Il Menù cambia…
Abbiamo deciso di inserire la versione “cicchetto”
per dare la possibilità, ai tavoli piccoli,
di spaziare in un percorso più lungo

iTIGLI

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 € 3,00

La Margherita

Croccante salsa di pomodoro al forno, burrata e olio al basilico .1.7	€ 34,00	€ 22,00
La Bufala salsa di pomodoro datterino al basilico, mozzarella di bufala di Paestum e origano .1 .7	€ 37,00	€ 24,00

Classici solo con pomodoro

La marinara salsa di pomodoro al forno e aglio rosso .1	€ 18,00	€ 14,00
Il cappero salsa di pomodoro al forno e capperone al sale .1	€ 25,00	€ 18,00
L'acciuga salsa di pomodoro al forno e acciuga .1	€ 28,00	€ 19,00

*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

Ricciola in Ceviche burrata, salicornia .1.4.7	€ 45,00	€ 28,00
Sashimi di Gambero chutney di zucca, cavolo nero .1.2.9	€ 59,00	€ 35,00
Calamaro radicchio grigliato, salsa chimichurri .1.4	€ 42,00	€ 26,00
Baccalà Dissalato cotto al forno, zucca, spinaci, pil-pil .1.4	€ 45,00	€ 28,00
Carbonara di Capasanta fior di latte, fagiolino nero, zabaione salato, guanciale croccante .1.3.4.7.14	€ 49,00	€ 30,00

*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

L'Orto cipolla bionda caramellata, stracchino antico, indivia grigliata € 37,00 | € 24,00
.1.7

Liguria fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino € 35,00 | € 22,00
.1.7.

Come un Panino

i Tigli-Burger focaccia pan brioches al sesamo, hamburger di manzo, maionese alla senape, spinaci, formaggio Monte Veronese e bacon croccante € 42,00
.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	€ 22,00
TarTar di Cavallo fior di latte, salicornia ed emulsione alla soia e zenzero .1.6.7.11	€ 42,00	€ 26,00
Coppa di Maiale fior di latte, radicchio al grill, maionese all'uovo sodo e fondo arrosto .1.7	€ 42,00	€ 26,00
Tagliata di Fassona fior di latte, spinaci e guanciale affumicato .1.7	€ 42,00	€ 26,00
Animelle alla Teriaky fior di latte, rapa rossa, kefir di latte .1.6.7.11	€ 46,00	€ 28,00
Piccione al Forno fior di latte, petto di piccione al forno a legna, broccolo fiolaro, coscia confit e fondo al campari .1.7	€ 46,00	€ 28,00

*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.