CHIACCHIERE

CUCINA ITALIANA

TIRABOSCHI 6

ESTB 2016

VINO & CUCINA

info@tiraboschi6.it - www.tiraboschi6.it

ANTIPASTI

Fiori di zucca in pastella ripieni di ricottina di bufala ed erbette di campo con salsa leggera allo zafferano	**12**€
Flan di asparagi con fonduta al taleggio di capra, uovo di quaglia al tegamino e speck d'anatra croccante	**13**€
Crudo di branzino, cetriolo, daikon, germogli, olive taggiasche e olio al ginepro	**14**€
"Pasteis de bacalhau" con maionese al latte di cocco e lime	**12**€
Salsiccia di Bra, lardo di Patanegra, radicchio rosso tardivo, quartirolo, nocciole tostate e miele alla senape	**14**€

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

Risotto cacio e pepe con favette, mentuccia e limone	**13**€
Tagliolini al nero di seppia con crema di cavolo romanesco, vongole, bottarga e ricotta di pecora allo zafferano	**14**€
Tortellacci di gallinella con salsa all'acciuga, cime di rapa, primosale, datterino confit e pinoli	**15**€
Gnocchi freschi di patata con ragù bianco di vitello profumato al tartufo, asparagi e parmigiano	**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

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura con purea di sedano rapa, maionese al peperone arrostito, cipolle in agrodolce di lamponi e salsa verde leggera	**23** €
Tagliata di filetto (200 gr) con asparagi freschi e patate al forno	**25**€
Tagliata di filetto (200 gr) con lardo di Patanegra e patate al forno	**23**€
Tonno in carrozza con gelatina di pomodoro, frutto di cappero, bufala, 'nduja e olive taggiasche essiccate	**25**€
Cotoletta di vitello alla milanese nell'interpretazione dello Chef Gianluca con patate al forno	**23**€
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**€

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

Fondant au chocolat con gelatina di mandarino, more e zabaione al caffè **5**€

Tarte tatin tiepida con gelato allo zabaione **5**€

Panna cotta al pompelmo rosa e lavanda con coulis all'arancia e Campari **5**€

"Piña Colada" destrutturata nel piatto **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**€

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**€

Coperto € 3,00

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