

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 ...salsa di pomodoro al forno, burrata e olio al basilico

.1 .9

€ 26,00

€ 16,50

Soffice ...salsa di pomodoro al forno, fior di latte della Lessinia, origano e olio al basilico

.1 .9

€ 26,00

€ 16,50

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

.1 .8 .9

€ 29,00

€ 18,00

Classici solo con pomodoro...

La marinara ... salsa di pomodoro al forno e aglio rosso

.1

€ 14,00

€ 10,50

Il capperone ... salsa di pomodoro al forno e capperone al sale

.1

€ 17,00

€ 12,00

L'acciuga ... salsa di pomodoro al forno e acciuga

.1

€ 23,00

€ 15,00

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

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento

Dal Mare...



Sashimi di Gambero...datterino fermentato,
cetriolo, gambero rosso e la sua bisque

.1 .6 .8 .12 .13

€ 49,00 € 28,00

Carpaccio di Dentice...fior di latte, kefir di panna,
carpaccio di dentice e indivia rossa allo yuzu

.1 .6 .9 .11 .13

€ 39,00 € 23,00

Burro Alici e...burro salato, alici, limone fermentato
e zucchine grigliate

.1 .6 .9 .13

€ 39,00 € 23,00

Baccalà Mantecato...focaccia al mais, baccalà mantecato
e caponatina piccante

.1 .6

€ 39,00 € 23,00

Cozze e Vongole...ricotta di bufala, pomodoro marinda,
zucchine

.1 .2 .9 .11

€ 39,00 € 23,00

Carbonara di Capasanta...fior di latte, cappuccio viola,
capasanta, zabaione salato e guanciaie croccante

.1 .3 .5 .8 .9 .13

€ 39,00 € 23,00

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

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, 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.

Dalla Terra...



Burrata e Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina... 1 .9	€ 33,00	€ 20,00
L'Orto... provola affumicata, melanzane, piselli, zucchine, pomodoro datterino e salsa Bbq .1 .8 .9 .10 .13	€ 33,00	€ 20,00
Liguria ... fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino .1 .8 .9 .13	€ 30,00	€ 19,00
Vitello Tonnato... fior di latte, fagiolini grigliati, magatello di vitello, tartar di tonno e maionese alla senape 1..5 .8 .9 .12 .13	€ 38,00	€ 23,00
Tagliata di "Fassona"... fior di latte, misticanza, tagliata di fassona e guanciale affumicato .1 .8 .9 .13	€ 35,00	€ 21,00
Anatra al Forno... fior di latte, sedano al lime, carote e il loro fondo .1.8.9.13	€ 35,00	€ 21,00
Animelle al Burro... parmigiano, melanzane, chutney di pomodoro verde e animelle al burro nocciola .1.8 .9 .13	€ 35,00	€ 21,00

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

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, 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**:

i Tigli-Burger... focaccia pan brioches ai semi, hamburger di manzo, maionese alla senape, spinaci, monte veronese e bacon croccante

1 .5 .8 .9 .12 .13

€ 35,00



Pulled Pork... focaccia pan brioches ai semi, pulled pork, salsa Bbq, insalata scarola e kefir di panna

1 .5 .8 .9 .13

€ 35,00

€ 21,00

Battuta di Manzo... focaccia pan brioches ai semi, battuta di manzo, maionese allo yuzu e wasabi, misticanza e nocciole tostate

1 .5 .8 .9 .13

€ 35,00

€ 21,00

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

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, 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

