

**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€      |
| Paleta iberica riserva "Martin Berasategui" e pan con tomate  | 15€      |
| Crudo di dentice, uva, scarola, primosale e mandorle  | 15€      |
| Calamaretti ripieni di melanzana arrostita, taralli, pecorino e maggiorana su guazzetto di cozze, patata e pomodoro   | 14€      |
| <b>Degustazione Dei Nostri Antipasti</b> ( <i>minimo due persone</i> )<br>(fiori di zucca in pastella, paleta iberica riserva e calamaretti ripieni di melanzana arrostita) | 18€ cad. |

## I NOSTRI TAGLIERI

|  |           |
|--|-----------|
| Selezione di salumi italiani ed esteri ( <i>per una persona / per due persone</i> )  | 13€ / 20€ |
| Selezione di formaggi italiani ed esteri con le loro gelatine e confetture ( <i>per una persona / per due persone</i> )                | 13€ / 20€ |
| Selezione mista di salumi e formaggi italiani ed esteri con le loro gelatine e confetture ( <i>per una persona / per due persone</i> ) | 13€ / 20€ |

## PRIMI PIATTI

|   |     |
|---|-----|
| Il mio "ris, patan e cozz" alla barese con paprika affumicata   | 15€ |
| Tortelloni ripieni di baccalà mantecato al profumo di arancia, brodetto di canocchie ristretto allo zafferano, liquirizia e germogli di pisello | 15€ |
| Gnocchetti freschi di patata con zucchine trombetta, salamella mantovana e stracchino   | 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"  | 13€ |

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

## SECONDI PIATTI

|  |     |
|--|-----|
| Il mio "Fish & Chips" di ombrina con verdure di stagione in tempura, aceto di lamponi e maionese all'arancia e aneto                       | 23€ |
| Pancia di vitello cotta a bassa temperatura, foie gras d'anatra, marmellata di arance amare, cipollotto brasato e friggirelli              | 25€ |
| Tagliata di filetto (200 gr) con lardo di Patanegra servita con patate al forno  | 24€ |
| 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  | 26€ |
| La mia parmigiana di melanzane, straciatella di burrata e alici fritte   | 22€ |

## LE NOSTRE TARTARE

### TARTARE DI CARNE

|   |     |
|---|-----|
| <b>Tartare classica:</b> noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, prezzemolo e limone                          | 15€ |
| <b>Tartare al cognac:</b> noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, acciughe, cognac e limone                   | 16€ |
| <b>Tartare all'arancia e pepe rosa:</b> noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, capperi, acciughe, arancia e pepe rosa | 15€ |
| <b>Tartare alla senape:</b> noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, cipolla rossa, acciughe, senape antica e limone                   | 16€ |
| <b>Tartare Portofino:</b> noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, olio all'aglio, acciughe, capperi, patè di olive, limone e basilico | 16€ |
| <b>Tartare tartufata:</b> noce di scottona bavarese, tuorlo d'uovo, olio all'aglio, capperi, prezzemolo, limone e olio tartufato        | 17€ |
| <b>Tartare Tiraboschi 6:</b> noce di scottona bavarese, capperi, cipolla, acciughe, limone, ricotta salata e sedano                     | 16€ |

### TARTARE DI PESCE

|   |     |
|---|-----|
| <b>Tartare di tonno</b> su letto di tenera misticanza, avocado, ristretto di aceto balsamico e salsa teriyaki, germogli e crema di barbabietola allo yogurt | 19€ |
| <b>Tartare di salmone</b> su letto di tenera misticanza, cetriolo, caprino e gel di pomodoro  | 17€ |
| <b>Tartare di gamberi</b> scottati con mango, menta e riduzione di aceto di lamponi   | 17€ |
| <b>Tartare di ricciola</b> con gazpacho di datterino giallo, patata viola, sedano e sesamo nero   | 20€ |

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

## LE INSALATONE

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

## DOLCI

|   |    |
|---|----|
| Bavarese di caprino al profumo di camomilla con salsa ai lamponi e pistacchi                    | 6€ |
| Tarte tatin tiepida alle pesche con gelato allo yogurt e polvere di amaretti                    | 6€ |
| Mousse al cioccolato fondente, gelato al mango, biscotto al cacao e crema di nocciole pralinate | 7€ |
| Sorbetto al limone extravergine del Garda basilico e pepe rosa                                  | 6€ |
| Il tiramisù dello Chef Gianluca   | 6€ |
| Coppa Martini con frutti di bosco freschi e gelato allo zabaione                                | 7€ |

## BAR

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Acqua microfiltrata servita in bottiglia da 75 cl 2,00€ | Liquori nazionali ed esteri 4,00€ |
| Acqua Panna da 75cl 4,00€                               | Grappe 5,00€/6,00€/7,00€          |
| Acqua San Pellegrino da 75cl 4,00€                      | Passito 5,00€/6,00€/7,00€         |
| Bibite 3,50€  | Distillati 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                    |

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

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