

TRIBECA

— RESTAURANT & BAR —

Nel nostro Ristorante, parte dei prodotti freschi vengono abbattuti e conservati sottovuoto per preservare la freschezza e l'integrità dei prodotti stessi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La carne da noi servita (Chianina) proviene da Allevamento Umbro Certificato "San Nicolò" Ministero Politiche Agricole.

Il pesce fresco e Carne Argentina proviene dalla filiera Metro.

Le nostre birre alla Spina, Artigianali e non, bottiglie sono prodotte da micro Birrifici Italiani.

Prodotto surgelato in menù (*)

Il menù degli allergeni è a vostra disposizione

IL QUARTIERE

Il quartiere **TriBeCa** a **New York** si trova in **Lower Manhattan**.

Dove esattamente? Beh, sta tutto nel suo nome.

TriBeCa è l'acronimo di **Triangle Below Canal Street**.

Questo significa che TriBeCa si trova tra lo Hudson River, Canal Street, Broadway e Vesey Street. Nella parte nord-ovest di questa zona c'è l'Holland Tunnel che connette New York al New Jersey.

LA STORIA

Il quartiere di TriBeCa nacque quando il **SoHo** divenne una zona di moda e i suoi affitti iniziarono ad alzarsi in maniera esponenziale. Gli stessi artisti e giovani talenti che vivevano a SoHo si trasferirono a TriBeCa, ripetendo il fenomeno del primo di questi due quartieri.

UN QUARTIERE DI MODA

Attualmente TriBeCa è un quartiere di moda ricco di negozi, gallerie d'arte, bar e ristoranti. Nella zona vivono numerosi personaggi famosi, come Scarlett Johansson, Heather Graham, Mariah Carey, Justin Timberlake, Meryl Streep, Leonardo DiCaprio e lo stesso Robert de Niro.



ANTIPASTINO

BRUSCHETTE CON NOSTRO PANE BIANCO 4 PZ

Mortadella IGP, pesto leggero alla mentuccia
con stracciatella Pugliese, pomodoro dry, acciuga Siciliana
6,00

IL PIATTO DEL CONTADINO

Mortadella IGP, Sopressa, prosciutto crudo 24 mesi Langhirano
Asiago, con le nostre mostarda di pere e marmellata di cipolla
9,50

LE NOSTRE MOZZARELLINE 4 PZ

in carrozza con acciuga Siciliana e salsa allo Yogurt Greco
e mentuccia
8,00

TARTARA DI SCOTTONA IRLANDESE

con salsa di cipollotti, verdure, salsa all' uovo gustosa
e ketchup di mango
8,00

LA FOCACCIA AL GRANO FRANTO

Stracciatella Pugliese, pesto leggero alla mentuccia, mortadella I.G.P
olive taggiasche
9,50

I NOSTRI FRITTI

Con salsa rosa

Patatine fritte
Olive ascolane
Verdurine fritte
Pepite di pollo
Crocchette di patate

5,00



PIATTI UNICI ALLA BRACE



TARTARA DI ANGUS IRLANDESE

battuta a coltello, crema di porrette e salsa gustosa all' uovo
mandorle tostate, crostini di pane
15,00

GALLETTO MARINATO ALLA BIRRA

Galletto nazionale alla brace
patate fritte
15,00

FLAT IRON STEAK

Tagliata di scamone alla brace g 280, manzo Uruguaiano
alla brace con patate arrostate e cipolline in agrodolce
17,00

GRIGLIATA MISTA

Costicine baby di maiale, salsicce Affumicate, wurstel,
patate arrosto
salsa BBQ
16,50

BBQ RIBS

Costicine di maiale n 6, marinate, cotte a bassa temperatura
e finite alla brace
con salsa barbecue e patate fritte
€15,00

POLLO ALLO STILE JAPP

Pollo marinato e cotto alla brace, salsa Yakitori, riso bianco
14,00

POLPETTINE DELLA NONNA

Polpettine di carne al sugo di pomodoro San Marzano, al
profumo di Amatrice guanciale e polenta taragna concia
13,00

SALSICCIE ALLA BRACE

Salsicce affumicate e cotte alla brace con polenta taragna
concia
14,00



GOURMET HAMBURGER FINITI ALLA BRACE

La carne da noi servita, (Chianina) proviene da allevamento Umbro Certificato " San Nicolò " Ministero delle Politiche Agricole
Il pane di semola è di nostra produzione
Ingredienti Ham di Chianina (220g) , parmigiano, uovo
I piatti sono accompagnati da PATATE FRITTE

TRIBECA BURGER

CHIANINA, misticanza, bacon
cipolla viola caramellata, fonduta Cacio e pepe
e sua aria
13,00

TENNESSEE BURGER

Con PULLED PORK, misticanza, Asiago, nostra marmellata di cipolla di Tropea
13,00

LITTLE ITALY BURGER

CHIANINA, misticanza, Parma 24 mesi,
mozzarella fiordilatte, cremoso al parmigiano,
nostra mostarda di pere
14,00

DA LUCA BURGER

Con TARTARA di Scottona Irlandese, misticanza, salsa carbonara, crema porrette, pepe
15,00

COLORADO BURGER

CHIANINA, misticanza, asiago, sopressa
Spuma di parmigiano, nostra marmellata di
cipolla di Tropea
14,00

SPICY BURGER

Chianina, misticanza, N'duja Calabria, salsa
parmigiano, fiordilatte stracciatella
14,00

