

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 € |
| Carpaccio di manzo affumicato a freddo, asparagi croccanti, castelmagno, misticanza, lamponi e crostini | 15 € |
| Asparagi al burro tartufato e parmigiano, zabaione salato e nocciole | 14 € |
| Crudo di gambero blu della Nuova Caledonia, robiola al latte di mandorla, pompelmo rosa e valeriana | 18 € |
| Degustazione Dei Nostri Antipasti (<i>minimo due persone</i>) (fiori di zucca in pastella, carpaccio di manzo, crudo di gambero blu 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 allo zola stagionato 150 giorni, broccolo, mandorle e cipolla rossa caramellata | 14 € |
| Tortelloni ripieni di baccalà mantecato al profumo di arancia, brodetto di canocchie ristretto allo zafferano, liquirizia e germogli di pisello | 15 € |
| Gnocchi freschi di patata al ragù bianco di vitello tartufato, asparagi e parmigiano | 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

| | |
|---|-----|
| Il mio "Fish & Chips" di ombrina con verdure di stagione in tempura, aceto di lamponi e maionese all'arancia e aneto | 22€ |
| Pluma di maiale iberico cotta a bassa temperatura, crema di pastinaca, verdure baby e salsa di yogurt al wasabi | 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€ |
| Hamburger di entraña Tiraboschi 6 (pan brioche, 200 gr di macinato di entraña, Delice de Bourgogne, pancetta di mangalica confit croccante, cipolla caramellata, pomodoro e insalata) servito con salsa BBQ homemade, maionese al chimichurri e patate dolci fritte | 22€ |

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

| | |
|---|----|
| Panna cotta all'arancia e zenzero con coulis al cioccolato fondente, caffè e cardamomo | 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€ |
| Cheesecake al cocco e lime con salsa alle fragole fresche | 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 |

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