

STUZZICO

TAGLIERE MIX DI BRUSCHETTE (8 PZ.) 12,00

- patè di finocchietto e alici marinate
- lardo alle erbe, aglio e miele
- ricotta, patè di olive Leccino homemade e pomodoro secco
- crema di ceci, melanzane sott'olio e peperone crusco.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - H - D - L - N

TARALLI ARTIGIANALI LUCANI 2,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - N

OLIVE ITRANE BIANCHE IN SALAMOIA 2,00

FRUTTA SECCA SALATA E SPEZIATA HOMEMADE 3,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): F

MANDORLE VALENCIA 3,00

CRAPIATA (MISTO DI LEGUMI TOSTATI LUCANI) 3,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): F (CONTIENE FAVE)

PATATINE 2,00

LE PIZZICHERIE DI TIBIBBO

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (per 2 persone) 18,00

La nostra selezione di salumi e formaggi artigianali.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - N

PAN TOMATE E CECINA DE LEON 13,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A

AL CONTADINO NON FAR SAPERE... 10,00

Formaggio di Capra in crosta fiorita gratinato, aromatizzato alla erbe di Provenza. Servito con pere affumicate.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G

FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO E BURRO A LATTE CRUDO DELLA LOIRA 12,00

Serviti con fette di pane multicereali tostate.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - F - G - D

CAPONATA DI MELANZANE 7,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): I

VERDURE CROCCANTI IN AGRODOLCE 6,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): I

GIARDINIERA ARTIGIANALE CON AGLIO NERO (2 porzioni) 15,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): I

SE HO PIU' FAME

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO 16,00

Carne di Fassona Piemontese allevata al pascolo (150 gr.) con capperi, scalogno, olive e olio di sesamo

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): F-A-M

PALLOTTE DI TIBIBBO 16,00

Pallotte al curry, latte di cocco e gambero rosso

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - B - C - G - N

FALAFEL DI ZUCCA 12,00

Falafel di zucca su fonduta di gorgonzola e noce moscata.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G

ZUPPA "SCALDA CUORE" 10,00

Zuppa di legumi misti servita con crostini di pane.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - I

SI MANGIA COL PANE

KE-BIBBO 12,00

Sottile piadina farcita con manzo grigliato e speziato, pomodori, cipolla, insalata, salsa harissa e salsa yogurt alle erbe.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - C - G

BURRIBBO 14,00

Wrap con salmone, avocado, iceberg e maionese al basilico

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - C - H - M - N

PANINO CON SFILACCIATO DI MAIALE 12,00

Panino con "pulled pork a modo nostro", insalata coleslaw e dressing alle erbe.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - D - H - L

IL "TIBIBBETARIANO" 12,00

Panino con topinambur arrosto, arancia e asiago affumicato

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A-C -G-H-N

I NOSTRI VEGETALI

LA MISTICANZA DELL'ORTO DI CLAPI ALLA ROMANA 7,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): N-D

BROCCOLETTI RIPASSATI 6,00

CHAMPIGNON GRATINATI, BLU DI BUFALA, NOCI E MIELE 6,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G-H

FAVE E CICORIA 9,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A

DOLCI E CAFFE'

BRIOCHE RICOTTA E VISCIOLE 6,00

Brioche siciliana farcita con crema di ricotta di pecora e marmellata di visciole Cavazza.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H

SPISIGONA 6,00

Frolla emiliana con farina di mais e mandorle accompagnata da spuma di zabaione al marsala.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H

MAZZOTTINI 1 pz 2,00

I nostri tartufini al cioccolato fondente con torrone piemontese al miele, marmellata di albicocche Cavazza, rum. Ricoperti con granella di nocciola tonda gentile trilobata.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): H - F - G - C - A - E - N

PANE, CREMA DI NOCCIOLE E SALE MALDON 6,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - H

LE NOCCIOLE DI ELISA 6,00

Misto con biscotti farciti di crema di nocciola e bocconcini di cioccolato fondente al 60% con nocciole tostate.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): H

CAFFE' ESPRESSO (anche DECA) 1,00

PANE

CESTINO DI PANE EXTRA 2,00

ACQUA

ACQUA 50 cl (***) 2,00

(***) L'acqua del rubinetto viene filtrata da un dispositivo controllato e garantito costantemente dalla società Sorgiva Farma (DM 174-6/4/2004 DM 25-7/2/2012). Il costo applicato è volto a rendervi un servizio migliore.

TIBIBBO - Calici e Amici in collaborazione con chef Francesco Costantini

31/01/2025

Ci atteniamo ad una specifica scaletta di produzione separata per tipologia di prodotto al fine di abbattere al minimo il rischio di contaminazione, ma non possiamo azzerare tale rischio, pertanto, il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

In base al regolamento CE 1169/2011 si informa che, chiedendo al personale, è possibile la consultazione del libro ingredienti per verificare in modo dettagliato gli allergeni presenti nei nostri piatti.

Tutti gli ingredienti che utilizziamo per i nostri piatti sono freschi e naturali, ad eccezione di quelli segnati con (*) che sono surgelati.

Determinati prodotti sopra elencati, per motivi di igiene degli alimenti secondo Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di sicurezza ed igiene alimentare, hanno subito un processo di abbattimento in negativo.

TABELLA ALLERGENI:

<i>Riferimento</i>	<i>Allergene</i>	<i>Esempi</i>
A	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
B	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
C	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
D	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
E	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
F	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
G	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
H	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
I	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
L	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
M	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
N	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
O	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
P	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.