

ANTIPASTI

Fiori di zucca in pastella ripieni di ricottina di bufala ed erbe di campo con salsa leggera allo zafferano	12 €
Carpaccio di manzetta prussiana affumicato, puntarelle, confettura di limone e quartiolo	14 €
Totano scottato in padella, crema di ceci, limone, carciofi croccanti e olio al rosmarino	15 €
Polpo, cima di rapa, olive taggiasche, datterino arrostito e maionese all'acciuga	15 €
Insalatina di carciofi freschi, noci, grana, mentuccia condita olio e limone	14 €
Degustazione Dei Nostri Antipasti (<i>minimo due persone</i>) (fiori di zucca in pastella, polpo e carpaccio di manzetta)	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 carbone vegetale, ragù di triglia, carciofi e spuma di robiola al lime	15 €
Minestra di fregola con carciofi, patate, lupini di mare e bottarga di muggine	14 €
Ravioli di ossobuco, brodetto di vitello ristretto allo zafferano e grana padano, spinacino novello e limone	15 €
Gnocchetti freschi di patata, mantecati al burro alla paprika affumicata e salsiccia, su crema di cima di rapa e fonduta di taleggio	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

La mia "Busecca" (trippa di foio alla milanese)	21 €
Parmigiana d'inverno con fonduta al Delice de Bourgogne	21 €
Cotoletta di vitello alla milanese nell'interpretazione dello Chef Gianluca con patate al forno o vestita di rucola e pomodorino datterino	24 €
Tagliata di filetto (200 gr) con carciofi servita con patate al forno	25 €
Tagliata di filetto (200 gr) con lardo di Patanegra servita con patate al forno	24 €
Costata di manzo di scottona bavarese alla brace (600 gr) servita su pietra con patate al forno	26 €
Zuppetta di pescato del giorno con crostoni di pane al pecorino e prezzemolo (<i>per garantire la stagionalità e la freschezza del pesce, ogni giorno acquistiamo il meglio del mercato. Il nostro "pescato" è sempre senza spine. Non esitate a chiedere di cosa si compone la nostra zuppetta odierna!</i>)	25 €

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, cetriolo, caprino e gel di pomodoro	17 €
Tartare di gamberi scottati con mango, menta e riduzione di aceto di lamponi	17 €
Tartare di ricciola 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

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

Tortino caprese caldo con salsa di mandarini caramellati e croccante di arachidi salate	6€
Mousse al cioccolato bianco, pompelmo rosa, gelatina di Campari, meringa e cialdine croccanti alle mandorle	7€
Tarte tatin tiepida con gelato allo zabaione	6€
Il tiramisù dello Chef Gianluca	6€
Sorbetto al limone, extravergine del Garda, basilico e pepe rosa	6€
Coppa Martini con frutti di bosco freschi e gelato allo zabaione	7€

BAR

Acqua microfiltrata servita in bottiglia da 75 cl 3€	Liquori nazionali ed esteri 4€
Acqua Panna da 75cl 4€	Grappe da 5€ a 7€
Acqua San Pellegrino da 75cl 4€	Passito da 5€ a 7€
Bibite 3€	Distillati da 6€ a 10€
Caffè (servito con la nostra pasticceria secca) 2€	
Caffè ginseng / orzo 2.5€	
Thè e tisane 3€	Coperto 3€

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