



tiebele



MENU

ANTIPASTI

Tempura di Gamberi¹ - 20€

*Deliziosi **gamberi freschi** avvolti in una leggera e croccante **tempura giapponese**, fritti con maestria e profumati con **scorza di limone fresco**. Leggerezza, fragranza e delicatezza in perfetto equilibrio. (1, 2, 3, 6)*

Tempura di Astice - 35€

***Astice fresco** avvolto in una **tempura giapponese** croccante, servito con **maionese ai pinoli** e un tocco fresco di **erba cipollina**.*

Un connubio raffinato tra mare, tostatura e aromaticità. (1, 2, 3, 6, 8, 10, 11)

Calamari Fritti - 18€

***Calamari freschi fritti** alla perfezione e serviti con una **salsa sambal piccante** e un tocco di **paprika dolce**. Un equilibrio perfetto tra croccantezza, dolcezza e piccantezza. (1, 3, 10, 11, 12, 14)*

Guioza di Scampi² - 12€

***Ravioli giapponesi** ripieni di una fresca **tartare di gamberi**, serviti con una **salsa di soia** leggera e aromatica. Un incontro raffinato di morbidezza e sapori marini. (1, 2, 3, 6)*

Crispy Salmone³/ Tuna⁴ - 12€

***Cubetti di salmone o tonno crudo** selezionato, marinati delicatamente, su un letto di **riso fritto** croccante. Un'elegante fusione completata da note **agrumate** e **salsa ponzu o soia** bilanciata. (3, 4, 6, 10, 12)*

Takoyaki con Avocado e Pistacchio - 12€

***Sfera croccante di takoyaki al polpo**, frita in **tempura** dorata, servita su **crema vellutata di avocado** e rifinita con polvere di **pistacchio**. Esplosione di sapori tra Oriente e Mediterraneo. (1, 3, 6, 8, 10, 14)*

1



2



3



TACOS

Tacos di Manzo - 12€

Una rivisitazione raffinata del classico taco: **tortilla** tostata farcita con **manzo** sfilacciato a cottura lenta, **cheddar** fuso, **maionese piccante**, **coriandolo fresco** e un tocco di **paprika dolce**. (1, 3, 6, 7, 10, 11)

Tacos di Scampi - 14€

Taco con **scampi** scottati, **guacamole** al **pomodoro** e **maionese piccante fatta in casa**. Un equilibrio raffinato tra il sapore intenso del mare, la freschezza degli ingredienti e una nota cremosa leggermente piccante. (1, 2, 3, 6, 10, 11)

INSALATE

Insalata di Pollo⁵ - 17€

Suprema di pollo tenera su un letto di croccanti **verdure di stagione**, con **vinaigrette agrumata**. Un piatto leggero e raffinato che esalta la purezza degli ingredienti. (1, 3, 6, 10, 11, 12)

Insalata di Anguria⁶ - 14€

Insalata di **anguria** con **feta greca**, **melagrana**, riduzione di **aceto di melagrana**, **sesamo** tostato e **menta fresca**. Un equilibrio raffinato di dolcezza, acidità e freschezza. (6, 7, 11, 12)

4



5



6



PIATTI CRUDI

Carpaccio Hamachi⁷ - 18€

Fette sottili di **ricciola** freschissima, esaltate da **taragashi** piccante, **salsa ponzu** agrumata e **perle di ikura** che esplodono al palato. Un'elegante sinfonia di freschezza, piccantezza e umami. (1, 4, 6, 11)

Carpaccio Tonno - 20€

Fette sottili di **tonno** pregiato, arricchite da **uova di lompo** e un tocco fresco e agrumato di **salsa ponzu**. Semplicità e raffinatezza in ogni boccone. (1, 4, 6)

Tataki di Tonno - 18€

Tonno scottato con **arancia caramellata**, servito con cremoso **latte di tigre** al **sesamo**. Un connubio vibrante di dolcezza agrumata e intensità speziata. (1, 4, 6, 11)

Tataki di Scampi⁸ - 20€

Scampi scottati con **yuzu kochu**, **perle di ikura**, **salsa pesto** e **ponzu**: un gioco raffinato di freschezza, umami e note agrumate. (1, 2, 4, 6, 11)

Tartare di Salmone⁹ - 14€

Salmone finemente tritato, esaltato da **limone fresco**, **sale rosa** e un filo di **olio d'oliva extravergine**. Semplicità e purezza di gusto. (4)

Tartare di Gamberi - 18€

Gamberi delicatamente tritati su un letto di **avocado** cremoso, impreziositi da **uova di lompo** e una **salsa agrumata** vivace. Un equilibrio di freschezza e texture. (1, 2, 4, 6)

Ceviche Bianco - 18€

Pesce bianco fresco, marinato nel **latte da tigre**, arricchito da **cipolla rossa**, **jalapeno**, **mais giallo** e **coriandolo**: un'esplosione vibrante di sapori e freschezza. (4)

7



8



SASHIMI

Moriawase 9 pezzi misti, selezione di pregiati misti di sashimi, freschezza e qualità in ogni boccone, per un'esperienza autentica e raffinata. - **25€**

Moriawase 15 pezzi misti - **35€**

(2, 4, 14)

NIIGIURI

Fette di pesce fresco e tenero adagate su riso sushi condito.

