

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Sformatino di Carciofi <i>con vellutata di patate e alici del Mar Cantabrico</i> | € 8 |
| Tartare di Ombrina <i>con insalata di asparagi, mozzarella, zenzero, olio alle erbe e riduzione d'aceto</i> | € 10 |
| Tartare di Manzo <i>con erba cipollina, olive taggiasche, citronette al miele, grana e sesamo</i> | € 9 |
| Parmigiana di Melanzane <i>con salsa di pomodoro al basilico e mozzarella di bufala d.o.p.</i> | € 8 |
| Le 3 Bruschette del Tbar • Pappa al pomodoro • Carciofo alla giudia con crema al cacio e pepe • Lardo iberico lavorato a Camaioere | € 9 |

PRIMI

| | |
|---|------|
| Calamarata al Ragù di Pesce bianco <i>con olive taggiasche pomodori datterino arrosto e timo fresco</i> | € 13 |
| Paccheri di Pesce Spada <i>con melanzane e pomodori essiccati</i> | € 12 |
| Orecchiette con Broccoletti e Alici <i>con alici del Mar Cantabrico e pecorino</i> | € 12 |
| Pincinelle Vongole e Bottarga | € 13 |
| Tagliatelle ai Funghi porcini <i>con spolverata di tartufo nero di Norcia</i> | € 12 |

PRIMI SECONDO LA TRADIZIONE

PASTA ACQUA E FARINA

| | |
|------------------------------------|------|
| Pincinelle alla Amatriciana | € 10 |
| Tonnarelli Cacio e Pepe | € 10 |
| Pincinelle alla "Gricia" | € 10 |
| Pincinelle alla Carbonara | € 10 |



Accompagna il **BURGER**
con uno dei nostri contorni !



CONTORNI

| | |
|---|---------|
| Cicoria o Spinaci • all'agro oppure ripassate | € 6 |
| Carciofo alla romana • 2 pezzi | € 6 |
| Patate a rondelle fritte in crosta di pecorino | € 5 |
| Chips Cacio e Pepe | € 4 |
| Patate al forno | € 5 |
| Caponatina di verdure | € 5 |
| Patatine fritte Small Big | € 3 5 |

* i nostri prodotti ittici sono tutti preventivamente abbattuti a bassa temperatura
** Nella nostra cucina viene usato esclusivamente olio di oliva 100% italiano

FREDDI

| | |
|---|------|
| Insalata di Salmone, Sesamo e Arancia <i>Insalata mista, salmone Red King, arancia siciliana e semi di sesamo</i> | € 8 |
| Mozzarella e Prosciutto <i>mozzarella di bufala D.O.P. e prosciutto di Parma - 20 mesi</i> | € 8 |
| Selezione di Salumi e Formaggi <i>le eccellenze di salumi e formaggi provenienti da tutta Italia</i> | € 13 |
| Marinata di Bovino spagnolo <i>il carpaccio di manzo di provenienza iberica</i> | € 8 |
| Paleta Iberica de Bellota e Paleta Cocida affumicata <i>prosciutto iberico servito con focaccia alla genovese</i> | € 12 |



SECONDI

| | |
|---|------|
| Baccala Gadus Morhua <i>scottato in padella e cotto al forno / servito su letto di crema di ceci</i> | € 12 |
| Straccetti di Manzo <i>con funghi freschi e salsa di frutta secca</i> | € 14 |
| Bbq Ribs Low T cotte a bassa temperatura <i>con verza rossa ripassata ai semi di finocchio e salsa barbecue fatta in casa</i> | € 13 |
| Filetto di Orata alla piastra <i>con torta di patate e salsa agli agrumi</i> | € 15 |
| Tagliata di Manzo | € 18 |
| Rolls di Pollo e pancetta <i>servito con mille foglie di patate, Feta, olive taggiasche e prosciutto cotto e leggera salsa alla curcuma</i> | € 13 |

BURGER

HAMBURGER ALLA T-BAR € 10



classico pane al latte
(di nostra produzione), reale di manzo,
formaggio semistagionato Edamer,
chutney alla mela e senape e insalata Iceberg

HAMBURGER DI MARE € 11



pane al nero di seppia (di nostra produzione),
tonno fresco battuto e scottato, olive taggiasche,
maionese alle vongole e insalata Lollo rossa

BURGER DI LENTICCHIE € 8



con pane al rosso di pomodoro (di nostra produzione)
lenticchie, uovo, patate
e salsa allo zafferano

LA CENA



T Bar

PIZZA

FOCACCIA

| | |
|---|-----|
| Focaccia Classica | 4€ |
| Focaccia Prosciutto | 6€ |
| Focaccia Bresaola, Rughetta e scaglie di Parmigiano reggiano | 8€ |
| Focaccia Salmone e Rucola | 9€ |
| Focaccia Prosciutto e Bufala | 12€ |

BASE BIANCA

| | |
|--|-----|
| Bufala, Zucchine, Speck croccante | 12€ |
| Bufala e Pachino | 10€ |
| Vegetariana con Zucchine e Melanzane alla griglia | 8€ |
| Provola e Speck | 9€ |
| Funghi e Prosciutto | 10€ |
| Radicchio e Mozzarella | 10€ |
| Crostino • Prosciutto cotto e Mozzarella | 10€ |
| Ortolana • Funghi, Zucchine, Melanzane | 10€ |
| Boscaiola • Funghi e Salsiccia | 10€ |
| Cacio e pepe • Mozzarella, Pecorino e Pepe | 9€ |
| 4 Formaggi • Erdamer, Provola, Gorgonzola, Mozzarella | 8€ |
| Mozzarella Patate e Rosmarino | 8€ |
| Stracciatella e Filetti di Alici del Mar Cantabrico | 10€ |
| Mozzarella Funghi porcini | 12€ |
| Bufala e salsa tartufata | 10€ |

