

## STUZZICO

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

- patè di finocchietto, alici marinate e crispy furikake.
- crema di broccoletti, patè di fegatini alla Toscana, cipolla caramellata e aceto balsamico di Modena.
- ricotta, patè di olive Leccino homemade e pomodoro secco.
- hummus alle nocciole, verdure sott'olio e peperone crusco.

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

GUACAMOLE CON TORTILLAS CROCCANTI 5,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A*

BABAGANOUSH CON TORTILLAS CROCCANTI 5,00

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

TARALLI ARTIGIANALI LUCANI 3,00

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

OLIVE ITRANE BIANCHE IN SALAMOIA 3,00

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

ARACHIDI CHILI 2,00

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

ROCK & ROLL AL MAIS 2,00

ANACARDI 3,00

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

TIBIBBO - Calici e Amici in collaborazione con chef Francesco Costantini

28/03/2025

## 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*

TAGLIERE DI "SINNOS" (CURIOSI? ... andate a sbirciare l'ultima pagina del menù) 20,00

Selezioni di formaggi del micro caseificio rurale Sinnos (Gergei - Sardegna) con confetture e pane guttiau

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

BRUSCHETTONE DI FINTA BOTTARGA DI TONNO 10,00

Con sedano, pomodorini confit e gel agli agrumi.

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

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*

GIARDINIERA ARTIGIANALE DELICATA 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 vacca del Parmigiano allevata al pascolo con capperi, scalogno, olive e olio di sesamo

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

ZUPPA "SCALDA CUORE" 10,00

Zuppa di legumi misti servita con crostini di pane.

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

VELLUTATA FREDDA DI ZUCCHINE E FETA 10,00

Vellutata di zucchine romanesche con feta, sesamo e chips di fiori di zucca.

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

## SI MANGIA COL PANE

KE-BIBBO 12,00

Sottile piadina farcita con manzo e maiale grigliati e speziati, 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*

HOT DOG 8,00

Panino caldo con Würstel "Frankfurter" del Maso Pretzhof e cipolla croccante. A scelta una salsa tra senape, senape piccante, salsa barbeque, maionese o ketchup.

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

## I NOSTRI VEGETALI

MISTICANZA DI CAMPO ALLA ROMANA 7,00

*Allergens (see references on the last page): N-D*

VERDURE SALTATE IN PADELLA 6,00

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

*Allergens (see references on the last page): G-H*

RADICCHIO ARROSTO CON ARANCIA E MANDORLE TOSTATE 6,00

*Allergens (see references on the last page): H*

COLESLAW 6,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): D - G - C - I - L*

FAVE E CICORIA 9,00

*Allergens (see references on the last page): A*

## PANE

CESTINO DI PANE EXTRA 2,00

## ACQUA

ACQUA 50 cl (\*\*)

2,00

(\*\*) L'acqua del rubinetto potabile viene filtrata e, su richiesta, gassata 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

28/03/2025

## DOLCI E CAFFE'

CREMAMISU'	6,00
Crema di mascarpone, biscotto sabbaiato e gocce di cioccolato fondente.	
<i>Allergens (see references on the last page): C - G - A - H</i>	
BRIOCHE RICOTTA E VISCIOLE	6,00
Brioche siciliana farcita con crema di ricotta di pecora e marmellata di visciole Cavazza.	
<i>Allergens (see references on the last page): C - G - A - H</i>	
SPISIGONA	6,00
Frolla Emiliana con farina di mais e mandorle accompagnata da spuma di zabaione al marsala.	
<i>Allergens (see references on the last page): C - G - A - H</i>	
IL NOSTRO SALAME DI CIOCCOLATA	7,00
Salame al cioccolato fondente con frutta secca, marmellata di visciole Cavazza, accompagnata da spuma di zabaione al marsala.	
<i>Allergens (see references on the last page): H - F - G - C - A - E - N</i>	
PANE, CREMA DI NOCCIOLE E SALE MALDON	6,00
<i>Allergens (see references on the last page): A - H</i>	
LE NOCCIOLE DI ELISA	6,00
Misto con baci di dama "I Damerini" e meringhe alla nocciola "Cric e Croc".	
<i>Allergens (see references on the last page): H</i>	
CIAMBELLINE AL VINO	5,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - E - N</i>	
CAFFE' ESPRESSO (anche DECA)	1,00



MINICASEIFICIO RURALE

## **MALUNE**

Formaggio lattico a pasta molle di piccole dimensioni. Sapore acido e aroma lattico di yogurt, sentori vegetali e con la maturazione , di frutta secca.

La pasta è morbida, abbastanza friabile ma soprattutto cremosa nel sottocrosta, senza occhiatura, con buccia rugosa dopo i 10 giorni.

## **MADRIGADU**

Formaggio a pasta molle tipico ovino con crosta morbida e sottile affinata con olio d'oliva extravergine.

Sapore dolce e aroma lattico di panna o burro fresco, sentori vegetali e di animale (pecora) .

La pasta è morbida ma relativamente asciutta, abbastanza elastica con occhiatura di dimensioni medio\piccole regolarmente distribuite .

## **SACCAJA**

Formaggio a pasta molle con crosta ammuffita. Sapore dolce e aroma lattico di panna o burro fresco, sentori vegetali e di fungo fresco.

La pasta è morbida abbastanza cremosa soprattutto nel sottocrosta. Può sussistere occhiatura rada di piccole dimensioni.

## **MANIXU**

Formaggio a pasta morbida di forma quadrata con crosta lavata (acqua e sale).

Sapore dolce e aroma lattico di panna o burro fresco, sentori vegetali, fruttati di frutta secca e humus. La pasta è morbida, abbastanza cremosa soprattutto nel sottocrosta.

Puo presentare occhiatura rada di piccole dimensioni.

## **MUVRONI**

Formaggio che necessita una stagionatura minimo di 120 giorni. La crosta è dura, di colore paglierino scuro o marrone.

La pasta è dura , friabile, dal colore paglierino chiaro con occhiatura fine abbastanza diffusa, regolarmente distribuita. Il sapore è dolce ma allo stesso tempo complesso con sensazione di piccantezza L'aroma è di lattico cotto, vegetale, fieno e animale.

**TUTTI I FORMAGGI SONO DI LATTE DI PECORA SARDA A LATTE CRUDO  
CON UTILIZZO DI CAGLIO IN PASTA AGNELLO E LATTE INNESTO**

**TIBIBBO - Calici e Amici in collaborazione con chef Francesco Costantini**

**28/03/2025**