



LIBERTY

FOOD HALL

Menü cena





Antipasti

*Fiori di zucca pastellati con mozzarella
filante e acciughe* 7 €

*Cheesecake di fassona con caprino e
crumble di tarallucci* 22 €

*Filetti di baccalà in tempura con crema
di cipolle di Tropea in agrodolce* 12 €

*Caponatina bianca di pesce spada con
foglie di mandorle tostate* 13 €

*Millefoglie di melanzane su fonduta
di formaggi* 10 €

Rustico caldo della casa 8 €

Patate fresche e maionese al tartufo 6 €



Coperto 2,50 €



Primi piatti

Tonnarello cacio e pepe 20 €

Salsa cacio e pepe e tartare di gambero rosso di Mazara

Busiate trapanesi 16 €

Spada, melanzane croccanti, pistacchio puro e pomodoro confit

Tagliolino al tartufo nero 20 €

Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e scaglie di tartufo nero

Paccheri 14 €

Ragù di maialino, finocchietto e burrata sabelli



Coperto 2,50 €



Secondi piatti

Brace pregiata ai carboni

6 €
all'etto

*Filetto di pesce del giorno all'eoliana
(pomodorini, patate, olive e
capperi occhiello)*

22 €

*Calamaro ripieno alle mandorle,
arancia e pecorino siciliano*

20 €

Filetto mignon ai funghi porcini

27 €

*Rollino di spada con pomodoro
soleggiato e caciocavallo semistagionato*

20 €

*Frittura mista di paranza
della pescheria*

23 €



Coperto 2,50 €



Contorni

Patatine fritte 6 €

Insalata 6 €

Patate al rosmarino 6 €

Verdure in padella 6 €

Patate lesse 6 €

Coperto 2,50 €





Dolci

Tortino di cioccolato al cuore morbido 6 €

*Millefoglie di pasta fillo con chantilly
frutta fresca e salsa ai frutti di bosco* 6 €

