



TAGLIABRODO  
D'ESTATE

## LA NOSTRA FILOSOFIA

Oltre all'attenta selezione di ingredienti freschi di stagione, **Tagliabrodo** effettua ogni giorno un'approfondita ricerca di prodotti di alta qualità provenienti da alcune delle aree più importanti del panorama gastronomico italiano e non solo.

Si studiano piatti elaborati nel rispetto della materia prima, cercando di coinvolgere il cliente nel conoscere alcune delle più importanti **eccellenze**.

Le **zuppe** permettono di realizzare una vasta gamma di piatti, combinando sapientemente ingredienti stagionali rendendo quindi la scelta dei nostri ospiti sempre differente a seconda del periodo.

Gluten Free. **G**  
Vegan friendly. **V**

## VASETTI

*I NOSTRI ANTIPASTI SONO SERVITI IN VASETTI DI VETRO.*

PANE ALLE ACCIUGHE HOMEMADE CON BURRATINA BIO.	6€
CAVIALE DI MELANZANE E FETA, MANDORLE E POLVERE DI POMODORO. <b>G</b>	6€
PANE, SALE E SELEZIONE DI OLI. <b>VG</b>	6€
PANE E SALAME DEL GIAROLO.	6€
GRANA PADANO -18°C.	6€
TALEGGIO A -18°C.	6€
GORGONZOLA -18°C.	6€
SELEZIONE DI FORMAGGI LOMBARDI A -18°C.	6€

## LE NOSTRE ZUPPE

IL NOSTRO GAZPACHO: ESTRATTO DI POMODORI VERDI CON CROSTINI GREEN. <b>V</b>	12€
LA NOSTRA PAPPALIA AL POMODORO. <b>V</b>	11€
PROSCIUTTO E MELONE IN ZUPPA, RICOTTA DI CAPRA E PERLE DI ACETO BALSAMICO. <b>G</b>	12€
NOODLES SOUP AL CURRY ROSSO E LATTE DI COCCO, SPADA AFFUMICATO, WAKAME E SESAMO NERO.	10€

## LE NOSTRE ZUPPE (A CENA E NEL WEEKEND)

LA NOSTRA ZUPPA DI CIPOLLE CON ROBIOLA MANTECATA / ZUPPINO. <b>G</b>	10/6€
LA NOSTRA ZUPPA <b>PICCANTE</b> DI CHORIZO, CECI SERRA DE'CONTI, ALBICOCHE / ZUPPINO. <b>G</b>	12/7€
L'ESTATE E IL BRODO. <b>VG</b>	10€
CREMA DI AVOCADO, SEDANO E CRESCIONE CON BOTTARGA E UOVA DI SALMONE. <b>G</b>	15€
<i>LA TRIS - DEGUSTA IL NOSTRO PERCORSO</i>	15€
ZUPPINO DI ESTRATTO DI MAIS E LATTE DI COCCO CON SEMI MISTI.	
ZUPPINO DI PROSCIUTTO E MELONE.	
ZUPPINO DI CHORIZO.	

## CREA LA TUA ZUPPA! (DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO)

*SCEGLI UNA BASE E AGGIUNGI UNO O PIÙ TOPPING.*

<b>LE BASI 5€</b>	<b>TOPPING 3€</b>
CREMA DI FINOCCHIO. <b>VG</b>	MAIALE MARINATO.
VELLUTATA DI CAROTE. <b>VG</b>	POLLO SPEZIATO.
CREMA DI ZUCCHINE PROFUMATA ALLA MENTA. <b>VG</b>	BOTTARGA.
VICHYSOISE.	SPADA AFFUMICATO.
ESTRATTO DI MAIS E LATTE DI COCCO. <b>VG</b>	YOGURT GRECO.
ESTRATTO DI CETRIOLO E YOGURT GRECO.	RASPADURA.
	SEMI MISTI.
	BRUSCHETTA AROMATICA.

## SPECCHIO SPECCHIO DELLE MIE BRAME...

*...COSA BOLLE OGGI NEL TEGAME?*

<b>ZUPPPONE!!! (DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO)</b>	13€
OGNI GIORNO PROPONIAMO UNO ZUPPONE GODERECCIO PER LE "BUONE FORCHETTE".	
<b>SECONDI (TUTTE LE SERE)</b>	17€
OGNI SERA PROPONIAMO UN PIATTO FRESCO A SECONDA DI COME GIRA IN CUCINA.	

## SOUP & BAGEL (DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO)

*BAGEL FARCITO CON ZUPPINO DI CONTORNO*

<b>REG.</b> CHICKEN SALAD.	9€
<b>VEG.</b> STRACCIATELLA E POMODORO E SALE ALLE SPEZIE.	

## FAB & FAST

*PIATTO UNICO PER CHI HA POCO TEMPO*

<b>REG.</b> MISTICANZA CON SPECK D'ANATRA, GIARDINIERA E MANDORLE TOSTATE. <b>G</b>	10€
<b>VEG.</b> MISTICANZA CON RASPADURA, GIARDINIERA E MANDORLE TOSTATE. <b>G</b>	

## DOLCI

*I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA*

ZUPPETTA DI FRUTTA CON MOJITO ANALCOLICO. <b>V</b>	6€
LA NOSTRA TORTA AL CIOCCOLATO AMARO E PEPE BIANCO DI SARAWAK CON GELATO AL LIME	6€

*I DOLCI DEI NOSTRI AMICI*

TORTINO AL LIMONE SENZA GLUTINE CON GELATO. <b>G</b>	5€
SELEZIONE DI GELATI. <b>G</b>	4€

Gluten Free. **G**  
Vegan friendly. **V**