

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€
Insalatina di carciofi e puntarelle condita olio e limone, con alici, straciatella di burrata e briciole di pane al limone	14€
Millefoglie di filetto ai carciofi e bacon con fonduta al Parmigiano 36 mesi	15€
Crudo di gambero blu della Nuova Caledonia, tzatziki leggero al sedano e gel di pomodoro alla paprika affumicata	17€
Degustazione Dei Nostri Antipasti (<i>minimo due persone</i>) (fiori di zucca, insalatina di carciofi, millefoglie di filetto e selezione di salumi e formaggi)	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

Risotto al Lambrusco con purea di zucca, cotechino croccante, polvere di amaretto e gocce di miele di mostarda	14€
Tortelloni ripieni di ricotta di pecora al profumo di limone su crema di carciofi freschi, bacon e riduzione al Cynar	15€
Gnocchetti freschi di patata con cima di rapa, polpo, purea di fave, acciuga e pecorino	15€
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

Parmigiana d'inverno con fonduta al Castelmagno DOP	20€
Ossobuco di pescatrice alla milanese con gremolata di germogli al limone e crema di patata allo zafferano	24€
Tagliata di filetto (200 gr) con lardo di Patanegra servita con patate al forno	24€
Tagliata di filetto (200 gr) con carciofi 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€

LE NOSTRE TARTARE

TARTARE DI CARNE

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

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, bacon 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

"Bread Pudding" di panettone caldo, salsa al vin brulé e gelato alla vaniglia	6€
Tarte tatin tiepida con gelato allo zabaione	6€
Tris di mousse ai cioccolati: fondente 75% con fiocchi di sale Maldon, gianduia con croccante, cioccolato bianco con salsa all'uva fragola e granella di pistacchio	7€
Budino di pere e grana con caramello salato al whiskey, salsa al cioccolato fondente e grue di cacao	6€
Il tiramisù dello Chef Gianluca	6€
Coppa Martini con frutti di bosco freschi e gelato alla vaniglia	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 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

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

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