

LIBERO

MILANO

C.SO ITALIA 2

NOVARA

MAIN SPONSOR



LIBERO

MILANO

C.SO ITALIA 2

NOVARA

MAIN SPONSOR

VIZI E SFIZI

BATTUTA DI GARRONESE al coltello (senape di Digione, alici, tuorlo fritto, frutto del capperone e fonduta di Parmigiano)	*3,5,9,11,13,14	20€
FLAN DI ZUCCA MANTOVANA (su letto di biette colorate scottate con peperoncino su fonduta di Toma)	*3,14	17€
ARROSTICINI ** (di pecora alla griglia con patate Dippers)	*2,9	19€
GNOCO FRITTO DEI GIUSTI (con culatello e cuore morbido di gorgonzola Riserva Leonardi)	*9,13	20€
CARPACCIO DI LINGUA TIEPIDA** (salsa verde e salsa rossa)	*5,9,12,13,14	16€
FUNGO PORCINO BRASATO** (brasato al burro Olandese, fontina sifonata, salvia fritta e polvere di Speck)	*3,9,13	18€

IL TAGLIERE DEI GIUSTI

(per 2 persone)
PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA HOMEMADE,
MOCETTA, SALAME DI CERVO,
RICOTTA VACCINA AI FRUTTI DI BOSCO, TRENTIN GRANA,
TOMA GIOVANE, CASTAGNE SCIROPATE, GIARDINIERA DI
VERDURE, MIELE DI CASTAGNO
E FOCACCIA AL ROSMARINO

LE BRUSCHETTONE DEI GIUSTI

...SCAROLA RIPASSATA, PORCHETTA D'ARRICCIA E PECORINO DI PIENZA *3,9,13 13€

...CREMA DI ZUCCA MANTOVANA, SALSICCIA ARROSTO E RIDUZIONE AL PORTO *3,9,13 13€

UN PIZZAIOLO IN CUCINA

MONTANARA CON SALSIA DI POMODORO *9 7€
(Grana padano e basilico)

MONTANARA DI MARE *3,5,9,13 12€
(baccalà mantecato**, crema di zucca mantovana e polvere di olive)

MONTANARA DI TERRA *3,9,13 12€
(gorgonzola riserva Leonardi, salame della duja,e salsa allo zafferano cbt)

TRIS DI MONTANARINE gr 80 ca cad/una *3,5,9,13 15€

I MANGIA NON SOLO PASTA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI** *3,9,13,14 19€
(zafferano e toma MonBlanc)

ORECCHIETTE IN CREMA DI CIME DI RAPA *3,5,9,13,14 18€
(alici del Mediterraneo, taralli sbriciolati aromatizzati all'olio, aglio e peperoncino)

GNOCCHETTI DI CASTAGNE *3,9,13,14 18€
(zuca mantovana e speck del trentino)

TRA DUE FETTE DI PANE

100% home made (serviti con patatine stick**)
(a richiesta bun carbone vegetale + 1,5€)

HAMBURGER DEI GIUSTI *3,9,13,14 22€
(patty di Fassona** 220gr c.a., insalata, pomodoro, cheddar, guanciale croccante e cipolla caramellata)

AUTUMN FALL *3,9,13,14 22€
(patty di Fassona 220gr c.a., radicchio, pomodoro, speck croccante, funghi porcini **e toma monblanc)

BOL BY NIGHT** *3,9,14 22€
(cotoletta di pollo** 220gr ca, prosciutto crudo, fonduta di parmigiano, insalata e pomodoro)

PANUOZZO *3,9,13,14 22€
(artigianale, salsiccia arrosto, friarielli spadellati in olio aglio e peperoncino e provola affumicata)

PANUOZZO d'Arriccia *9,13,14 22€
(porchetta d'Arriccia arrosto, scarola ripassata e pecorino di Pienza)

DALLA PADELLA ALLA BRACE

FILETTO DI FASSONA 30€
-220gr. alla griglia

-220gr. alla griglia alle erbe 30€

-220gr. crema di zucca, zola piccante e cenere d'olive *3 32€

-220 gr. funghi porcini trifolati e toma giovane *3 32€

TAGLIATA DEL MACELLAIO ALLA GRIGLIA 27€
-200 gr servita con bagnetto rosso *12,13

FIorentina di FASSONA 9€/Etto
(da 1.0 kg)

FIorentina di RUBIA GALLEGA 9€/Etto
(da 1100/1200 gr.)

