

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

€ 29,00

€ 18,50

.1 .9

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

€ 29,00

€ 18,50

.1 .9

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

€ 32,00

€ 20,00

.1 .8 .9

Classici solo con pomodoro

La marinara salsa di pomodoro al forno e aglio rosso

€ 16,00

€ 12,00

.1

Il capperone salsa di pomodoro al forno e capperone al sale

€ 19,00

€ 13,50

.1

L'acciuga salsa di pomodoro al forno e acciuga

€ 23,00

€ 15,50

.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



Gambero in Ceviche burrata, salicornia e anguria

.1 .2 .8 .9 .12

€ 50,00 € 29,00

Carpaccio di Dentice pomodoro marinato e katsuobushi

.1 .3 .11 .13

€ 40,00 € 24,00

Calamaro al Vapore chutney di carote e insalata riccia

.1 .6 .11 .13

€ 40,00 € 24,00

Astice burrata e giardiniera

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

€ 50,00 € 29,00

Baccalà Mantecato zucchine e pomodoro concentrato

.1 .6 .12

€ 40,00 € 24,00

Capasanta fior di latte, rucola, limone fermentato,
maionese allo yuzu e rapa rossa all'aceto

.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 provola affumicata, salsa di datterino confit, zucchine al grill, peperone rosso scottato, melanzana al forno

€ 34,00 € 21,00

.1 .8 .9 .10 .13

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

€ 32,00 € 20,00

.1 .8 .9 .13

Burrata e Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina

€ 35,00 € 21,50

1 .9

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

€ 40,00 € 24,00

.1 .8 .9 .13

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

€ 40,00 € 24,00

1 .2 .5 .8 .9 .12 .13

Vitello Tonnato fior di latte, fagiolini, roast beef, tartar di tonno rosso e maionese alla senape

€ 43,00 € 26,00

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

Animelle Glassate fior di latte, animelle teriyaki, insalatina di cappuccio verde all'aceto

€ 40,00 € 24,00

.1 .8 .12 .13

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

€ 43,00 € 26,00

.1 .8 .12 .13

*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 brioche al sesamo, hamburger di manzo, maionese alla senape, spinaci al cartoccio, formaggio Monte Veronese e bacon croccante € 39,00
1 .5 .8 .9 .12 .13



Battuta di Manzo focaccia pan brioche ai semi, battuta al coltello di Fassona, insalatina di rucola, nocciole, maionese allo yuzu
1 .5 .8 .9 .12 .13

€ 39,00

€ 23,50

***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