10



Anago - 10€

Tonno - 8€

Gambero rosso - 14€

Hamachi - 12€

Pesce bianco - 8€

Salmone - 14€

HIRAMAKI

11



¹⁰
Ricciola - 16€

Ricciola fresca, rucola, avocado, tartare di kani. (2, 3, 4, 6, 10)

Koi - 14€

Gamberi fritti, crema di Philadelphia, avocado, salmone scottato, maionese giapponese, teriyaki, cipolle fritte. (1, 2, 3, 4, 6, 10)

Tulum - 16€

Gamberi fritti, granchio reale, avocado, tonno fresco, maionese piccante, salsa teriyaki. (1, 2, 3, 4, 6, 10)

¹¹
Gambero Rosso - 30€

Tartare di gamberi rossi, avocado, tobiko, masago arare. (1, 2, 4, 6)

Tonno Speciale - 18€

Tartare di tonno piccante, avocado, rucola fresca e polvere di sesamo tostato. (1, 3, 4, 6, 10, 11)

Asti Roll - 35€

Astice, avocado, rucola fresca, maionese di sesamo, tobiko e ikura. (1, 2, 3, 4, 6, 10, 11)

Hot Roll - 14€

Salmone e Philadelphia fritti in tempura, maionese giapponese, salsa teriyaki e cipolle fritte. (1, 3, 4, 6, 7, 10)

9



PIATTI CALDI

Udon Frutti di Mare - 16€

Udon avvolti in un **brodo** saporito alla **soia**, impreziosito da tenere fettine di **polpo**, **gamberi** e **calamari** freschi. Polvere di **sesamo** tostato e una leggera nota di **erba cipollina** fresca. (1, 2, 4, 6, 11, 14)

Udon di Astice¹² - 28€

Udon immersi in un ricco **bisque** vellutato, con succulenti pezzi di **astice** e **pomodoro** fresco. Un tocco di **erba cipollina** e delicata **salsa** leggermente **piccante**. (1, 2, 6, 11)

Pollo 5 Spezie¹³ - 16€

Pollo marinato alle cinque **spezie**, cotto alla perfezione e accompagnato da **verdure** grigliate croccanti. (1, 6, 11)

Wok Beef - 18€

Straccetti di manzo saltati in **wok** con **verdure** fresche e avvolti da una **salsa** ricca e profumata. Un piatto caldo dal gusto deciso e armonioso. (1, 6, 11, 14)

Carret - 26€

Carret grigliato, accompagnato da croccanti **anacardi** e **arachidi**, completato da una **salsa spicy** e fresche note di **coriandolo**. (1, 6, 8, 11, 14)

Tomahawk Amarezzato - 4,80€ al kg

Succulenta **carne bovina** accompagnata da un letto di **ortaggi** e **verdure** fresche, arricchita con **olio** extravergine d'oliva e un blend aromatico di **spezie** selezionate.

Tagliata di Controfiletto - 25€

Fette di **controfiletto bovino**, impreziosite da un filo di **olio** extravergine biologico, servite su letto di **ortaggi**, **verdure** fresche e **spezie** aromatiche.

12



13



14



¹⁴ **Orata alla Griglia - 17€**

Orata fresca, grigliata alla perfezione per esaltarne la carne delicata, verdure saltate croccanti e patate al forno dorate. (1, 4)

Branzino Fritto - 20€

Branzino fritto croccante, servito con un'insalata fresca di pomodoro, cipolla, coriandolo e una spolverata di paprika dolce. (1, 4)

¹⁵ **Salmone alla griglia - 15€**

Filetto di salmone grigliato, accompagnato da una vellutata purea di cavolfiore al burro e cipolla di Tropea marinata. (4, 7)

¹⁶ **Polpo alla griglia - 22€**

Filetto di salmone grigliato, accompagnato da una vellutata purea di cavolfiore al burro e cipolla di Tropea marinata. (4, 7)

ALLERGENI

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine. | 8. Frutta a guscio. |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. | 9. Sedano e prodotti a base di sedano. |
| 3. Uova e prodotti a base di uova. | 10. Senape e prodotti a base di senape. |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce. | 11. Semi di sesamo. |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. | 12. Anidride solforosa. |
| 6. Soia e prodotti a base di soia. | 13. Lupini e prodotti a base di lupini. |
| 7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio). | 14. Molluschi. |

15



16




tiebele



tiebele

@tiebele_official



VIA DEL FIUME, SAN PIETRO IN BEVAGNA (TA)