



**Hamburger, Carne alla griglia e
Specialità tradizionali**

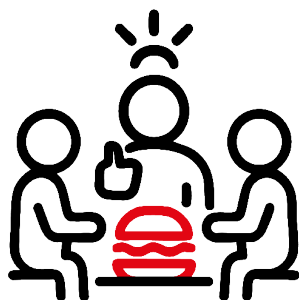
FILOSOFIA

Tigusto nasce con l'obiettivo di offrire un'esperienza di ristorazione moderna, accessibile e autentica, capace di coniugare la qualità della cucina italiana con le nuove abitudini di consumo.



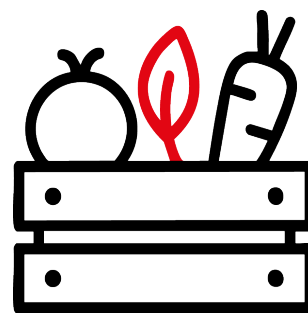
Tradizione e Innovazione

La semplicità della cucina italiana unita alla modernità della ristorazione contemporanea. Ricette autentiche, ambienti accoglienti e soluzioni adatte ai ritmi di oggi, senza mai rinunciare al sapore della tradizione.



Convivialità e Flessibilità

Spazi informali, pensati per ogni occasione. Che sia una pausa pranzo veloce, una cena in famiglia o una festa tra amici, Tigusto si adatta alle tue esigenze con calore e flessibilità.



Qualità garantita

Solo ingredienti selezionati da fornitori di fiducia. Grazie alle nostre partnership esclusive, ogni giorno abbiamo accesso a materie prime freschissime e controllate, per garantirti sempre il meglio.

I NOSTRI PARTNER



HAMBURGER

IL TERRA TERRA - 6€

Hamburger di Bovino adulto 150g,
Insalata, Salsa a scelta

LO SFIZIOSO - 9€

Hamburger di Bovino adulto 150g,
Lardo, Noci, Grana, Radicchio rosso

IL SOLITO - 9€

Hamburger di Bovino adulto 150g,
Cheddar, Bacon, Cipolla rossa stufata nel vino, Insalata

IL BELANDI - 10€

Hamburger di Bovino adulto 150g,
Stracchino, Pesto, Songino



PISTACCHIOTTO - 11€

Hamburger di Bovino adulto 150g,
Stracchino, Prosciutto cotto, Granella di pistacchio,
Salsa a scelta

TIGUSTO - 12€

DOPPIO Hamburger di Bovino adulto 150g,
Cheddar, Bacon, Cipolla rossa stufata nel vino,
Zucchine grigliate, Maionese, Insalata

TISTUZZICO - 12€

DOPPIO Hamburger di Bovino adulto 150g,
Gorgonzola, Speck, Noci, Rucola

HAMBURGER

IL SOFT - 8€

Hamburger di Pollo 150g,
Pomodoro, Insalata, Salsa yogurt

IL PIUMA - 8€

Hamburger di Pollo 150g,
Fontina, Melanzane grigliate, Rucola,
Salsa a scelta



IL COTOLETTA - 8€

Cotoletta di pollo impanata,
Insalata, Maionese

IL SALSICCIOTTO - 8€

Hamburger di Salsiccia 150g,
Cheddar, Melanzane grigliate, Pomodoro

IL GOLOSONE - 8€

Hamburger di Suino 150g,
Scamorza affumicata, Speck, Trevigiana



L'AZZARDO - 8€

Hamburger di Salsiccia 150g,
Gorgonzola, Cipolla rossa stufata nel vino, Patè di olive,
Pomodoro, Rucola, Maionese

HOT-DOG - 8€

HOT-DOG CON CRAUTI - 9€

Salsa a scelta

GRILL

SOTTOFILETTO - 12€

Contorno a scelta

TAGLIATA - 15€

Contorno a scelta

FILETTO - 15€

Contorno a scelta

COSTATA - 18€

Contorno a scelta

COSTATA FROLLATA - 20€

In base alle disponibilità

Contorno a scelta



PETTO DI POLLO - 9€

Contorno a scelta

RUSTICHELLA - 9€

Contorno a scelta



MILANESI DI POLLO - 10€

DOPPIA Cotoletta di pollo impanata,

Contorno a scelta

GRILL

COPPA - 9€

Contorno a scelta

BRACIOLA - 9€

Contorno a scelta

SPIEDINI - 9€

Contorno a scelta



SALSICCIA - 8€

Contorno a scelta

ARROSTICINI DI SUINO - 2€ Cad.

