



LIBERTINA

ITALIA - CORSICA - A CASA





LA NAISSANCE DE LIBERTINA, LA PETITE LIBERTA.

Libertà, restaurant bar Italo - Corse festif au Mans, quelques mois après sa création, a donnée naissance à Libertina : bar à pizza au feu de bois ambulant, pour répondre aux circonstances et demandes actuelles en développant, la vente à emporter et les prestations événementielles à domicile.

DES SPÉCIALITÉS CORSES ET ITALIENNES!

Séductrice, Libertina revisite les codes de la restauration. Ce bar à pizza, comme il n'y en a pas deux, avec son four à bois traditionnel, a à cœur de vous faire découvrir ses spécialités corSES et italiennes : des antipastis, des pizzas napolitaines et pucce au feu de bois, de la charcuterie, du fromage, du vin, de la bière et bien d'autres... elle sait s'adapter à vos désirs. Le tout réalisé devant vous avec un savoir-faire authentique et des produits comme on en trouve qu'en Corse et en Italie.

PRIVATISEZ LIBERTINA

La mobilité c'est la liberté, Libertina peut vous proposer ses services et amener le spectacle de « la Cucina dell'Arte » chez vous!
Événements publics ou privés, anniversaires, retour de mariage, Libertina est prête à prendre la route et vivre avec vous la dolce vita pour un moment de convivialité, d'échange et de partage!

CE QUE NOUS PROPOSONS



UN FOUR TRADITIONNEL
AU FEU DE BOIS



CE QUE NOUS PROPOSONS

BUFFET D'ANTIPASTI

Charcuterie et fromage italiens et corses, fruits et légumes à croquer, quiches italiennes, olives, câpres.

SALADE DE PÂTES

Tomates, mozzarella di buffala, pesto, basilic, pignons de pain, tomates confites.

AU FEU DE BOIS FOUR TRADITIONNEL

Pizza, puccia, panzerotti, ciccio, pain maison.

DESSERT

Tiramisu géant
ou dessert sur demande.

BOISSONS

vins, bières, cocktails, sodas et jus artisanaux, digestifs traditionnels, cafés...

ÉPICERIE

Produits typiques Corse et Italien sur demande.

OPTION SERVICE À TABLE

OPTION FOURNITURE VAISSELLE



BAR À SPRITZ

BUFFET D'ANTIPASTI





UN PIZZAIOLO VENU D'ITALIE

D'AUTENTIQUES PIZZAS NAPOLITAINES
AU FEU DE BOIS



PIZZE NAPOLETANE PIZZAS NAPOLITAINES

MARGHERITA

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

LIBERTINA

Mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, basilic, menthe, pignons.

'NDRANGHETA

Sauce tomate San Marzano, Mozzarella fior di latte, Spianata o 'nduja, olives.

COLONA

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomme corse, jambon corse, herbes du maquis.

PANZEROTTI PIZZAS EN CHAUSSON

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives.

S'PERA'NZA

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, poire.

PISTACCHIO

Mozzarella fior di latte, pesto pistacchio, mortadelle, pignons.

PARMA

Mozzarella fior di latte, parmesan, aubergine, jambon de parme.

PUCCE PÂTE À PIZZA GARNIE

SALMONE

Stracciatella, saumon fumé, ciboulette, citrons confits.

AFFUMICATA

Sauce tomate San Marzano Stracciatella fumée, courgettes, parmesan.

NAPOLÉON

Fromage de brebis corse, Jambon corse, roquette, confiture de figue.

VESUVIO

Burrata, roquette, jambon de parme.

AU FEU DE BOIS, À LA CARTE.

NOS 3 FORMULES TYPES



FORMULE SORELLINA

COCKTAIL Spritz
+ BUFFET ANTIPASTI
+ 1 PIZZA par personne

21.35 HT / 24€ TTC
par personne
50 personnes minimum

2



BUFFET D'ANTIPASTI
CHARCUTERIE ET FROMAGE ITALIENS ET
CORSES, FRUITS ET LÉGUMES À CROQUER,
QUICHES ITALIENNES, OLIVES, CÂPRES.



