TIGrELLA

LE FORMULE

GLI ANTIPASTI

LE INSALATE

LE TAVOLATE

I DOLCINI

LE BEVANDE

LE FORMULE

TIGELLATA

pranzo weekend, cena

ALL YOU CAN EAT

ordina a sazietà tutte le tigelle che vuoi, scegli una **tavolata** di sapori per giro, vi porteremo le farciture assieme alle tigelle, all'ordine seguente potrai cambiare tavolata per provare altri gusti

€19,90

patatine fritte, antipasti, insalte, dolci e bevande esclusi



ATTENZIONE AGLI SPRECHI

BIMBI

DAI 6 AI 10 ANNI

4 tigelle, patatine fritte, una bibita a scelta

€8,90

sotto ai 6 anni il pasto lo offriamo noi

Cestino 4 tigelle - €7,90

Tigella singola - €2,10

GLI ANTIPASTI

I FRITTI

PATATINE FRITTE - €3,90

TIGELLE FRITTE - €2,90

ragù
crudo
tricolore

TRIS FRITTE - €6,90

LE INSALATE

LE INSALATE €9,90

PRIMAVERILE

insalata mista,
rucola,
pomodorini,
prosciutto crudo,
stracciatella, noci

MEDITERRANEA

insalata mista,
rucola,
pomodorini,
straccetti di pollo,
parmigiano, pesto
di basilico

GORGOLOSA

insalata mista,
rucola,
pomodorini,
gorgonzola, noci,
fichi caramellati

LE TAVOLATE

LA TAVOLATA

delle Lisce

ti serviamo le tigelle con

Salame Felino IGP "Selezione"

Mortadella "Favola"

Prosciutto Cotto

Prosciutto Crudo Parma oltre 20 mesi

Stracchino

Lardo

Parmigiano reggiano

LA TAVOLATA

delle Cariche

ti serviamo le tigelle con

Salsiccia e crema di friarielli
Salsiccia e fagioli
Salsiccia e crema di peperoni
Chili di carne
Ragu modenese
Parmigiana di melanzane
Parmigiano reggiano

LA TAVOLATA

dei Bastoni

ti serviamo le tigelle con

Salame Felino IGP "Selezione"

Prosciutto Crudo Parma oltre 20 mesi

Stracciatella

Pesto di basilico

Pomodorini

Rucola

LA TAVOLATA

delle Figure

ti serviamo le tigelle con

Prosciutto Cotto

Mortadella "Favola"

Gorgonzola

Cipolla caramellata

Fichi caramellati

Rucola

Noci

LA TAVOLATA

delle Briscole

ti serviamo le tigelle con

Prosciutto Crudo Parma oltre 20 mesi

Salsa all'arancia

Maionese all'arancia

Gorgonzola

Stracciatella

Rucola

I DOLCINI

I DENARI

€2,90

le tigelle dolci

FRITTA NUTELLA

FRITTA PISTACCHIO

crema di pistacchio
granella di pistacchio

FRITTA CARAMELLO

crema al caramello salato

TIGELLAMISÙ

crema al mascarpone
caffè
cacao in polvere

DELIZIA

crema al mascarpone
fichi caramellati

I PUNTICINI

i cicchetti dolci

mascarpone con nutella,
crema di pistacchio o crema
al caramello salato
€1,50

TRIS CICCHETTI - €3,90

LE BEVANDE

Acqua

naturale, frizzante
0,5l plastica - *€1,50*
naturale, frizzante
0,75l vetro - *€2,50*

Bibite

Coca Cola, Coca Cola Zero
33cl lattina - *€2,50*

Sanpellegrino Aranciata,
Classica Zero Zuccheri;
Lemonsoda; San Benedetto
Tè pesca o limone
33cl lattina - *€2,50*

Birre

bionda, blanche, ambrata,
IPA e APA
alla spina
0,4l - €6,00
0,25l - €3,00

birra Bud Spencer
0,33l bottiglia - €4.00

Gin

gin tonic Nordes - *€10,00*

gin tonic WOW - *€12,00*

gin tanqueray - *€8,00*

I VINI

Alla spina

Lambrusco Emilia

Prosecco Influssi Luna

calice - €3,90

caraffa 0,5l - €5,00

caraffa 1l - €9,00

In bottiglia

Lambrusco Buccia Amara DOC
Gualtieri
calice/bottiglia - €4,90/*€11,90*

Lambrusco Ottocento Nero
Cantina Albinea
bottiglia - *€14,90*

Pignoletto DOC Rio
calice/bottiglia - *€4,90/11,90*

Prosecco Conca Cuvee Oro DOC
calice/bottiglia - *€5,90/24,90*

Spumante Extra Dry Perlanima
Millesimato
calice/bottiglia - *€4,90/16,90*

Spergola 1077 Spumante Brut
calice/bottiglia - *€5,90/22,90*

Gewurtztraminer TN DOC
Terrazze Della Luna
calice/bottiglia - *€6,90/29,90*

Lugana DOC "Collì Vaibò"
calice/bottiglia - *€6,90/28.90*

Sangiovese Super DOC Romagna
calice/bottiglia - *€4,90/18,90*

Valpolicella Classico Superiore
DOP "Vecio Belo"
calice/bottiglia - *€6,90/28,90*

Amari e liquori

Amaro del Capo,
Montenegro, Brancamenta,
Fernet-Branca, Limoncello,
Nocino, Sambuca, Anima
Nera
€3,00

Grappe, Vecchia Romagna
€4,00

Jack Daniel, Jegermeister,
Rum Havana
€5,00

Caffetteria

Caffè espresso, macchiato,
decaffeinato, orzo piccolo
€ 2,00

Orzo grande, caffè corretto
€ 2,50

Moka da 2
€4,90

Moka da 4
€9,90