



i T I G L I  
simone padoan

i Nostri impasti sono tutti realizzati con farine integrali e semintegrali a lievitazione naturale...  
In alcuni casi vengono aromatizzati con altre farine o semi.

A seconda dell'idratazione, della lavorazione o del tipo di cottura, assumono consistenze e croccantezze differenti.

Servizio

€ 2,00

**Ceviche di Gambero Rosso...**focaccia al mais, burrata, "alga di cavolo nero "  
€ 38,00

.1 .2 .8 .9 .11 .13

**Branzino al vapore di Genmaicha...**fior di latte, verza al sesamo tostato  
€ 33,00

.1 .6 .9 .8 .13

**Polenta e Baccalà...**focaccia al mais, baccalà mantecato  
€ 33,00

.1 .6 .8 .13

**La Cappasanta abbrustolita...** lardo, maionese di corallo, cime di rapa e pane al caffè  
€ 34,00

.1 .3 .8 .13

**Piovra caramellata...**fior di latte, broccolo e salsa Bbq  
€ 33,00

.1 .6 .9 .8 .13

**\*In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala**

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

## **Burrata e Prosciutto Crudo...di Vino - Piatto Solidale dei Tigli**

.1 .9 .8 .13

€ 29,00

**Pane e Parmigiano...**focaccia all'orzo, verza leggermente fermentata e culatello di Pallavicina

.1 .9 .8.13

€ 30,00

**Cipolla e Comtè...**

.1 .9 .8.13

€ 27,00

**L'orto...**provola affumicata, topinambur, barbabietola, zucca e puntarelle

.1 .9 .8 .13

€ 30,00

**Liguria ...** fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino

.1 .9

€ 27,00

**Tagliata di "Vacca di montagna" ...**fior di latte, insalatina al limone e guanciale di cinta senese

.1 .9

€ 30,00

**Coppa di maiale al grill ...**fior di latte, cappuccio all'aceto e cipolla con soia e zenzero

.1 .9 .8 .13 .14

€ 30,00

**Faraona...**parmigiano, cime di rapa e melograno

.1 .9 .8.

€ 30,00

**\*In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala**

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

## Come un **Panino**:

**“Tartar di Manzo”...** focaccia pan brioches ai semi con manzo, parmigiano, tartufo, spinacino e crema di uovo sodo € 30,00

.1 .5 .8 .9 .13

**i Tigli-Burger...** 300 g di hamburger di manzo, provola affumicata, insalata, pomodoro confit, porro grigliato e bacon € 32,00

1 .5 .9 .8 .12 .13

**Foie Gras...**focaccia pan brioches, scaloppa di foie gras, oca sfilacciata, cotognata all'arancio e cime di rapa € 37,00

1 .5 .8 .9 .13

**\*In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala**

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.