

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

€ 32,00

€ 20,00

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

.1 .7

€ 30,00

€ 19,00

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

.1 .6 .7 .11

€ 35,00

€ 21,50

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

€ 25,00

€ 16,50

***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



Ombrina in Ceviche chutney di piselli, zucchine grigliate .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), burrata e giardiniera .1.4.6.7	€ 42,00	€ 25,00
Calamario fior di latte, salmoriglio al capperi e fagiolini .1.4.6.7	€ 42,00	€ 25,00
Carbonara di Capasanta fior di latte, fagiolini neri, zabaione salato e guanciaie .1.3.6.7.10.11.14	€ 46,00	€ 27,00
Baccalà Mantecato e caponatina .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.

Dalla Terra

Vegetali

Caprese datterino confit, mozzarella di bufala, pomodoro marinda e olio al basilico € 38,00 € 23,00
.1.6.7.11

L'Orto pomodoro, caprino, zucchine, cipollotto, peperone e limone € 35,00 € 21,50
.1.6.7.11

Parmigiana melanzane al forno, parmigiano, burrata datterino, basilico e origano € 38,00 € 23,00
.1.6.7.11

Liguria fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino € 35,00 € 21,50
.1.6.7.11

Come un Panino

i Tigli-Burger focaccia pan brioches al sesamo, hamburger di manzo, maionese alla senape, zucchine al grill, 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, indivia rossa € 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

Carni

		
Burrata e Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina .1.7	€ 35,00	€ 21,50
TarTar di Cavallo fior di latte, fagiolini al sesamo ed emulsione alla soia e zenzero .1.3.6.7.11	€ 40,00	€ 24,00
Tagliata di "Fassona" fior di latte, spinaci e guancia affumicato .1.6 .7.11	€ 40,00	€ 24,00
Coppa di Maiale fior di latte e pico de gallo .1.6 .7.11	€ 40,00	€ 24,00
Animelle Glassate fior di latte, animelle teriyaki al sesamo, insalatina di capuccio verde all'aceto .1.6.7.11	€ 45,00	€ 26,50
Piccione al Forno fior di latte, petto di piccione al forno a legna, spinacio selvatico, coscia confit e ristretto al campari .1.6.7.11	€ 45,00	€ 26,50

*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.