Contorno a scelta

CONTORNI

PATATE FRITTE / AL FORNO - 3,50€

VERDURE GRIGLIATE / AL FORNO - 3,50€

INSALATE

NICOISE - 5,5€

Insalata, Tonno, Mozzarella, Pomodoro, Mais, Uovo sodo

CUNDIGIUN - 6,5€

Patate bollite, Fagiolini bolliti, Tonno, Uovo sodo

LA PROTEICA - 6,5€

Riso bollito, Pollo, Avocado, Pomodoro,
Granella di pistacchio, Salsa a scelta

LA VEGETALE - 6,5€

Insalata, Finocchi, Ceci, Arance, Olive, Noci, Salsa a scelta

LA GRECA - 6,5€

Insalata, Pomodori, Cetrioli, Olive, Feta

PASTICCERIA

BISCOTTI - 1€

Canestrelli, Baci di Dama, Canestrelli al cioccolato, Baci di dama al Cioccolato

CROSTATINA - 3,5€

Albicocca, Cioccolato, Frutti di bosco

TIRAMISU' - 3,5€

PANNA COTTA - 3,5€

CROSTATINA DI FRUTTA FRESCA - 4,5€

MINI SACHER - 4,5€

SORBETTO - 3,5€

CREMA AL CAFFE' - 3,5€

MACEDONIA - 3,5€

BIRRE

MORETTI CLASSICA 33CL- 2,5€

MORETTI ROSSA 33CL- 3,5€

MORETTI CLASSICA 66CL- 3,5€

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL- 3€

FRANZISKANER BIONDA 50CL - 4,5€

FRANZISKANER ROSSA 50CL - 4,5€

MENABREA BIONDA 66CL - 4,5€

CHOUFFE BIONDA 75CL - 12€

ALLA SPINA

ICHNUSA / MORETTI BIONDA / MORETTI ROSSA

PICCOLA
3,5€

MEDIA
6€

VINI ROSSI

SORSO DI MERLOT CABERNET - 3,5€

Ogni Giorno

BARBERA - 10€

Piemonte, Cantina Guido Mazzarello

DOLCETTO - 10€

Al calice - 4,5€

Piemonte, Cantina Guido Mazzarello

BONARDA - 10€

Piemonte, Cantina Guido Mazzarello

LAGREIN - 20€

Al calice - 6€

Trentino, Weinkellerei Cantina

BLAUBURGUNDER - 10€

Trentino, Weinkellerei Cantina

VINI BIANCHI

SORSO DI BIANCO - 3,5€

Ogni Giorno

CHARDONNAY - 10€

Piemonte, Cantina Guido Mazzarello

CORTESE - 10€

Al calice - 4,5€

Piemonte, Cantina Guido Mazzarello

VERMENTINO - 20€

Liguria, Cantina Federici

Al calice - 6€

MULLER THURGAU - 20€

Trentino, Weinkellerei Cantina

GOLDMUSKATELLER - 20€

Trentino, Weinkellerei Cantina

GEWURZTRAMINER - 20€

Trentino, Weinkellerei Cantina

BIBITE

ACQUA NATURALE - 1€

ACQUA FRIZZANTE - 1€

BIBITE IN LATTINA - 2,5€

Coca cola, Cola cola Zero, Fanta, Sprite

BIBITE IN VETRO - 3€

Coca cola, Cola cola Zero, Fanta, Sprite

FUZE TEA PESCA / LIMONE 2,5

ESTA THE IN BRICK PESCA / LIMONE 1,5€

REDBULL - 3,5€

FEVER-TREE TONICA - 4,5€

SUCCHI DI FRUTTA - 2,5€

Ace, Pera, Pesca, Mirtillo, Anans, Arancia, Albicocca

CAFFETTERIA

CAFFE' - 1,2€

CAFFE' DECA - 1,4€

CAPPUCCINO - 1,5€

MAROCCHINO - 2,2€

GINSENG PICCOLO - 1,5€

GINSENG GRANDE - 1,7€

ORZO PICCOLO - 1,5€

ORZO GRANDE - 1,7€

LATTE MACCHIATO - 1,7€

THE' CALDO - 2€

AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO - 3,5€

CAMATTI - 3,5€

MONTENEGRO - 3,5€

AMARO DEL CAPO - 3,5€

JAGERMAISTER - 3,5€

DI SARONNO - 3,5€

GRAPPA - 3,5€

Bianca, Gialla

MIRTO - 3,5€

SAMBUCA - 3,5€

VECCHIA ROMAGNA - 3,5€

ALLERGENI

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento tabella allergeni o ingrediente lo comunichi al personale adetto alla vendita e/o consulti l'elenco ingredienti tabella allergeni.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro

La presenza di un allergene nel cibo, anche se in piccole quantità, può determinare problemi anche gravi, persino fatali, se ingerito da una persona allergica.

Le persone affette da allergie alimentari devono pertanto evitare completamente l'alimento che causa i sintomi.

Questo promemoria deve essere consultato per fornire ai clienti/utenti affetti da allergia, che ne facciano richiesta, tutte le informazioni necessarie; tale documento ha inoltre lo scopo di adempiere agli obblighi informativi previsti dalla legge.

Tra gli ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni vi possono essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:

- Cereali contenenti glutine (cereals containing gluten), cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei (crustaceans and products thereof)
- Uova e prodotti a base di uova (eggs and product thereof)
- Pesce e prodotti a base di pesce (fishes and product thereof)
- Soia e prodotti a base di soia (soybeans and products thereof)
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (milk and products thereof, including lactose).
- Frutta a guscio (nuts), vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.)K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
- Sedano e prodotti a base di sedano (celery and products thereof)
- Senape e prodotti a base di senape (mustard and products thereof)
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (sesame seeds and products thereof)
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ (sulphur dioxide and sulphites)
- Lupini e prodotti a base di lupini (lupin and products thereof)
- Molluschi e prodotti a base di molluschi (molluscs and products thereof)