

## **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



**Crocante** 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.

## Acqua



**Ombrina in Ceviche** chutney di piselli, erbe amare

.1.2.9.10

€ 42,00 € 25,00

**Sashimi di Gambero** guacamole, salicornia e bisque

.1.2.9.10

€ 58,00 € 34,00

**Hucho Hucho** (pesce d'acqua dolce), fior di latte, agretti e salsa mediterranea

.1.4.6.7

€ 42,00 € 25,00

**Calamaro Grigliato** stracciatella, patate al prezzemolo e salmoriglio al capperi

.1.4.6.7

€ 42,00 € 25,00

**Capasanta Arrostita** fior di latte, asparagi verdi, rapa rossa marinata e maionese allo yuzu e wasabi

.1.3.6.7.10.11.14

€ 46,00 € 27,00

**Baccalà Mantecato** silene e aglio orsino

.1.4

€ 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.

## Terra



**L'Orto** porro al forno, stracchino all'antica, asparago bianco grigliato € 35,00 € 21,50

.1.6.7.11

**Liguria** fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli € 35,00 € 21,50  
e basilico, scaglie di pecorino

.1.6.7.11

**Burrata e Culatello di Zibello** Antica Corte Pallavicina € 35,00 € 21,50

.1.7

**TarTar di Cavallo** fior di latte, cicorino, emulsione alla soia e zenzero € 40,00 € 24,00

.1.3.6.7.11

**Tagliata di "Fassona"** fior di latte, spinaci e guanciale affumicato € 40,00 € 24,00

.1.6.7.11

**Animelle Glassate** fior di latte, animelle teriyaki al sesamo, € 45,00 € 26,50  
insalatina di capuccio verde all'aceto

.1.6.7.11

**Piccione al Forno** fior di latte, petto di piccione al forno a legna, € 45,00 € 26,50  
cicorino, coscia confit e ristretto al campari

.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 € 42,00

.1.3.6.7.10.11



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

€ 42,00

€ 25,00

.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