TAGLIATA STRIPLOIN URUGUAY 28€
-250gr. alla griglia

-250 gr alle erbe 28€

-250 gr gorgonzola, pere caramellate e castagne arrosto *3 30€

-250 gr broccoli gratteggiati, pecorino e pan grattato aromatizzato in olio aglio e peperoncino *3,5,9,13 30€

COSTATA DI FASSONA 8€/Etto
(da 800 gr)

COSTATA DI RUBIA GALLEGA DRY AGE * 8,5€/Etto
(da 800 gr)

I GIUSTI DEL MONDO

(tutti i piatti sono serviti con contorno)

PICANHA AL CHURRASCO *13 28€
(tagliata di picanha 250 gr alla plancia, servita allo spiedo e salsa chimichurri)

BRISKET *3,11,13 30€
(punta di petto di manzoTexano,marinato in rub di paprika, cumino, peperoncino e sale bilanciato per 12 ore, cotto a bassa temperatura per 14 ore e servito con purè di patate)

STINCO DI MAIALINOALLA BIRRA E SENAPE** *3,9,11,12,13 26€
(cotto a bassa temperatura, servito con il suo ristretto e patate al forno)

COTOLETTA DI VITELLO *3,9,13,14 30€
(impanata in pane panko servito con zola riserva Leonardi e cipolle di tropea caramellate con patate arrosto)

GUANCETTA DI MANZO *3,9,12,13 28€
(CBT al burro e rubicone servito con il suo ristretto e polenta Taragna mantecata)

LA GRAN GRIGLIATA *5,9,11,13 65€
(entrecote Uruguay, braciola di maiale, salamella, arrosticini di pecora, sovracoscia di pollo e diaframma alla griglia servito con contorni di stagione, senape, bagnetto rosso e bagnetto verde)



LIBERO

MILANO

C.SO ITALIA 2

NOVARA

MAIN SPONSOR

PARCO
ALLEASINCE
2020

LIBERO

MILANO

C.SO ITALIA 2

NOVARA

MAIN SPONSOR

LE NOSTRE PIZZE

(variazione di prezzo per ogni aggiunta € 1,5)

LE ROSSE

disponibile mozzarella senza lattosio, costo aggiunta 1,5€

MARGHERITA **3,9	8€
Pomodoro, fior di latte, basilico, olio E.V.O e bocconcino di bufala a fine cottura	
MARGHERITA SBAGLIATA **3,9	8,5€
Salsa di pacatelle gialle, stracciatella, origano, pomodorini confit, basilico, olio E.V.O	
MARINARA 2.0 **5,9	9.5€
Pomodoro, pomodorini confit, pacatelle gialle, olio all'aglio, origano, acciughe del Mar Mediterraneo, olio E.V.O e basilico	
FIOR DI BUFALA **3,9	11€
Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, basilico e olio E.V.O	
SICILIANA 2.0 **3,5,9,13	14€
Salsa di pacchetelle gialle, mozzarella di bufala affumicata, acciughe del Mar Mediterraneo, olive taggiasche, capperi e olio E.V.O	
4 SEASON *3,9,13	16€
Pomodoro, basilico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olive leccino, funghi porcini** e carciofi sott'olio	
AUTUNNO *2,3,9,13	16€
Base crema di zucca, provola affumicata, prosciutto crudo, cipolla caramellata e nocciolo IGP piemontese e burrata	
GINO **3,9,13	14€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olive leccino, melanzane al forno, spianata calabra, origano, basilico ed olio E.V.O	
CALABRIA *3,9,13	14€
Bordo ripieno di ricotta di bufala, pomodoro, mozzarella di bufala, affumicata e nduja calabra	
ALLE 3 DI NOTTE *3,9,13	15€
Crema di zucchine, cipolla e peperoni arrosto, salsiccia a punta di coltello e fonduta di gorgonzola riserva Leonardi al pepe tostato	
LA PULZELLA *3,9,13	14€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle caramellate, guanciale di Norcia, ricotta di bufala e pepe rosa	
CANTABRICO *3,5,9	13€
Pomodoro, pomodorini confit, acciughe del mar Cantabrico, stracciatella, basilico, oli E.V.O	

