

Starters

TYLER NUGGETS 8€

Bocconcini di pollo cotti a bassa temperatura panati in cornflakes e fritti, serviti con salsa barbecue home made e maionese mango e curry.

CHICKEN WINGS 8€

Tenerissime ali di pollo cotte a bassa temperatura, scottate e glassate in salsa barbecue home made.

GLOVES INCLUDED 

NEW TYLER LOLLIFISH 9€

Bocconcini di persico e guacamole fritti, laccati in maionese al lime e creme fraiche.



CHEESE CREAM 8€

Filante "cremina" di formaggio edamer ricoperta di granella di pasta chi e mandorle e successivamente fritti, serviti con marmellata di pere spicy.

TYLER LOLLIPORK 7€

Bocconcini di maiale pulled pork fritti nel pane, barbabizze saltate in salsa shredder e salsa barbecue.

NEW CLUBHOUSE TOAST 9€

Torione di maiale spicciolato servito su base di paninocchia tostata e laccato con burro e anacardi home made e condimento di katsu nashi.

CHICKEN FLAUTAS 7€

Tortillas farcite con pollice cheddar cheese, arrocciate, fritte e servite con sour cream e guacamole.

CHEESY NACHOS 8€

Nachos fatti in casa, serviti con crema di cheddar e mozzarella e spicy sauce home made.



CHILI NACHOS 9€

Nachos fatti in casa, serviti con Tyler's Chili, guacamole fresco, salsa di cheddar e creme fraiche.

SMOKED MEAT TARTARE 10€

Tartare di maiale affumicata al momento e servita con tartufo nero e maionese tartara.



SMOKED SALMON TARTARE 10€

Tartare di salmone affumicata al momento e servita con pinoli tostiti e maionese al lime.

Tyler salted cheese cake

Salmonella, vitellone, salmone, sardine, dolci, una base di maionese decorata in due versioni preparate con tartare di salmone o salmone.

SALMON CAKE 12€

Tartare di salmone e avocado su base di crumble salato alle mandorle e crema di Philadelphia alle erbe, servita con salsa teriyaki e maionese al wasabi a parte.

MEAT CAKE 12€

Tartare di carne su base di crumble salato alle mandorle e crema di bagnaio, servita con polvere di capperi e gelato aceto balsamico a parte.

Main courses

COCONUT CURRY CHICKEN 13€

Bocconcini di pollo cotti lentamente in latte di cocco e curry e serviti con riso basmati al lime.

SMOKY RIBS 16€

Costole di maiale low fat con glassate in salsa barbecue home made e affumicate, servite con gel di aceto di mele e misticanza.

SALMON IN.FUSION 16€

Filetto di salmone marinato all'arancia e cotto a bassa temperatura, servito con infusione di arancia e cannella e marmellata di calipo al salmone crudo.

TYLER STEAK 21€

Cube Roll di manzo danese (800gr) servito con le nostre french fries e spiccioli al burro.

PONZU DUCK 23€

Petto di anatra marinato agli agrumi, cotto a bassa temperatura e glassato in salsa ponzu home made, servito con guarnitura di verdure.

BEEF WELLINGTON 45€

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Filetto di manzo danese (500 gr) servito in crosta di bacon e pasta sfoglia, servito con pure di patate al tartufo, crema di funghi affumicati e marmellata di bacon e cipolle.

30 min

Salads

BUTTERED CORN 7€

Pannocchia cotta in infuso di spezie e successivamente grigliata, servita con burro alle erbe affumicato e maionese.

CAESAR SALAD 10€

Pollo cotto a bassa temperatura, uovo 65° scaglie di formaggio grana padano, maionese tartara e crostini di pane home made.

SALMON SALAD 10€

Salmone marinato, spinacino, creme fraiche, mandorle tostate e avocado.

Tacos

MEAT TACOS 9€

Tacos croccanti fatti in casa, battuta di manzo chuda marinata soia e tequila e crema di patate affumicate.

SALMON TACOS 9€

Tacos croccanti fatti in casa, tartare di salmone marinata agli agrumi, mango e maionese al lime.



Tutti gli alimenti presenti in questo menu sono acquistati presso gli fornitori. Alcuni potrebbero aver subito un processo di abbassamento dei prezzi come da normativa vigente per garantire il mantenimento delle qualità igieniche.



Chiedi al nostro staff per maggiori informazioni.

Burgers and Co.



TYLER BURGER 10€

Brioche bun fatto in casa, 200 gr. manzo, insalata, pomodoro e salsa ketchup.

TYLER CHEESE BURGER 12€

Brioche bun fatto in casa, 200 gr. manzo, cheddar e salsa barbeque.

BACON
+2€

SPECIALS

BISMARCK JUICY LUCY 15€

Brioche bun fatto in casa 200gr. di manzo ripieno di cheddar, uovo all'occhio di bue, salsa honey mustard, bacon croccante, insalata e pomodoro.

TYLER CRISPY BURGER 15€

Brioche bun fatto in casa doppio hamburger di manzo 120gr, doppio bacon croccante, doppio cheddar, Tyler Sauce.

PARISIENNE 16€

Brioche bun fatto in casa, 200 gr manzo, scaloppa di foie gras, composta fondo di carne e visciole, insalata, pomodoro e cipolla al lampione.

FRIED CHICKEN BURGER 12€

Brioche bun fatto in casa, petto di pollo cotto a bassa temperatura e successivamente fritto in cornflakes, insalata, pomodoro e marinata carota.

"THE" PULLED PORK 14€

Piccole perfect morsels homemade ripieno di carne di maiale lowCalorie sfuccata e cosparsa con salsa barbeque home made e coriandolo.

VEGETARIAN 11€

Brioche bun fatto in casa, burger di patate e melanzane affumicate con propria farcitura, creme fresche, insalata e pomodoro.



PULLED PORK BAO 15€

Pan Bao al vapore home made, carne di maiale sfilacciata e laccata in salsa teriyaki, amaretti yogurt alle spezie.

SALMON BAO 15€

Pane bao al nero di seppia home made, filetto di salmone scottato, carote saltate alla paprika, edamame, salsa teriyaki e creme fresche.

CHICKEN BAO 15€

Pan Bao al vapore home made, pollo fritto, "karaage" paprika e curry, maionese allo zenzero e misticanza alla soja.

SHRIMP BAO 15€

Pane bao al nero di seppia home made, gamberi fritti panati in pangolo, maionese al lime, radicchio cotto a bassa temperatura al miele, sracha spicy.

TYLER WATER 2€
ACQUA HYPOFILTRATA LIGATA O SASSATA
MINERAL WATER 3€
PANNA / BAK PELLEGRINO
SOFT DRINKS 4€

LA NOSTRA SELEZIONE
DI CAFFE' ARTIGIANALI
MACINATI AL MOMENTO
ESTRAIUTI ESPRESSI
CON LA "MARZOCCO"
+ 2€

