Moonshine | 6

Vodka Kralsky | 6

Vodka Jackal | 6

Kentucky straight bourbon, Knob Creek | 7

Scotch whisky Spey | 9

Scotch whisky Ardbeg Spey | 9

Scotch whisky Big Peat | 9

Mezcal Siete Misterios | 7

Gin Kralskyn | 7

Armagnac Domaine a Lafitte | 15

Rum Bermudez | 9

Jamaica Rum 1999, Samaroli | 25

TEA TIME

Vi proponiamo una selezione di biscotti 100% naturali da abbinare ai nostri tè
We suggest you a selection of completely natural biscuits to accompany to our teas

Sesamoni farro e cannella, Zenzero candito | 10
Ciambelline mais e limone, Zenzero candito | 10
Treccine alla lavanda, Zenzero candito | 10
Tronchetti farro, uvetta e cannella, Zenzero candito | 10
Biscotti zenzero e cioccolato, Zenzero candito | 10
Biscotti ai 5 cereali, Zenzero candito | 10
Zenzerissimi, Zenzero candito | 10
Canticci ai marroni, Zenzero candito | 10
Facciuneddi, Aruci | 10
Mustazzoli, Aruci | 10



Oriental Beauty, Tè Oolong. Contea di Hscinchu | 5
Jade Oolong, Contea di Nantou | 5
Fancy Oolong, Contea di Nantou | 5
Bancha, tè verde giapponese | 5
Kukicha, tè verde giapponese | 5
Lapsang Souchong, tè nero giapponese affumicato | 5
Earl Grey Imperiale, tè nero darjeeling con olio essenziale di bergamotto | 5
Miscela Ayurvedica, tisana di zenzero, cannella, cardamomo, finocchio, radice di liquirizia e arancia | 5