

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 .6

€ 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 .2 .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, fagiolini cornetti, capasanta, zabaione salato e guancialetto croccante .1 .2 .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... € 33,00 € 20,00

.1 .9

L'Orto... provola affumicata, melanzane, piselli,
zucchine, pomodoro datterino e salsa Bbq € 33,00 € 20,00

.1 .8 .9 .10 .13

Liguria ... fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli
e basilico, scaglie di pecorino € 30,00 € 19,00

.1 .8 .9 .13

Vitello Tonnato...fior di latte, fagiolini grigliati,
magatello di vitello, tartar di tonno e maionese alla senape € 38,00 € 23,00

.1.5 .6 .8 .9 .12 .13

Tagliata di "Fassona"...fior di latte, misticanza,
tagliata di fassona e guanciale affumicato € 35,00 € 21,00

.1 .8 .9 .13

Anatra al Forno...fior di latte, fagiolini neri, ,
carote e il loro fondo € 35,00 € 21,00

.1.8.9.13

Animelle al Burro...parmigiano, melanzane,
chutney di pomodoro verde e animelle al burro nocciola € 35,00 € 21,00

.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 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, fagiolini cornetto 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

