





CONDIVIDI I TUOI  
MOMENTI TIGELLA'S

#TIGELLAS  
#TIGELLASPEOPLE

## PER INIZIARE APPETIZERS

VERDURE GRIGLIATE	€5.00
CIPOLLE BORETTANE	
<i>in aceto balsamico di Modena I.G.P.</i>	€4.00
BURRATINA	€6.00
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI	
<i>con miele</i>	€4.00
FORMAGGI MISTI	
<i>con miele e marmellata di fichi</i>	€6.50
PATATA AL CARTOCCIO	
<i>con burro salato o gorgonzola</i>	€4.00
PATATINE FRITTE*	€4.00
MOZZARELLINE	€4.00

## LA FORMULA DI TIGELLA'S

*enjoy!*

Per un'esperienza senza pensieri e di completa soddisfazione da Tigella's puoi riordinare illimitatamente:

- **TIGELLE E GNOCCHO FRITTO**
- **ACQUA** microfiltrata sia naturale che gasata
- **SALSE:** battuta di lardo, salsa tonnata, maionese agliata, peperoncino piccante, squacquerone, gorgonzola dolce e Nutella.

**MA RICORDA...** in Tigella's combattiamo gli sprechi di cibo quindi attenzione a non ordinare più di quanto si riesce a consumare!

PARTIAMO DALLE BASI.

## TIGELLA E GNOCCHO

TIGELLA E GNOCCHO ORIGINAL	€3.80
TIGELLA BABY bambini - 10 anni	€1.50
TIGELLA E GNOCCHO SPECIAL	
• AI CEREALI SENZA LATTOSIO*	€1,50 supp.
• SENZA GLUTINE*	€2,50 supp.
• SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO*	€2,50 supp.

### \*SENZA GLUTINE?

#### COSA C'È DA SAPERE.

Tigelle e gnocco senza glutine Tigella's sono prodotte da un laboratorio esterno che ne garantisce la totale sicurezza e inoltre tutti i nostri taglieri e le salse sono senza glutine.

#### PUOI COMPLETARE IL TUO MENÙ TIGELLA'S

Birra senza glutine Daura cl.33	€ 5.00
Tiramisù senza glutine	€ 4.50

### MENÙ TAGLIERE BABY

con la scelta tra due salumi (crudo, cotto, salame e mortadella) + bibita a scelta

€ 10.00

\*prodotti surgelati all'origine

**PER ANDARE SUL SICURO**

## **TAGLIERI EVERGREEN**

### **TRADIZIONE**

Tagliere di salumi dell'Appennino Emiliano prodotti da un antico salumificio artigianale, tutti senza glutine, senza lattosio, senza conservanti e insaporiti solo con spezie naturali:

**Prosciutto Crudo 22 mesi, Pancetta arrotolata, Coppa, Salame stagionato e Mortadella.**

**€ 14.50 RIORDINO € 9.00**

### **TOSCANO**

Tagliere composto da salumi di altissima qualità provenienti dalla Val di Chiana e forniti da una macelleria che opera dal 1894 abbinati a pecorini Dop della Val d'Orcia premiati come migliori pecorini d'Italia:

**Prosciutto Crudo Toscano, Finocchiona, Capocollo, Lardo di cinta Senese, Salame Toscano e Tris di Pecorini di diverse stagionature.**

**€14.80 RIORDINO € 10.00**

### **COMPLETO (PER 2 PERSONE)**

Tagliere composto in modo da poter accontentare chi vuole provare nello stesso piatto salumi formaggi e verdure:

**Prosciutto crudo del Condottiero, Lardo di Cinta Senese, Salame toscano, Crema di olive nere, Olivone verdi, Brie, Formaggio molle di capra, melanzane e zucchine grigliate, assaggi di pecorini toscani, patate lesse.**

**€29.00 RIORDINO € 18.00**

**PER CHI NON SI ACCONTENTA**

## **TAGLIERI SPECIAL**

*best seller*

### **CRUDO E BURRATA**

Tagliere composto da:

**Prosciutto Crudo di Parma 22 mesi Dop e Burratina di Andria vincitrice del premio Gambero Rosso come miglior burratina d'Italia.**

**€15.50 RIORDINO € 11.50**

### **PARMENSE**

Tagliere composto da prodotti considerati eccellenze del territorio Parmense:

**Prosciutto Crudo di Parma 22 mesi DOP, Culatta, Mortadella Bonfatti (Slow Food), Salame Liberato (senza additivi chimici), Salame Mariola (Slow Food), Parmigiano Reggiano Dop Vacche Rosse 24 mesi, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi. Composta di pere e miele di castagno.**

**€17.50 RIORDINO € 13.00**



**COME FUNZIONA IL RIORDINO:** Dopo che ogni commensale ha scelto il suo primo tagliere si ha diritto al riordino dei taglieri, anche diversi da quelli scelti in precedenza, al prezzo scontato da riordino.

