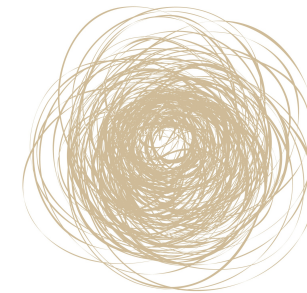


Il Menù cambia...
Abbiamo deciso di inserire la versione “cicchetto”
per dare la possibilità, anche ai tavoli più piccoli,
di spaziare in un percorso più lungo



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

La Margherita...



Crocante ...pomodoro San Marzano e burrata

€ 22,00

€ 12,00

.1 .9 **Piatto Solidale dei Tigli per "Azione Contro la Fame"**

Soffice ...pomodoro San Marzano e nodini

€ 20,00

€ 11,00

di fior di latte di Alberobello

.1 .9

La Bufala ...pomodoro datterino al basilico e mozzarella

€ 25,00

€ 13,50

bufala di Paestum

.1 .9

Un Classico...

La marinara ... pomodoro e aglio rosso

€ 10,00

€ 6,00

.1

Il capperone ... pomodoro e capperone di Salina

€ 13,00

€ 7,50

.1

L'acciuga ... pomodoro e acciuga

€ 17,00

€ 9,50

.1

***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.



Gambero Rosso...focaccia al mais,
burrata, "alga di cavolo nero", scorza d'arancio,
crema di pistacchio e capperi
.1 .2 .9 .10 .11

€ 38,00

€ 20,00

Soaso al Vapore...rombo liscio, ricotta di bufala
e spinaci al cartoccio
1 .6 .8 .9 .13

€ 35,00

€ 18,50

Polenta e Baccalà...focaccia al mais e pak choi
.1 .6 .13

€ 35,00

€ 18,50

La Cappasanta abbrustolita... fior di latte, verza moretta,
guancia affumicata, maionese di corallo
1 .6 .8 .12 .13

€ 35,00

€ 18,50

Grill di Seppie...lardo, radicchio di Treviso, sesamo, salmoriglio € 35,00
.1 .3 .8 .13

€ 18,50

***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...

.1 .8 .9 .13

€ 30,00

€ 16,00

L'Orto... taleggio, zucca, carciofi, coste
e cipolla in carpione

.1 .8 .13

€ 30,00

€ 16,00

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

.1 .8 .9 .13

€ 27,00

€ 13,50

Come una Zuppa di Cipolle... cipolla bionda caramellata,
comtè e polvere di cipolla bruciata

1 .8 .9 .13 .14

€ 28,00

€ 15,00

Tagliata di "Vacca di Montagna"... fior di latte, spinaci
al cartoccio e guanciale di cinta senese

.1 .8 .9 .13

€ 30,00

€ 16,00

Animelle al Burro ... crema di carciofi, parmigiano,
rapa rossa in carpione

.1 .8 .9 .13 .14

€ 30,00

€ 16,00

Tigli Bbq... fior di latte, ribs di "maiale tranquillo", salsa alla
senape, insalata di cavolo cappuccio, mela verde e cumino

.1 .5 .8 .9 .12 .13

€ 30,00

€ 16,00

Come un **Panino**:

“**Tartar di Manzo**”... focaccia pan brioches ai semi, battuta di manzo, raperonzoli, tartufo nero e uovo mimosa della gallina grisa

1 .5 .8 .9 .12 .13

€ 30,00

i Tigli-Burger...hamburger di manzo, maionese alla senape, spinaci al cartoccio, monte veronese e bacon croccante

1 .5 .8 .9 .12 .13

€ 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.

