

TIRABOSCHI 6

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 €
San Daniele 24 mesi DOP con fichi "Brogiotto Nero" e basilico	13 €
Battuto di ombrina boccadoro su primosale liquido, datterino confit, pane carasau e briciole di olive taggiasche e pinoli	14 €
Il mio cocktail di gamberi 2.0	14 €
Bufala di Mondragone su crema fredda di pappa al pomodoro, uova di lompo e farinata di ceci	12 €

I NOSTRI TAGLIERI

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

PRIMI PIATTI

Risottino con tartare di scampi, animelle di vitello al Porto e polvere di liquirizia	14 €
Tagliolini freschi all'uovo con vongole veraci, zucchinette novelle e il loro fiore croccante	14 €
Gnocchetti di patata al profumo di zafferano e limone con salsa di datterino ai frutti di mare	14 €
Ravioli ripieni di ricotta di capra, fave e pecorino con emulsione di uovo e parmigiano e guanciale croccante	13 €
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

Filetto di vitello bardato cotto sottovuoto con salsa tonnata e giardiniera di verdure primaverili a vapore	20 €
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	22 €
La nostra parmigiana di melanzane con stracciatella di burrata e alici fritte	17 €
Trancio di palamita in crosta di sesamo nero e pan brioche su guacamole di zucchine e ciliegino arrostito	21 €
Costata di manzo di scottona bavarese alla brace (500g) 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	13 €
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	17 €
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	16 €
Tartare di ricciola su letto di julienne di finocchio, riduzione all'arancia e campari e maionese alla mela verde e curcuma	19 €

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, guanciaie 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, stracciatella	10€

DOLCI

Carpaccio di ananas al cardamomo con sorbetto di mango e passion fruit e fragoline di bosco	5€
Tarte tatin alle pesche con gelato allo yogurt	5€
Semifreddo alle mandorle e fichi con salsa al cioccolato fondente e rhum	5€
Il tiramisù dello Chef Gianluca	5€
Tris di mousse ai cioccolati: fondente 75% con occhi di sale Maldon, gianduia con croccante, cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco e granella di pistacchio	5€
Coppa Martini con frutti di bosco freschi	6€

I nostri piatti interpretano l'identità della cucina italiana, proponendola in chiave moderna, combinando sapientemente sapori e contrasti

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€
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