1

FORMULE SORELLA

COCKTAIL Spritz
+ VIN 1 verre par personne
+ BUFFET ANTIPASTI
+ 1/2 PIZZA par personne
+ LIMONCELLO
+ DESSERT
+ CAFE

28.78 HT / 33€ TTC
par personne
35 personnes minimum



LIBERTINA
ITALIA - CORSICA - A CASA

ASSORTIMENT DE PIZZAS



FORMULE PICCOLINA

COCKTAIL Spritz
+ 1 PIZZA par personne
+ DESSERT

20.44 HT / 23€ TTC
par personne
45 personnes minimum

3



ANTIPASTI ENTREES

BUFFET D'ANTIPASTI

Charcuterie et fromage italiens et corses, fruits et légumes à croquer, quiches italiennes, olives, câpres.
5.45 HT / 6 TTC par personne

SALADE DE PÂTES

Tomates, mozzarella di buffala, pesto, basilic, pignons de pain, tomates confites.
3.18 HT / 3.5 TTC

PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS

1 PIZZA
10.90 HT / 12 TTC

1/2 PIZZA
5.45 HT / 6 TTC

MARGHERITA CAGOL

Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

LIBERTINA

Mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, basilic, menthe, pignons.

4 FORMAGGI

Mozzarella, parmesan, gorgo, tome, basilic, huile d'olive.

SOFIA

Mozzarella fior di latte, pesto au basilic, ricotta, basilic à la pistache, huile d'olive.

DOLCI DESSERT

TIRAMISU
4.54 HT / 5 TTC

DIGESTIF

LIMONCELLO
4.17 HT / 5 TTC

CAFÉ

1,36 HT / 1.50 TTC

SUR MESURE

DÉPLACEMENT

0.50HT / 0.60 TTC du km A/R

SERVICE A TABLE

122.73 HT / 135 TTC
de 35 à 80 personnes
245.46 HT / 270,16 TTC
de 80 à 160 personnes

FOURNITURE VAISSELLE

0.42 HT / 0.50 TTC par personne



COCKTAIL

5 HT / 6 TTC au verre

APÉROL SPRITZ
MARTINI FIERO SPRITZ
FIERO AGRUM
BELLINI
ROSSINI

VINI

4.17 HT / 5 TTC au verre

ROUGE

MARIO PRIMO CHIANTI
docg* PICCINI (Toscane - Italie)
Doux, intensément fruité, léger, et délicatement acidulé.

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH doc*
BLUSH (Vénétie - Italie) Rafrâichissant, léger et fruité.

COSTA SERENA igt* ILE DE BEAUTE
(Corse - France) Nez délicatement parfumé de fruits rouges, frais. Bouche ronde fraîche et fruitée, dont la fin se révèle intense et persistante.

BLANC

TENDANCE igt* ILE DE BEAUTE
(Corse - France) Nez puissant et complexe, aux notes florales soutenues par une touche saline.

KEBRILLA GRILLO igt* CANTINA FINA
(Sicile - Italie) Sec, rond et fruité, très aromatique avec une tension persistante en bouche

BIÈRES BOUTEILLE

MORENA CLASSIC
3,33 HT / 4 TTC

PIETRA CHATAIGNE
5 HT / 6 TTC

SANS ALCOOL

SODAS ITALIEN BIO
3,63 HT / 4 TTC

JUS DE FRUITS ARTISANAUX
3,63 HT / 4 TTC



**RÉSERVEZ-MOI
POUR VOS ÉVÈNEMENTS!**
02 43 83 00 40 - 07 84 54 98 50

LIBERTÀ - LÀ VISITATION
1 RUE GAMBETTA, 72000 LE MANS
FAMIGLIA@LIBERTALEMANS.COM
LIBERTALEMANS.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK @FAMIGLIALIBERTINA
& INSTAGRAM @LIBERTINALEMANS