

LA PINETA DEI LIBERTI



La “Pineta Dei Liberti” nasce dalla ristrutturazione di un antico casale del ‘600, un tempo fastosa abitazione privata.

Il casale che oggi rappresenta la parte centrale della struttura ha mantenuto molte delle caratteristiche della vecchia costruzione.

La bellissima scalinata esterna, la stretta chiocciola interna che sale come un vortice per due piani, ampi saloni e vecchie stalle.

Tutto scrupolosamente valorizzato seguendo la tipologia moderna e rispettando i valori di un tempo ,

dove il casale rappresenta la struttura centrale, mentre le vecchie stalle hanno lasciato il loro spazio a camere particolari sia per dimensioni che per caratteristiche. da pineta dei liberti storia , tradizione , arte e gastronomia si incontrano per rendere ogni occasione un evento memorabile , costeggiata da pini centenari e mura antiche che vi avvolgeranno in sorrisi, profumi e sapori unici.

A N T I P A S T I

— — — — — M A R E — — — — —



CRUDITÈ 28 ^{2.4**}

Cruditè di mare a base di crostacei, tartare e sfilettati

COTTI 18 ^{1.3.4.7**}

5 assaggi cotti a base di mare selezionati dallo chef

RICCIOLA 16 ^{4.7**}

prosciutto di ricciola, burro salato montato con timo e agrumi, pan brioche e erbe di campo

— — — — — T E R R A — — — — —



PORCINI 15 ^{8.12.7}

carpaccio di funghi porcini, rucola, parmigiano reggiano, sedano rapa, melograno e noci

TARTARE 16 ^{8.7.3}

tartare di manzo con zucca marinata, mayonaise all'aglio nero, nocciole tostate e topinambur

CLASSICO 14 ^{1.7}

prosciutto crudo Parma 24 mesi e mozzarella di bufala DOP

P R I M I

— — — — — M A R E — — — — —



A S T I C E 26 ^{2.4.1**}

Spaghettone quadrato con pomodorino fresco e astice

P A C C H E R O 16 ^{1.4.7**}

Pacchero con pomodorini, coccio e pecorino

T A G L I O L I N O 18 ^{1.4.**}

Tagliolino con ricciola, carciofi in doppia consistenza e bottarga di muggine

M A Z Z A N C O L L E 20 ^{1.2.3**}

fettuccina all'uovo con mazzancolle e funghi porcini

— — — — — T E R R A — — — — —



R I S O T T O 18 ^{7.8.1}

Riso con crema di zucca, crumble di castagne, fonduta di Castel Magno e riduzione al vino

R A V I O L O 16 ^{7.3.1.8*}

Raviolo ripieno di ossobuco con Beurre blanc, fondo bruno e mandorle tostate

R A G Ù 16 ^{1.}

Gnocchi fatti in casa con ragù di manzo e carciofi croccanti

S E C O N D I

— — — — — M A R E — — — — —



P O L P O 20_{4.14.8**}

polpo scottato cavolfiore in doppio consistenza, lattuga romana alla brace e salsa alle arachidi

F R I T T U R A 16_{1.4.2.14**}

Frittura di calamari e gamberi

P E S C A T O 24_{4.**}

Filetto di pescato in crosta di porcini, crema di carciofi e pan brioche

— — — — — T E R R A — — — — —



F I L E T T O 30

Filetto di manzo con funghi porcini

T A G L I A T A 26

Tagliata di manzo con accompagnamento di un contorno

G U A N C I A 18

Guancia di manzo CBT con grue di cacao e crema di patate aromatizzata al rosmarino

I FRITTI

Suppli	2.50 €	patatine (*)	5.00 €
suppli nduja	3.00 €	chips cacio e pepe (*)	5.00 €
suppli cicoria e pecorino	3.00 €	pettoline (*)	5.00 €
suppli speck e provola	3.00 €	olive ascolane (*)	5.00 €

PIZZE ROSSE

MARGHERITA <i>Pomodoro , mozzarella , basilico(1.7)</i>	9 €	MARINARA <i>Pomodoro , origano e aglio</i>	8 €
BUFALINA <i>Pomodoro , mozzarella , bufala , basilico(1.7)</i>	12 €	CHAMPIGNON <i>Pomodoro , mozzarella , funghi (1.7)</i>	10 €
NAPOLI <i>Pomodoro , mozzarella , alici(1.4.7)</i>	10 €	WRUSTEL <i>Pomodoro , mozzarella , würstel e patatine (1.7)</i>	10 €
DIAVOLA <i>Pomodoro , mozzarella , salame piccante , ventricina e olio piccante (1.7)</i>	10 €	CAPRICCIOSA <i>Pomodoro , mozzarella , carciofini , funghi , olive , crudo , uovo sodo (1.7.3.)</i>	11 €

PIZZE BIANCHE

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO	6 €	QUATTRO FORMAGGI <i>Mozzarella , gorgonzola , parmigiano e scamorza (1.7)</i>	10 €
CROSTINO <i>Mozzarella , prosciutto cotto (1.7)</i>	10 €	FIORI DI ZUCCA <i>Mozzarella , fiori di zucca e alici (1.7.4)</i>	11 €
SAN DANIELE <i>Mozzarella , prosciutto crudo(1.7)</i>	11 €	BOSCAIOLA <i>Mozzarella , funghi e salsiccia (1.7.4)</i>	12 €

LE NOSTRE PROPOSTE



AUTUNNO ROMANO <i>crema di zucca al rosmarino , pancetta e scamorza (1.7)</i>	11 €	PINETA <i>Prosciutto crudo , bufala a crudo , nocciole tostate e miele al tartufo (1.7)</i>	14 €
GRICIA AI CARCIOFI <i>Crema di pecorino , guanciale e carciofi alla romana (1.7)</i>	12 €	BURINA <i>pomodoro , nduja , broccoletti ripassati e stracciatella (1.7)</i>	12 €

LE BEVANDE

			Piccola	Media
ACQUA NATURALE	3€	NASTRO AZZURO SPINA	4€	6€
ANALCOLICA 0,33	4€	BIRRA RAFFO SPINA	5€	7€
COCA COLA 1LT	6€	GRAN RISERVA PERONI	6€	8€

ALLERGENI

I clienti sono pregati di comunicare ai camerieri qualsiasi tipo
intolleranza o allergia alimentare.

Alcuni piatti possono contenere allergeni, su ogni piatto
troverai il dettaglio degli allergeni di riferimento tra questi:

- 1.Cereali contenente glutine
- 2.Crostacei
- 3.Uova
- 4.Pesce
- 5.Arachidi
- 6.Soia
- 7.Latte
- 8.Frutta a guscio
- 9.Sedano
- 10.Senape
- 11.Semi di sesamo
- 12.Anidride solforosa e solfiti
- 13.Lupini
- 14.Molluschi

*i prodotti potrebbero essere congelati.

**il prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento
termico per finalità di bonifica sanitaria secondo le norme
vigenti "abbattitura".

COPERTO 2,50 €