

ANTIPASTI

Fiori di zucca in pastella ripieni di ricottina di bufala ed erbe di campo con salsa leggera allo zafferano	12€
Insalatina di porcini freschi con sedano, noci, scaglie di grana e perle di melograno su tenera valeriana	14€
La mia insalata di nervetti nel 2017	12€
Polpo croccante su crema di zucca arrostita, cima di rapa saltata e cialda di pecorino	14€
Mousse di mortadella con pizza frita integrale, fichi secchi, salsa al miele e senape antica	13€

I NOSTRI TAGLIERI

Selezione di salumi italiani ed esteri (<i>cad.</i>)	12€
Selezione di formaggi italiani ed esteri con le loro gelatine e confetture (<i>cad.</i>)	12€
Selezione mista di salumi e formaggi italiani ed esteri con le loro gelatine e confetture (<i>cad.</i>)	12€

PRIMI PIATTI

Risotto con castagne, speck e miele al rosmarino sfumato al Gewurztraminer	14€
Risotto con porcini freschi	15€
Il caciucco nei paccheri	14€
Gnocchi di castagne con crema di cardi, topinambur, ragù di cotechino e polvere di amaretti	13€
Mezzelune ai porcini freschi con burro allo zafferano, briciole di speck e ricotta salata	15€
Ravioli ripieni di cacio, pepe e pera con burro di normandia, cacio romano e granella di noci	14€
Rigatoni "Premiato Pastificio Afeltra" all'amatriciana con pioggia di pecorino romano	12€
Spaghetti freschi alla chitarra alla moda della "Taverna del Gran Sasso"	12€

Si ricorda cortesemente ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto 200 gr con porcini freschi trifolati e patate al forno	25€
Tagliata di filetto 200 gr con lardo di Patanegra e patate al forno	23€
Sella di maialino da latte cotta a bassa temperatura con indivia brasata, patata, salsa al nero d'avola e fico d'india e liquirizia	23€
Cotoletta di vitello alla milanese nell'interpretazione dello Chef Gianluca con patate al forno	23€
Parmigiana d'autunno con fonduta di Castelmagno	16€
Filetto di rombo, patate, porcini freschi e nocciole	24€
Costata di manzo di scottona bavarese alla brace (500 gr) servita su pietra con patate al forno	23€

LE NOSTRE TARTARE

TARTARE DI CARNE

Tartare classica: noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, prezzemolo e limone	14€
Tartare al cognac: noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, acciughe, cognac e limone	15€
Tartare all'arancia e pepe rosa: noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, acciughe, arancia e pepe rosa	14€
Tartare alla senape: noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, acciughe, senape antica e limone	14€
Tartare Portofino: noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, olio all'aglio, acciughe, capperi, patè di olive, limone e basilico	15€
Tartare tartufata: noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, olio all'aglio, capperi, prezzemolo, limone e olio tartufato	16€
Tartare Tiraboschi 6: noce di scottona bavarese, capperi, cipolla, acciughe, limone, ricotta salata e sedano	15€

TARTARE DI PESCE

Tartare di tonno su letto di tenera misticanza, avocado, ristretto di aceto balsamico e salsa teriyaki, germogli e crema di barbabietola allo yogurt	19€
Tartare di salmone su letto di tenera misticanza, cipolla rossa, capperi, finocchietto selvatico, cetriolo e salsa allo yogurt	16€
Tartare di gamberi scottati con mango, menta e riduzione di aceto di lamponi	17€
Tartare di ricciola su letto di julienne di finocchio, riduzione all'arancia e campari e maionese alla mela verde e curcuma	20€

Si ricorda cortesemente ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

LE INSALATONE

Greca: misticanza, cipolla rossa, feta, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche, peperoni, origano	10€
Del Contadino: spinacino, caprino, noci, uvetta, pere, miele	10€
T6 "Caesar": misticanza, crostini, pollo grill, guanciale croccante, scaglie di grana, dressing all'acciuga	10€
Esotica: misticanza, gamberi, avocado, zenzero candito, germogli di soia, semi di sesamo, ristretto di aceto balsamico e salsa teriyaki	10€
Smoked: misticanza, salmone affumicato, finocchi, arancia, olive taggiasche, salsa yogurt, granella di pistacchio	10€
Mediterranea: misticanza, pomodorini, tonno, mais, uovo sodo, mozzarella di bufala	10€

DOLCI

Carpaccio di ananas e lamponi freschi al cardamomo con sorbetto al mango e passion fruit	5€
Millefoglie di pasta fillo con pere, ricotta, cioccolato extrafondente e gelatina morbida di camomilla	5€
Tarte tatin tiepida con gelato allo zabaione	5€
Tris di mousse ai cioccolati: fondente 75% con fiocchi di sale Maldon, gianduia con croccante, cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco e granella di pistacchio	5€
Il tiramisù dello Chef Gianluca	5€
Coppa Martini con frutti di bosco freschi	6€

BAR

Acqua microfiltrata servita in bottiglia da 75 cl 1,50€
Acqua Panna da 75cl 3,00€
Acqua San Pellegrino da 75cl 3,00€
Bibite 3,50€
Caffè (servito con la nostra pasticceria secca) 2,00€
Caffè ginseng / orzo 2,50€
Thè e tisane 3,00€

Coperto € 3,00

Liquori nazionali ed esteri 4,00€
Grappe 4,00€/5,00€/6,00€/7,00€
Passito 5,00€/6,00€/7,00€
Distillati 6,00€/8,00€/9,00€/10,00€

Si ricorda cortesemente ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze