

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.

Dal Mare



Gambero in Ceviche chutney di zucca, alga di cavolo nero e bisque di crostacei

.1.2.9.10

€ 58,00 € 34,00

Dentice al Forno fior di latte, raperonzoli, katsuobushi e maionese all'aglio nero

.1.3.4.6.7

€ 40,00 € 24,00

Calamaro Grigliato stracciatella, patate al prezzemolo e salmoriglio al capperi

.1.4.6.7

€ 40,00 € 24,00

Baccalà Mantecato radicchio tardivo, aceto Sirk, peperoncino

.1.4

€ 40,00 € 24,00

Carbonara di Capasanta fior di latte, capuccio viola all'aceto Sirk, zabaione salato e guanciale croccante

.1.3.6.7.10.11.14

€ 46,00 € 27,00

*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

.1.6.7.11

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

€ 44,00

€ 26,00

.1.6.7.11

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

€ 45,00

€ 27,00

.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