TRIBECA SANDWICH

serviti con patate fritte e salsa rosa
Aggiunta pane no glutine € 2,00

CLASSIC

servito con insalata, pomodoro, bacon
robiola, Flan di uova
12,50

FIFTH AVENUE

Insalata, pomodoro, pollo ai ferri, flan di uova
Salsa BBQ, robiola
13,50

VEGETARIAN

servito con insalata, pomodoro, zucchine grigliate
robiola, flan di uova
12,50



PIZZA A PALA (PINZA ROMANA)

MARGHERITA

Mozzarella fiordilatte, pomodoro San Marzano,
basilico
8,50



MUST DAI ROSSI

Mozzarella fiordilatte, crema di carciofi,
ricotta artigianale, origano Cosentino
10,50

PROFUMI DEL SUD

Mozzarella fiordilatte, pomodoro San Marzano, acciughe
Siciliane olive Taggiasche, basilico
10,50

TOSTA

Mozzarella fiordilatte, pomodoro San Marzano, gorgonzola
Cipolla caramellata
10,50

ROMAGNOLA

Mozzarella fiordilatte, provola aff umicata, parmigiano,
Mortadella IGP,
pesto e mentuccia, mandorle
11,00

SUPER TOSCANY

Mozzarella fiordilatte, scamorza aff umicata, pecorino, pan-
cetta stufata, pepe
10,50

MONTANARA

Mozzarella fiordilatte, asiago, soppressa, marmellata di
cipolla di Tropea, grana
11,00

INSALATONE

POKÈ SALAD

Riso Bianco, salmone marinato, tonno Angelo
Parodi, avocado, insalate, frutta, salsa mayo Curry
13,50

CAESAR

insalata, pane croccante
Grana, pollo grigliato, salsa Caesar
11,00

DESSERTS

Tutto preparato da noi



TIRAMISÙ

Con ganache al cioccolato extra, granita al caffè Pellini
e crema al mascarpone
No glutine
6,00

TORTINO DI CAMPAGNA

Farina di mandorle, cremè legerè
No glutine
6,00

PISTACCHIO

In bicchiere, bavarese al pistacchio e ganache bianca
5,50

BISCOTTO FRANCESE

Su frolla sablé, crema cotta al limone, meringa bruciata
6,00

IL MOIJTO È DESSERT

Biscotto e cioccolato
Granatina al limone, lime e zucchero di canna
Semifreddo al rum agricolo
No glutine
€ 6,00

BIBITE

- ACQUA MINERALE** San Pellegrino e Panna, 75 cl € 3,00
SUCCO DI MIRTILLI BIO Valfrutta € 3,50
COCA COLA in bottiglia - 33 cl e bevande gassate € 3,50
CAFFÈ PELLINI € 2,00
SPRITZ € 3,50
LIQUORI / AMARI / GRAPPE € 4,00 € 5,50
RUM / WHISKY / TORBATI / WHISKY JAPP € 6,00 € 8,00 € 10,00



BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA NON FILTRATA

Birra dal perlage vivace con un aroma di sambuco, albicocca, mango ed in genere tropicale dal corpo abboccato e complesso questa birra guarda al futuro, mantenendo ben salde le tradizioni di bevibilità.

5% 0,25 cl € 3,50 0,40 cl € 6,00

WATNEY'S SCOTCH ALE

Birra vigorosa, con un corpo che si fa sentire ma che è, allo stesso tempo, morbido, quasi sensuale. Bouquet intenso e articolato, note fruttate di piccoli frutti di bosco, cenni di caramello e di leggera speziatura.

8% 0,25 cl € 3,50 0,40 cl € 6,00



LAGUNITAS IPA

Evidenti note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo. Il gusto è connotato da un mix pulito di agrumi rinfrescanti, caramello dolce e un gradevole amaro.

6,2% 0,25 cl € 3,50 0,40 cl € 6,00

TRIBECA "HIBU" AMBRATA

Birra ambrata leggermente opalescente dall'evidente richiamo allo stile Belgian Ale. il profumo intenso con note di prugna, caramello frutta tropicale.

9% 0,25 cl € 3,50 0,40 cl € 6,00



AL CALICE

Prosecco Doc Treviso € 3,50
Gewurztraminer / Pinot Grigio / Soave € 4,00
Valpolicella Ripasso / Pinot Nero / Lagrein / Cabernet Isonzo € 4,00
Vino liquoroso (vino dolce) € 4,00

VINO DELLA CASA

Soave & Cabernet ¼ - € 4,00 ½ - € 7,00 1 lt - € 13,00
Prosecco Scaraffato da bott. ¼ - € 5,00 ½ - € 9,00 1 lt - € 16,00

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

Prosecco extra dry Doc Treviso "Sutto" € 16,00
Prosecco extra dry, Docg Valdobbiadene Bellussi € 20,00
Franciacorta Dosaggio 0, Docg "San Cristoforo" € 29,00

BIANCHI

Soave Classico Doc "Inama" € 19,00
Gewurztraminer Alto Adige Doc "San Michele Appiano" € 20,00
Pinot Grigio, Collio, Doc "Marco Felluga" € 20,00

ROSSI

Valpolicella Ripasso Veneto, Brolo di Campofiorin Oro Igt "Masi" € 24,00
Lagrei, Alto Adige Doc "San Michele Appiano" € 20,00