

CARTE À EMPORTER



QUAND L'ANCIEN
RÉFECTOIRE DES SOEURS
VISITANDINES RENAÎT
EN UN LIEU DE FÊTE ET
DE GOURMANDISE OÙ
L'ITALIE ET LA CORSE
SONT À L'HONNEUR!

ENTRÉE - ANTIPASTI À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !



PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et
fromage d'Italie.

18€

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et
fromage de Corse.

19€

BURRATA DI BUFALA ET CICCIO

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés
et marinés, pignons de pin.
Supplément jambon de parme 4€.

13€

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE

Supplément jambon de parme 4€.

16€

RILLETES AL TARTUFO

Rillettes à la truffe servies avec des toasts
chauds.

12€

INSALATA ITALIANA

Salade italienne avec ses toasts chauds au
taleggio (fromage italien), lardons, tomates,
mesclun et oignons rouges.

15€

FOCACCINA

Pain romarin à l'huile d'olive, tomates séchées
et olives.

Idéal pour accompagner fromage et charcuterie
notamment la burrata !

6€

PLATS



PRIMI : PÂTES

PASTA AL TARTUFO

Pâtes, mascarpone, huile de truffe, parmesan et
truffe fraîche.

Supplément jambon de parme 4€.

22€

SECONDI : VIANDE

SCALOPPINA ALLA MILANESE (env 180g)

Escalope de veau à la milanaise accompagnée de
pâtes à la sauce tomate San Matteo bio et basilic.

21€

PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



MARGHERITA CAGOL



Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

12€

REGINA

Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons.

14€

QUATTRO FORMAGGI



Base blanche ou sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre et scarmozza fumée.

15€

SALMONE

Mascarpone, saumon fumé, mozzarella fior di latte, crème de ciboulette et citron.

18€

QUATTRO STAGIONI



Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichauts, poivrons, champignons.

17€

VEGETARIANA



Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, champignons, oignons, tomates cerises, olives, poivrons, artichauts.

15€

SUPER TARTUFO LOVERS



Crème de mascarpone à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais et truffe fraîche.

22€

LIBERTÀ AUTUNNALE

Sauce tomate San Matteo Bio, jambon de parme, gorgonzola, tomates confites, pesto, burrata et crème balsamique.

18€

CORSICA



Crème d'artichaut, tomme corse, poitrine de porc fumée corse, confiture de figue et noix.

18€

DAVINCI (MEZZO E MEZZO)

Pizza inspiration du chef, moitié calzone, moitié ouverte.

Crème au pesto, filets de poulet, spanata (saucisson calabrese piquant), poivrons et scarmozza fumée.

19€

DOLCI DESSERT



PIZZA NUT EST LÀ



Garnie d'une pâte à tartiner à la noisette.

7€

TIRAMISU



Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.

9€

FIADONE AU CITRON

Spécialité Corse au brocciu et citron.

8€

LIBERTÀ
RESTAURANT - BAR



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

LIBERTALEMANS.COM

