

## **Il Menù cambia...**

Abbiamo deciso di inserire la versione “cicchetto”  
per dare la possibilità ai tavoli piccoli da 1 e 2 persone,  
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

## La Margherita...



**Crocante ...** pomodoro San Marzano e burrata

€ 22,00

€ 13,00

.1 .9

**Soffice ...** pomodoro San Marzano e fior di latte di Alberobello

€ 22,00

€ 13,00

.1 .9

**La Bufala ...** pomodoro datterino al basilico e mozzarella  
di bufala di Paestum

€ 25,00

€ 14,50

.1 .8 .9

## Classici solo con pomodoro...

**La marinara ...** pomodoro e aglio rosso

€ 12,00

€ 9,00

.1

**Il capperone ...** pomodoro e capperone di Salina

€ 15,00

€ 10,50

.1

**L'acciuga ...** pomodoro e acciuga



€ 18,00

€ 11,00

.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.

		
<b>Carpaccio di Gambero Rosso...</b> focaccia al mais, burrata, finocchio, arancia .1 .2 .9	€ 40,00	€ 22,00
<b>Come una Zuppa di Pesce...</b> cozze, vongole, fasolari, ricotta di bufala e "alga" di cavolo nero 1 .3 .8 .9 .13	€ 35,00	€ 19,50
<b>Dentice al Forno...</b> fior di latte, radicchio di Treviso e sesamo .1 .6 .13	€ 35,00	€ 19,50
<b>Grill di Seppie...</b> crema di radice di prezzemolo e salsa salmoriglio .1 .3 .8 .13	€ 35,00	€ 19,50
<b>Noce di Capasanta...</b> fior di latte, finferli e lardo di Josko 1 .3 .8 .9 .13	€ 35,00	€ 19,50
<b>Polenta e Baccalà...</b> focaccia al mais, baccalà mantecato, spinaci 1 .6	€ 35,00	€ 19,50

**\*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 Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina...** €32,00 € 18,00

.1 .8 .9

**L'Orto...**stracchino, fagiolini neri al grill, zucca, cipolla giarratana € 30,00 € 17,00  
al forno, "maionese" di radice di prezzemolo

.1 .8 .9 .13

**Liguria ...** fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli € 28,00 € 16,50  
e basilico, scaglie di pecorino

.1 .8 .9 .13

**Tagliata di "Fassona"...**fior di latte, spinaci, € 32,00 € 18,00  
e guanciale di cinta senese

.1 .8 .9 .13

**"Mangaliza" ...**fior di latte, guancia di maiale brado, verza violetta € 32,00 € 18,00  
arancia e cioccolato

.1.8.13

**L' Anatra...**fior di latte, petto d'anatra, rapa rossa e kefir di latte € 32,00 € 18,00

.1.8. 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.

## Come un **Panino**:

**“Battuta di Manzo”**... focaccia pan brioches ai semi, battuta di manzo, insalata di cipolla giarratana al forno e maionese alla senape

1 .5 .8 .9.13

€ 32,00

**i Tigli-Burger**... hamburger di manzo, maionese alla senape, valeriana, monte veronese e bacon croccante

1 .5 .8 . 9 .12 .13

€ 32,00

**\*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.