Discannolo 6 €

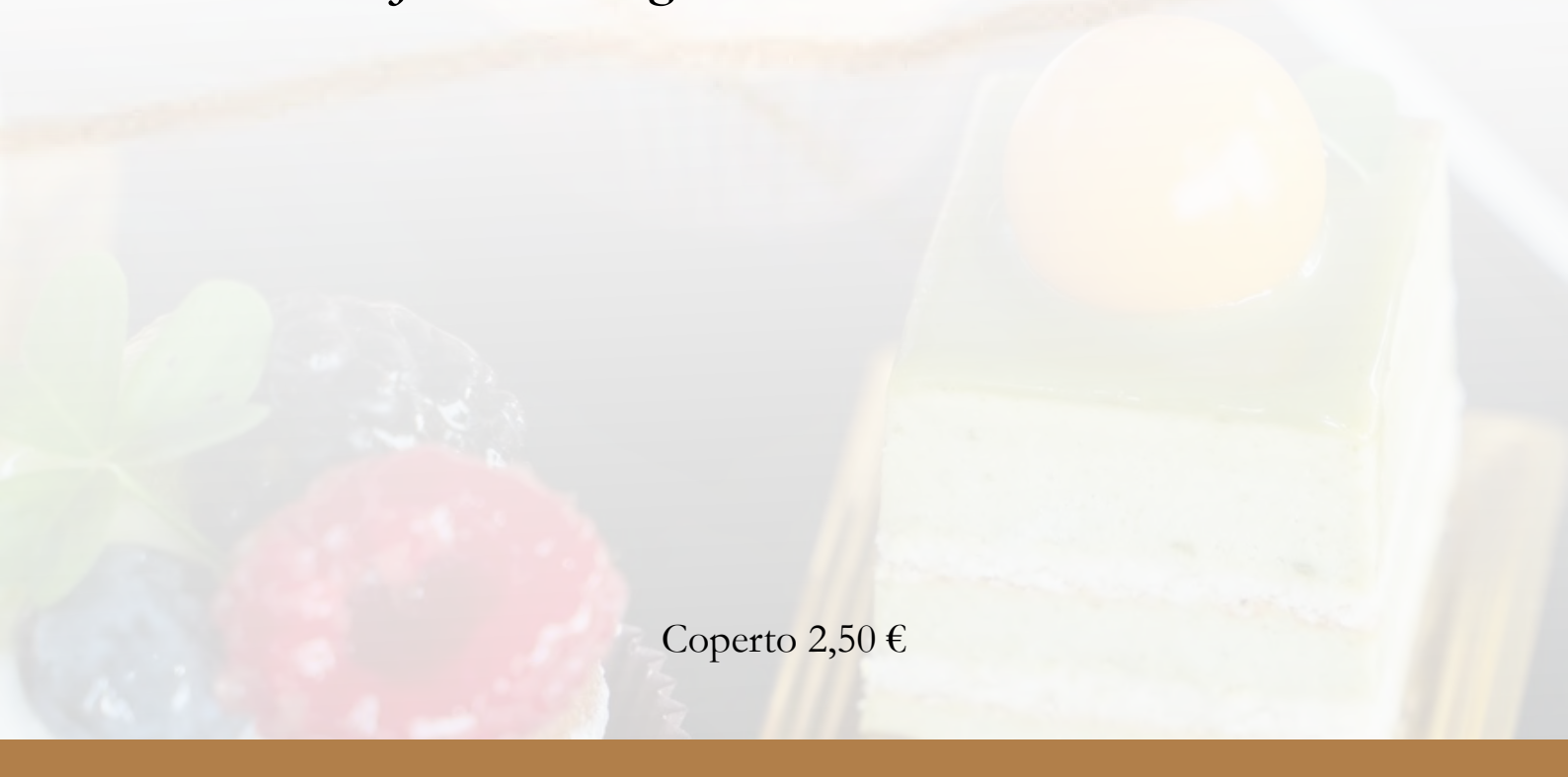
Crema catalana 6 €

Semifreddo 6 €

Tiramisù 6 €

Frutta fresca di stagione 6 €

Coperto 2,50 €





Pizze



Le classiche

	NORM.	FAMIL.
Margherita <i>Pomodoro pelato italiano Bio, mozzarella fior di latte campana, basilico fresco e olio evo</i>	7 €	14 €
Napoli <i>Pomodoro pelato italiano Bio, mozzarella fior di latte campana, alici di Cetara, origano e olio evo</i>	8 €	16 €
Viziosa <i>Pom. pelato italiano Bio, mozz. fior di latte campana, cuori di carciofi cotti alla brace, prosc. cotto alta qualità Branchi (in uscita), porcini trifolati, olive taggiasche e olio evo</i>	14 €	28 €
Piccantina <i>Pomodoro pelato italiano Bio, mozzarella fior di latte campana, spianata piccante, olio ai 5 peperoncini</i>	10 €	20 €
Parmigiana <i>Pom. pelato italiano Bio, mozz. fior di latte campana, melanzane fritte, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico e olio evo</i>	9 €	18 €
Di Parma <i>Bufala campana DOP, pom. datterino giallo e rosso confit, prosc. crudo di parma 24 mesi, scaglie di parmigiano 24 mesi, rucola fresca e olio evo</i>	14 €	28 €

Coperto 2,50 €

Le classiche

	NORM.	FAMIL.
Vegetariana <i>Bufala campana DOP, pomodorino datterino giallo e rosso confit, zucchinette fritte, pesto di basilico, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e olio evo</i>	10 €	20 €
Tonno e capperi <i>Salsa pic pac, olive taggiasche, pomodorini confit gialli e rossi, filetti di tonno metodo Cetara in olio di oliva, olio evo e capperi</i>	13 €	26 €
Marinara <i>Salsa pic pac, alici di Cetara, olio all'aglio, origano fresco</i>	7 €	14 €
Bufalina <i>Bufala campana DOP, pomodorino datterino giallo e rosso confit, basilico fresco e olio evo</i>	9 €	18 €
Sfincione palermitano <i>Salsa sfincione, mollica di pane fresco, tuma, spolverata di caciocavallo ragusano DOP, acciuga, origano di Villalba e olio evo</i>	10 €	20 €
Sfincione bagherese <i>Cipolla Giarratana (presidio slowfood), ricotta di pecora, tuma, spolverata di caciocavallo ragusano DOP, mollica di pane fresco, origano di Villalba e olio evo</i>	9 €	18 €

