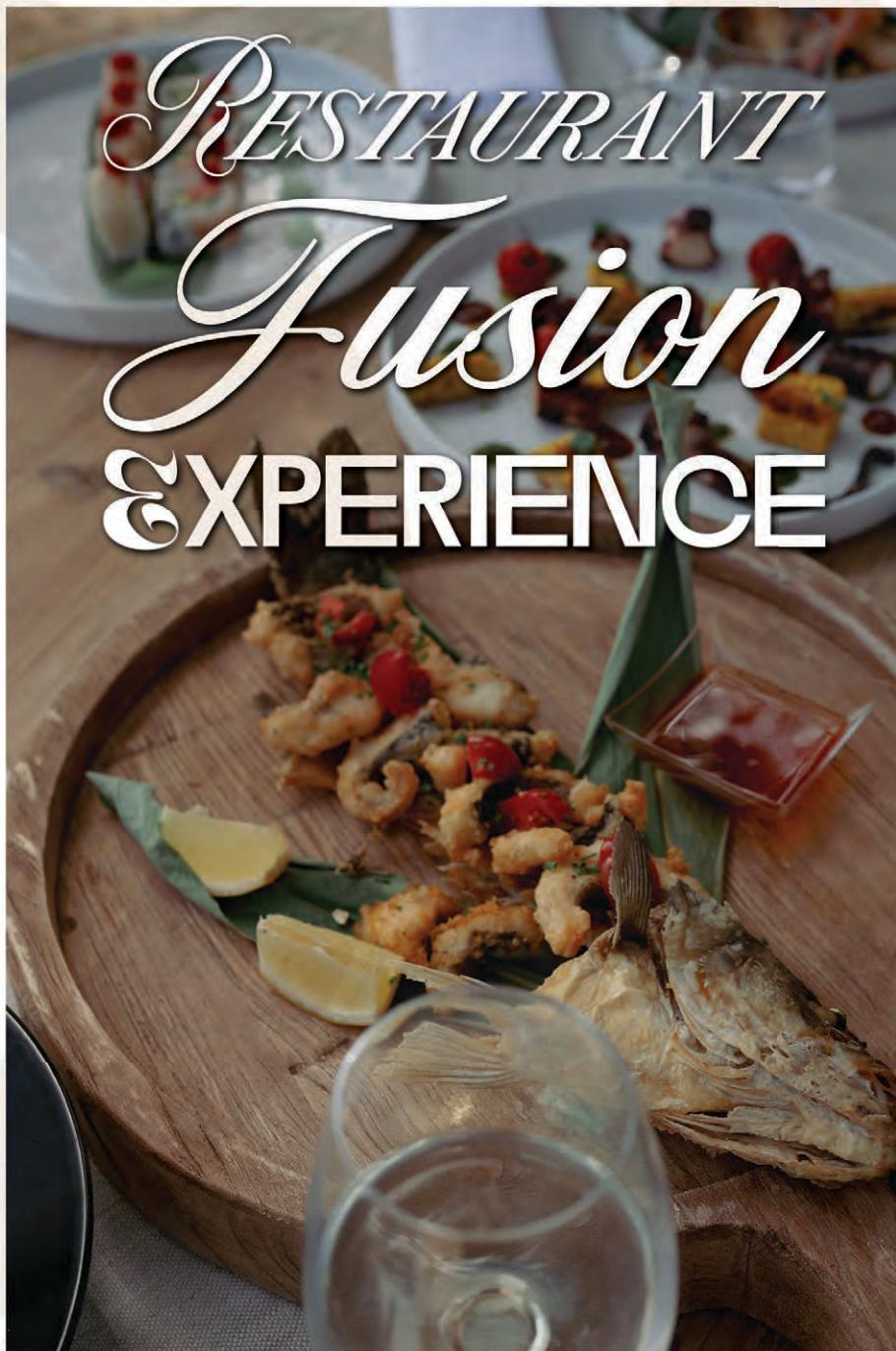


Tiebelè

RESTAURANT
Fusion
EXPERIENCE



MENU

ANTIPASTI

Tempura di Gamberi ¹ - 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 Scampi ² - 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, fritta 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)

6

4



5



PIATTI CRUDI

Carpaccio Hamachi - 18€⁷

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 lombo 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 Scampi - 20€⁸

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 Salmone - 14€⁹

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 lombo 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)

NIGURI

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

10



Anago - 10€

Tonno - 8€

Gambero rosso - 14€

Hamachi - 12€

Pesce bianco - 8€

Salmone - 14€

URAMAKI

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 Especiale - 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 Astice ¹² - 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 Spezie ¹³ - 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



Orata alla Griglia¹⁴ - 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)

Salmone alla griglia¹⁵ - 15€

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

Polpo alla griglia¹⁶ - 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



tiebelè



@tiebelè_official



VIA DEL FIUME, SAN PIETRO IN BEVAGNA (TA)