

CHIACCHIERE

CUCINA ITALIANA



TIRABOSCHI 6

ESTB 2016
VINO & CUCINA

ANTIPASTI

Fiori di zucca in pastella ripieni di ricottina di bufala ed erbe di campo con salsa leggera allo zafferano	12 €
Terrina di lepre, crema di zola, cavolo viola marinato all'aceto balsamico e gelatina di mandarino	13 €
Millefoglie di filetto, finferli e bacon su salsa leggera al Parmigiano 36 mesi	14 €
Polpo croccante su crema di zucca arrostita, cima di rapa saltata, spuma di quartirolo e paprika affumicata	14 €
Involto di pane carasau ripieno di scarola, olive taggiasche, cipolla rossa brasata su letto di stracciatella alla 'Nduja di tonno	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 patata dolce, nocciole tostate, lardo, rosmarino e stracchino	14 €
Crespellina di zucca e castagne al profumo di salvia con prosciutto cotto d'oca e fonduta al taleggio	15 €
Tortelloni di porchetta con zabaione salato al pecorino, crema di cipolle caramellate e spinacino novello	15 €
Gnocchi freschi di patata alla crema di rapa rossa, salsa al gorgonzola piccante, uova di lompo e germogli	14 €
I miei rigatoni "Premiato Pastificio Afeltra" all'amatriciana con pioggia di pecorino romano	13 €
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

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con scalogni caramellati, castagne, salsa al Banyuls, cardi e coste brasate	24€
Parmigiana d'autunno con filetti di triglia scottati in padella e fonduta al delice De Bourgogne	22€
"Black Cod" gratinato con pannura di pomodori secchi, capperi, olive taggiasche e mandorle, crema di cavolfiore, cicoria ripassata in padella e zest di limone	24€
Tagliata di filetto (200 gr) con lardo di Patanegra e patate al forno	23€
Cotoletta di vitello alla milanese nell'interpretazione dello Chef Gianluca con patate al forno o vestita di rucola e pomodorino datterino	24€
Costata di manzo di scottona bavarese alla brace (600 gr) servita su pietra con patate al forno	25€

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, cetriolo e salsa allo yogurt	16€
Tartare di gamberi scottati con mango, menta e riduzione di aceto di lamponi	17€

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, guancia 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€
Trentina: misticanza, mele, noci, grana, bresaola, funghi champignon	10€

DOLCI

Torta di carote viola con crema inglese all'arancia candita, croccante di mandorle e caramello salato	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	6€
Babà al sambuco con fiocchi di ricotta di capra al lime e coulis all'uva fragola	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€	Liquori nazionali ed esteri 4,00€
Acqua Panna da 75cl 3,00€	Grappe 4,00€/5,00€/6,00€/7,00€
Acqua San Pellegrino da 75cl 3,00€	Passito 5,00€/6,00€/7,00€
Bibite 3,50€	Distillati 6,00€/8,00€/9,00€/10,00€
Caffè (servito con la nostra pasticceria secca) 2,00€	
Caffè ginseng/orzo 2,50€	
Thè e tisane 3,00€	
Coperto € 3,00	

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