Coperto 2,50 €



I calzoni

Calzone al forno

9 €

*Mozzarella fiordilatte campana, pomodoro, prosciutto cotto
alta qualità Branchi, basilico e olio evo*

Calzone fritto

10 €

*Pomodorino rosso confit, bufala campana DOP, ricotta di
pecora, spianata piccante, basilico, pepe nero e olio evo*

Calzone aperto

12 €

*Mortadella DOP, stracciatella di bufala, pesto di pistacchi
e olio evo*

Coperto 2,50 €



Le rivisitate

	NORM.	FAMIL.
Allegra <i>Crema di zucchine, pomodorini gialli e rossi confit, stracciatella di bufala, salmone affumicato e olio evo</i>	16 €	32 €
Formaggiosa <i>Blu di bufala, burrata, bufala affumicata, tuma al vino rosso e olio evo</i>	12 €	24 €
Mortadella e pistacchio <i>Mozzarella fiordilatte campana, pomodorini rossi confit, mortadella DOP, pesto di pistacchi e olio evo</i>	12 €	24€
Covaccino <i>Pan pizza, pomodorini gialli e rossi confit, rucola, bresaola, stracciatella, scorza d'arancia e olio evo</i>	12 €	24 €
Tramonto a Sorrento <i>Salsa ai tre pomodori, pomodorini gialli e rossi confit, burrata, alici di Cetara, pomodoro secco, basilico e olio evo</i>	12 €	24€
Speck e noci <i>Speck artigianale Levoni, mozzarella fiordilatte campana in acqua, pomodorino datterino giallo, blu di bufala, noci fresche, miele di Ape Nera Sicula, basilico e olio evo</i>	14 €	28 €
Delicata <i>Bufala campana DOP, salmone affumicato, burrata, pesto di basilico, zeste di limone e olio evo</i>	16 €	32 €

Coperto 2,50 €

Le pale

	NORM.	FAMIL.
Cotto e patate <i>Bufala affumicata, patate al rosmarino, prosciutto cotto alle erbe, fonduta di parmigiano e olio evo</i>	15 €	30 €
Paesana <i>Radicchio, tuma al vino rosso, porcini trifolati, speck artigianale Levoni, crema di noci, mollica di pane fresco cunzata e olio evo</i>	14 €	28 €
Salsiccia e patate <i>Bufala affumicata, salsiccia, patate al rosmarino, spianata piccante e olio evo</i>	13 €	26 €
Salsiccia e friarelli <i>Bufala affumicata, salsiccia, friarielli saltati in padella, ricotta di pecora, mollica di pane fresco cunzata e olio evo</i>	16 €	32 €

Coperto 2,50 €



Bibite

Acqua minerale naturale - 1 lt 2,50 €

Acqua minerale gasata - 1 lt 2,50 €

Coca cola - 33 cl 2,20 €

Coca cola zero - 33 cl 2,20 €

Fanta - 33 cl 2,20 €

Sprite - 33 cl 2,20 €

Chinotto - 33 cl 2,20 €





Le birre

Messina cristalli di sale - 33 cl 4,00 €

Tennent's - 33 cl 4,00 €

Ceres - 33 cl 4,00 €

Heineken - 33 cl 2,50 €

Becks - 33 cl 2,50 €



Birre special

<i>Averbode (7.5°) Bionda - 33 cl</i>	5 €
<i>Paulaner - 0.50 cl</i>	5 €
<i>Franziskaner - 0.50 cl</i>	5 €
<i>Delirium Tremens (8,5°) Bionda</i>	6 €
<i>Delirium Tremens (8,5°) Bionda - 75 cl</i>	13 €
<i>Delirium Nocturnum(8,5°) - Scura - 33 cl</i>	6 €
<i>Delirium Nocturnum(8,5°) - Scura - 75 cl</i>	13 €
<i>La Chouffe - Bionda - 33 cl</i>	6 €
<i>Kwak ambrata - 33 cl</i>	6 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), oci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per informazioni più dettagliate sui prodotti che contengono allergeni rivolgersi al personale di sala.

* prodotti acquistati surgelati qualora non vengono reperiti freschi

** prodotti sottoposti a trattamento termico di abbattimento.



Via Libertà 35 - Bagheria (PA)
Tel. 091 541418