

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

€ 28,00

€ 17,50

.1 .9

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

€ 28,00

€ 17,50

.1 .9

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

€ 30,00

€ 18,50

.1 .8 .9

Classici solo con pomodoro

La marinara salsa di pomodoro al forno e aglio rosso

€ 15,00

€ 11,00

.1

Il capperone salsa di pomodoro al forno e capperone al sale

€ 18,00

€ 12,50

.1

L'acciuga salsa di pomodoro al forno e acciuga

€ 23,00

€ 15,00

.1 .6

***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

Astice al Vapore burrata e giardiniera

.1 .2 .8 .9..12 .13



€ 50,00



€ 29,00

Sashimi di Gambero chutney di pomodoro, zucchine,
gambero rosso e la sua bisque

.1 .2 .8 .12

€ 50,00 € 29,00

Calamaro lardo, asparagi verdi al grill,
calamaro arricciato al forno e limone fermentato

.1 .6 . 11 . 13

€ 40,00 € 24,00

Triglia al Forno pomodoro datterino e salmoriglio

.1 .6 .9

€ 40,00 € 24,00

Baccalà focaccia al mais, baccalà mantecato
e piselli alla diavola

.1 .6 .12

€ 40,00 € 24,00

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

.1 .2 .3 .5 .8 .9.13

€ 43,00 € 26,00

*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 monte Veronese, asparagi bianchi,
crema di piselli, bietola e 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

Ribs di Manzo fior di latte, cappuccio viola e maionese al curry

.1 .3 .5 .8 .9.13

€ 37,00 € 22,00

Animelle alla Parmigiana parmigiano, animelle al burro nocciola, € 37,00 € 22,00
melanzane, pomodoro e basilico

.1.8 .9 .12 .13

Piccione al Forno fior di latte, spinacio selvatico,
petto di piccione al forno, coscia confit e fondo al campari

.1.8 .9 .13

€ 42,00 € 25,00

*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, insalatina 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