I DOLCI

TIRAMISU' ,3,9,14	7€
al cucchiaino con mini savoiardi	
STRUDEL DI MELE *2,3,9,13,14	8€
cannella e pinoli servito con panna fresca montata	
CHEESECAKE ALL'ITALIANA *2,3,9,14	8€
pistacchio, nutella, frutti di bosco	
GELATO ALLA CREMA *3,13,14	7€
con le visciole	
GELATO ALLA CREMA *3,14	7€
frutti di bosco tiepidi	
PANE DI SAN GAUDENZIO DELLA BRACERIA *2,3,9,13,14	8€
I NOSTRI SORBETTI *5	5€
TRISCOTTO E ZOLA *3,9,14	8€
triscotto Camporelli e gorgonzola riserva Leonardi	

LE BIANCHE

disponibile mozzarella senza lattosio, costo aggiunta 1,5€

LA 5 FORMAGGI *3,9	16€
Mozzarella fior di latte, toma giovane, fontina, zola piccante e cialde di parmigiano	
LA RIPIENA *3,9,13	17€
con bordo ripieno di ricotta di bufala, provola affumicata, basilico salsiccia arrosto e friarielli ripassati in aglio olio e peperoncino	
DRY *3,5,9,13	15€
Mozzarella fior di latte, olive Leccino, carciofi sott'olio, basilico, olio E.V.O pomodori dry ed acciughe del Mar Mediterraneo	
PISTACCHIOSA *2,3,9,13	16€
Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata fresca, pesto al pistacchio e granella di pistacchio	
NOVARESE **3,9,13	14€
Mozzarella fior di latte, gorgonzola riserva Leonardi, salame della Duja novarese a fine cottura e olio E.V.O	
REBECCA *2,3,9,13	16€
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pacatelle gialle, mandorle tostate e pesto di rucola	
ORTOLANA **3,9	16€
Mozzarella fior di latte, patate arrostate, peperoni, cipolla, basilico, olio E.V.O, melanzane e zucchine cotte al forno	
LA CORALLO *3,5,8,9	17€
Mozzarella fior di latte, zucchine al forno, crema di zucchine, gamberi argentini**, zucchine arrosto e burrata fresca	
ZOLA E PERE *2,3,9,13	16€
Mozzarella fior di latte, pere Williams, gorgonzola piccante Llgor, riduzione al porto ed amaretti sbriciolati	
PROVOLONE *2,3,9,13	16€
Provola affumicata, funghi porcini**, pancetta arrotolata, ricotta di bufala, nocciolo IGP piemontesi e glassa al basilico	
PORKY'S *3,9	16€
Mozzarella fior di latte, provola affumicata, patate arrosto al rosmarino, porchetta di Arriccia e burrata affumicata	
MONTAGNINA *3,9,13	16€
Mozzarella di latte, fontina, funghi porcini**, guanciale e castagne sciropate	

I NOSTRI CALZONI LE NOSTRE

FOCACCE

CALZONE ELY *3,9,13	15€
stracciatella, prosciutto crudo, pomodorini secchi, rucola	
CALZONE CARICO *2,3,9	15€
calzone aperto, salsiccia, friarielli, peperoni, burrata affumicata, mozzarella fior di latte e mandorle tostate	
CALZONE AUTUNNALE *2,3,9,13	15€
Prosciutto cotto tirolese, funghi porcini**, provola affumicata e timo	
STI POLENTONI *2,3,9	16€
Crema di zucca, fonduta di gorgonzola riserva Leonardi, pancetta arrotolata e crumble di amaretti	
VALTELLINA *2,3,9	17€
Burrata affumicata, mocetta, rucola, miele e castagne arrosto	

COPERTO 3 €

*per intolleranze ed allergie vedere tabella esposta o chiedere al personale

**In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe subire l'abbattimento di temperatura