

## **Il Menù cambia...**

Abbiamo deciso di inserire la versione “cicchetto”  
per dare la possibilità, ai tavoli 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

## La Margherita



**Crocante** salsa di pomodoro al forno, burrata  
e olio al basilico

.1 .9

€ 28,00

€ 17,50

**Soffice** salsa di pomodoro al forno, fior di latte,  
origano e olio al basilico

.1 .9

€ 28,00

€ 17,50

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

.1 .8 .9

€ 30,00

€ 18,50

## Classici solo con pomodoro

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

.1

€ 15,00

€ 11,00

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

.1

€ 18,00

€ 12,50

**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 di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

## Dal Mare

		
<b>Sashimi di Gambero</b> zucca, “alga” di cavolo nero, gambero rosso e la sua bisque .1 .2 .8 .12 .13	€ 49,00	€ 28,00
<b>Calamaro</b> lardo, radicchio di Treviso al grill, calamaro arricciato al forno e limone fermentato .1 .6 .11 .13	€ 40,00	€ 24,00
<b>Rombo al Forno</b> spinaci e guanciaie .1 .6 .9 .13	€ 40,00	€ 24,00
<b>Baccalà</b> focaccia al mais, baccalà mantecato e caponatina piccante .1 .6	€ 40,00	€ 24,00
<b>Vongole</b> verza abbrustolita, bottarga e ricotta di bufala .1 .3 .9 .11	€ 40,00	€ 24,00
<b>Carbonara di Capasanta</b> fior di latte, cappuccio viola, capasanta, zabaione salato e guanciaie croccante .1 .2 .3 .5 .8 .9.13	€ 40,00	€ 24,00

\*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



**L'Orto** provola affumicata, radicchio di Chioggia, zucca, bietola, cipolla in carpione

.1 .8 .9 .10 .13

€ 34,00 € 21,00

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

.1 .8 .9 .13

€ 30,00 € 19,00

**Burrata e Culatello di Zibello** Antica Corte Pallavicina

1.9

€ 34,00 € 21,00

**Tagliata di "Fassona"** fior di latte, " radicchio di busa", tagliata di fassona e guanciale affumicato

.1 .8 .9 .13

€ 37,00 € 22,00

**Guancetta di Maiale** fior di latte, guancetta di maiale e broccolo fiolaro al cartoccio

.1 .8 .9 .13

€ 37,00 € 22,00

**Animelle al Burro** lardo e verza abbrustolita,

.1.8 .9 .13

€ 37,00 € 22,00

\*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 al sesamo, hamburger di manzo, maionese alla senape, spinaci, monte veronese e bacon croccante

1 .5 .8 .9 .12 .13

€ 37,00



**Pulled Pork** focaccia al pepe, pulled pork, raperonzoli all'aceto di Modena e kefir di panna

1 .5 .8 .9 .13

€ 37,00

€ 22,00

**Battuta di Manzo...** focaccia pan brioches ai semi, battuta di manzo, maionese al rafano, radicchio di Verona

1 .5 .8 .9 .13

€ 37,00

€ 22,00

**\*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

