

## **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

Servizio

€ 2,50

## La Margherita



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

.1 .7

€ 30,00

€ 19,00

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

.1 .7

€ 29,00

€ 18,50

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

.1 .6 .7 .11

€ 32,00

€ 20,00

## Classici solo con pomodoro

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

.1 .6.11

€ 16,00

€ 12,00

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

.1.6.11

€ 22,00

€ 15,00

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

.1 .6.11

€ 24,00

€ 16,00

**\*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>Gambero in Ceviche</b> chutney di zucca, alga di cavolo nero e bisque di crostacei .1.2.9.10	€ 50,00	€ 29,00
<b>Astice</b> burrata, patate ratte, tropea in carpione e fumetto di pesce allo zenzero e yuzu .1. 2.6.7.9.10.11	€ 50,00	€ 29,00
<b>Dentice al Forno</b> fior di latte, scarola, katsuobushi e maionese all'aglio nero .1.3.4.6.7	€ 40,00	€ 24,00
<b>Calamario Grigliato</b> stracciatella, patate al prezzemolo e salmoriglio al capperò .1.4.6.7	€ 40,00	€ 24,00
<b>Baccalà Mantecato</b> radicchio tardivo, aceto Sirk, peperoncino .1.4	€ 40,00	€ 24,00
<b>Carbonara di Capasanta</b> fior di latte, capuccio viola all'aceto Sirk, zabaione salato e guanciaie croccante .1.3.6.7.10.11.14	€ 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** cipolla bionda caramellata, formaggio Alta Quota d'alpeggio, radicchio di Chioggia e polvere di cipolla bruciata

€ 35,00

€ 21,50

.1.6.7.11

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

€ 33,00

€ 20,50

.1.6.7.11

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

€ 35,00

€ 21,50

.1.7

**TarTar di Cavallo** fior di latte, salicornia, peperone arrostito e maionese alla paprika

€ 40,00

€ 24,00

.1.3.6.7.11

**Tagliata di "Fassona"** fior di latte, spinaci e guanciale affumicato

€ 40,00

€ 24,00

.1.6.11

**Animelle Glassate** fior di latte, animelle teriyaki al sesamo, insalatina di capuccio verde all'aceto

€ 42,00

€ 25,00

.1.6.7.11

**Piccione al Forno** fior di latte, petto di piccione al forno a legna, carciofi, coscia confit e ristretto al campari

€ 43,00

€ 26,00

.1.6.7.11

\*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 al cartoccio, formaggio Monte Veronese e bacon croccante € 40,00

.1.3.6.7.10.11



**Battuta di Manzo** focaccia pan brioches ai semi, battuta di Fassona, crema all'uovo al tartufo, raperonzoli

€ 40,00 € 24,00

.1 .3.6.7.10.11

**\*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