BASE ROSSA

| | |
|--|-----|
| Rossa • Pomodoro | 5€ |
| Marinara • Pomodoro, Origano, Aglio | 5€ |
| Margherita • Pomodoro, Mozzarella | 7€ |
| Diavola • Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante | 7€ |
| Napoli • Pomodoro, Mozzarella, Alici | 8€ |
| Capricciosa | 10€ |
| Parmiggiana • Pomodoro, Parmiggiano, Melanzane | 10€ |
| Primavera • Mozzarella, Rughetta e scaglie di parmigiano reggiano | 8€ |

SFIZI

SUPPLÌ fatti in casa • Classico & Cacio e Pepe €2 | 2,5

CALZONI

| | |
|--|-----|
| con Cicoria ripassata e Salsiccia | €9 |
| con Prosciutto cotto e Mozzarella | €10 |
| con Funghi e Mozzarella | €9 |

CARTOCCI

| | |
|-----------------------------------|----|
| di Zucchine | €5 |
| di Cipolle rosse di Tropea | €5 |
| di Patate | €5 |

DOLCI

| | |
|--|-----|
| Semifreddo agli amaretti | € 6 |
| Crema allo yogurt con cestino ai frutti rossi e sesamo | |
| Sbriciolata con Nutella (o crema) | |
| Torta Caprese crema Chantilly, lamponi | |
| Cheesecake al caffè | |
| Meringhe - lamponi e crema al croccante di pistacchio | |
| Focaccia alla Nutella | |
| Trancio di torta della casa >>> Chiedi al personale le torte del giorno! | |
| Piattino di Biscotti "Homemade" | |

Tagliata di frutta fresca di stagione € 6

Ananas € 6

VINI IN MESCITA

€ 5



Per la prima volta una cantina piemontese, dove nascono vini di grande qualità. Il motto dell'azienda Vite Colte e mani, testa, cuore di 180 viticoltori che ci mettono l'abilità la passione e la faccia.

Chiedi pure al personale di sala quello che meglio rispecchia la tua personalità!

BIANCHI

| |
|--|
| Roero Arneis "Villata" (giallo paglierino, fresco, fruttato, albicocca, tiglio) |
| Chardonnay-Sauvignon "Tra Donne Sole" (oro pallido, riflessi brillanti, intenso, note di fiori) |
| Erbaluce "Merlana" (giallo paglierino, fresco, erbaceo, sentori di fiori e fieno, agrumi, note minerali) |
| Langhe Favorita "Bricchet" (giallo paglierino, fresco, fruttato, fiori, morbido) |
| Gavi "Aureliana" (giallo paglierino, ampio, fresco, note floreali e di anice, fieno, frutta matura, armonico) |

ROSSI

| |
|---|
| Nebbiolo d'Alba "Valdolmo" (rosso rubino, delicato, lievemente speziato con sentori di viola, secco) |
| Dolcetto d'Alba "Rocabella" (rosso rubino, ampio, fruttato, asciutto, sapido, mandorlato) |
| Barbera d'Asti "San Nicolao" (rosso rubino, ciliegie, secco, sapido, morbido) |
| Barbera d'Asti Superiore "La Luna e i Falò" (rosso rubino, prugna, frutti di bosco) |
| Barbaresco "La Casa in Collina" (rosso rubino, ribes, fragola e vaniglia, pieno e vellutato) |
| Barolo "Paesi Tuoi" (granata, ampio, spezie, liquirizia, viola appassita, secco, sapido) € 9 |

BOLLICINE

al calice

| | |
|--|-----|
| Moscato d'Asti "La Gatta" | € 4 |
| Piemonte Chardonnay doc "La Vallerenza" | € 4 |
| Brachetto d'Aqui docg "Il Furetto" | € 4 |

PROSECCO

al calice

| | |
|---------------------------------|-----|
| Valdobbiadene | € 4 |
| Trento doc Ferrari Perlè | € 7 |

ROSÈ

Lagrein "Rosalie" Cantine Merano (Alto Adige) (fruttato, ciliegia, morbido)

BIRRE

ALLA SPINA

La birra alla spina con l'esclusivo sistema MODULAR è un nuovo sistema di spillatura senza aggiunta di anidride carbonica.

| | |
|---|-----|
| Carlsberg 40cl (chiara - 5,5°) | € 5 |
| Poretti 9 luppoli 40cl (IPA, ambrata, non filtrata - 6,5°) | € 5 |
| Poretti 6 luppoli 40cl (bock, rossa, doppio malto - 7,0°) | € 5 |
| Weiss Beer Tucher 40cl (chiara, alta fermentazione - 5,2°) | € 5 |

IN BOTTIGLIA

8 €

Birrificio Artigianale Gjulia

| |
|---|
| Nord (chiara, alta fermentazione - 5,5°) |
| Sud (nera, alta fermentazione - 8°) |
| Ovest (ambrata, alta fermentazione - 7°) |
| Ipa (chiara, non pastorizzata, malto italiano - 5,8°) |
| Est (di frumento, alta fermentazione - 6°) |
| Ribò (chiara, alta fermentazione da Ribolla Gialla - 5°) |
| Ioì (chiara, alta fermentazione SENZA GLUTINE - 5°) *10 € |



AMARO € 3,00 • CAFFÈ € 2,00 • DRINK (LISTA A PARTE) € 6,00