



i T I G L I

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

Gambero Rosso... focaccia al mais, pistacchio e capperi,
burrata e asparagi verdi € 38,00
.1 .2 .6 .8 .9 .11

Piselli e Moscardini al pomodoro... € 33,00
.1 .6 .9 .8.14

Cozze... pomodoro datterino, aglio nero e zucchine € 33,00
.1 .6 .9 .8.14

Polenta e Baccalà... focaccia al mais, baccalà mantecato,
spinaci al cartoccio € 33,00
.1 .6 .9 .8

La Cappasanta viola... lardo, maionese di corallo, agretti € 34,00
.1 .9 .3 .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	€ 29,00
.1 .9 .8 .13	
Pane e Parmigiano... focaccia all'orzo, carciofi e culatello di Zibello "Antica Corte Pallavicina"	€ 30,00
.1 .9 .8.13	
L'orto... taleggio, tarassaco, asparagi bianchi e verdi, barbabietola	€ 30,00
.1 .9 .8 .13	
Liguria... fior di latte, olive di Taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino	€ 27,00
.1 .9	
Tagliata di "Vacca di montagna"... fior di latte, insalatina al limone e guanciale di cinta senese	€ 30,00
.1 .9	
Coniglio avvolto in Pancetta... fior di latte, carote novelle, finta maionese al prezzemolo	€ 30,00
.1 .8 .13 .14	
Capretto della Lessinia... fior di latte, cime di luppolo, asparagi verdi e mentuccia	€ 30,00
.1 .9 .8	

*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 brioches ai semi con manzo,
guacamole e insalata ghiacciola € 30,00
.1 .5 .8 .9 .10 .12 .13

i Tigli-Burger... 300 g di hamburger di manzo, provola affumicata,
spinaci e bacon croccante € 30,00
.1 .5 .9 .12 .13

Foie Gras... focaccia pan brioches ai semi, scaloppa di foie gras,
mela cotogna, arachidi salati e cappuccio viola € 36,00
.1 .5 .9 .10 .13 .14

***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.