## PER CHI AMA OSARE TAGLIERI UNUSUAL

### MARINARO

Il piatto per chi ama osare accostamenti innovativi:  
Carpaccio di salmone, Pesce spada, Tonno affumicato, Gamberetti\* marinati su un letto di insalata, accompagnati da salsa cocktail, burro salato e dressing con olio EVO, limone e zenzero. €18.00 **RIORDINO € 14.00**

### VEGETARIANO

Tagliere adatto a chi ama formaggi accompagnati da verdure grigliate: Zucchine, Melanzane, Peperoni, Pomodorini ciliegina, Morbidellabianca e al peperoncino, Taleggio e mozzarelline. Cipolline Borettane, olive verdi e marmellata di fichi bio. €14.50 **RIORDINO € 9.00**

## 5 INGREDIENTI, INFINITE COMBINAZIONI

### TAGLIERE A MODO MIO

Scegli 5 ingredienti dalla nostra dispensa per comporre il tagliere a modo tuo. Puoi scegliere secondo i tuoi gusti dai vari taglieri del menù!

SALUMI + VERDURE	€ 15.50
SALUMI + VERDURE + FORMAGGI con burratina	€ 16.80 € 1 supp.
PESCE + SALUMI + VERDURE + FORMAGGI	€ 18.00



DAI UN NOME AL TUO TAGLIERE E CONDIVIDILO SUI SOCIAL  
TAGGA @TIGELLAS E USA L'HASHTAG #TIGELLASPEOPLE

## PER CHI AMA VIAGGIARE TAGLIERE REGIONALE DEL MESE

Partecipa al nostro viaggio attraverso le regioni italiane e scopri ogni mese nuovi sapori.

Ogni mese un nuovo tagliere regionale da scoprire, realizzato con le migliori eccellenze gastronomiche dallo stivale.

€ 17.50

*provali tutti!*

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Si lascia a disposizione dei clienti la tabella degli allergeni all'ingresso.

## BIBITE ANALCOLICHE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, FANTA, CHINOTTO,  
THE PESCA E LIMONE € 3,50

COCA COLA 1 LITRO € 7,00

SPRITZ APEROL O CAMPARI € 6,00

## VINI ROSSI

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE DOP € 11.50

Secco- Emilia Romagna - Cantina Settecani - vino frizzante - gradi 10.5%

½ lt. € 7.00 | ¼ lt. € 4.50 | calice € 3.50

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO DOP € 11.50

Secco- Emilia Romagna - Cantina Settecani - vino frizzante - gradi 10.5%

½ lt. € 7.00 | ¼ lt. € 4.50 | calice € 3.50

CHIANTI SASSOCUPO SUPERIORE DOCG € 16.50

Toscana - cantina Buccianera- vino biologico non filtrato - gradi 14%

½ lt. € 9.50 | ¼ lt. € 6.00 | calice € 5.00

BARBERA D'ASTI DOCG BOSCO DONNE € 16.50

Piemonte - cantina Doglia - Vino Fermo - gradi 13.5%

BARDOLINO DOC € 14.00

Veneto - Cantina Gorgo- vino biologico fermo - gradi 12.50%

½ lt. € 8.00 | ¼ lt. € 5.00 | calice € 4.00

BONARDA DEI COLLI PIACENTINI DOC € 14.00

Emilia Romagna - cantina Val Tidone - vino frizzante - gradi 12.50%

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC € 22.00

Veneto - Tenuta Costa Rossa Doc - Vino fermo - gradi 14.50%

bottiglia da 0.375 lt. € 12.00

## VINI BIANCHI

LUGANA DOC € 16.00

Lombardia - Azienda Albino Armani - vino fermo - gradi 14.00%

½ lt. € 8.50 | ¼ lt. € 5.50 | calice € 4.00

MULLER THURGAU ROENO LE GIARE € 16.00

Veneto - Azienda Agricola Roeno - vino fermo - gradi 12%

½ lt. € 8.50 | ¼ lt. € 5.50 | calice € 4.50

PIGNOLETTO DOC € 13.50

Emilia Romagna - Cantina Settecani - vino frizzante secco - gradi 12%

½ lt. € 8.00 | ¼ lt. € 5.00 | calice € 4.00

MULLER THURGAU BRUT DOC € 16.00

Trentino - Vino spumante dry - gradi 12%

PROSECCO CA BOTTA DOC € 16.00

Veneto - Vino spumante extra dry - gradi 11.50%

Calice € 5.00

FRANCIACORTA BRUT DOCG € 18.00

Lombardia- Cantina Le Vedute di Manenti - vino spumante dry - gradi 12.50%

MOSCATO € 13.00

Vino spumante dolce aromatico - gradi 6.50 %

## BIRRE ARTIGIANALI

LA VELOCE BIRRIFICIO MILANO CL 33 € 6.00

Birra chiara ad alta fermentazione adatta ad ogni occasione

VOLA BASSO BIRRIFICIO MILANO CL 33 € 6.50

Birra ambrata ad alta fermentazione ottima con formaggi stagionati

LA VIRATA BIRRIFICIO MILANO CL 33 € 6.00

Birra BLANCHE ad alta fermentazione molto leggera e profumata

OTTO CUBANO BIRRIFICIO MILANO CL 33 € 6.90

Birra ambrata ad alta fermentazione non filtrata non pastorizzata

STELLA ARTOIS BIONDA ALLA SPINA

CL.20 € 3.30 CL.40 € 5.50 L1 € 10

HOEGAARDEN BIANCA BIANCA ALLA SPINA

CL.20 € 3.30 CL.50 € 6.00

LEFFE ROUGE ALLA SPINA

CL.33 € 5.50

ICHNUSA NON FILTRATA IN BOTTIGLIA

CL.33 € 4.50 CL.50 € 6.00

