

BENVENUTI DA TANGUS

Ci piace pensare che questo non sia solo un ristorante,
ma un posto dove si torna volentieri.

Per la carne, certo.

Per il profumo che arriva dalla griglia,
per i piatti fatti con cura.

Ma soprattutto per l'atmosfera:
perché qui si viene per stare bene davvero.

Tangus nasce da un'intenzione semplice: offrire un posto accogliente,
dove la spensieratezza e il gusto sono le uniche cose che contano.

Abbiamo messo in questo locale ciò che ci rappresenta:
il gusto per i dettagli,
l'amore per la carne fatta come si deve,
ma anche il desiderio di far sentire chiunque a casa, senza etichette.

Che tu sia qui per una cena tra amici,
un morso al volo o una serata da ricordare, sei nel posto giusto.

Mangia, rilassati, goditela.
A tutto il restopeniamo noi.



AC- CEN- DI



la tua
fame

ANTIPASTI

Antipasto Tanguis

(minimo 2 persone – 5 portate)

18 €
a persona

Capocollo di Martina Franca

Con burratina e crostini aromatizzati

(solfiti)

10 €

Tagliere di formaggi

Formaggi selezionati, accompagnati da confetture

(lattosio, solfiti)

15 €

Tagliere di salumi

Salumi selezionati

(lattosio, solfiti)

18 €

Tartare di manzo

Olio, sale e senape + 2€ aggiunta di: uovo, capperi, cetriolini, scalogno.

(uova, senape, pesce, solfiti)

16 €

Battuta di chianina, pompelmo rosa e gin

Fresca e aromatica, con un equilibrio elegante tra dolcezza e note agrumate.

(solfiti)

16 €

Battuta di scottona su ossobuco - secondo disponibilità

Carne selezionata, tagliata al coltello e servita su ossobuco per un incontro di consistenze e sapori intensi.

20 €

Carpaccio di Picanha in purezza

Servito al naturale per valorizzare tutta l'intensità e la qualità del taglio.

(lattosio)

18 €

Carpaccio di Black Angus

Rucola, scaglie di grana, pomodoro secco

(lattosio)

16 €

Tartare di Wagyu giapponese A5

Un'esperienza di gusto unica, morbida e avvolgente, dal sapore ricco e raffinato.

(lattosio)

30 €

Carpaccio di Wagyu giapponese A5

Fettine sottilissime che si sciolgono al palato, con un gusto intenso e persistente.

(lattosio)

25 €

Salsiccia cruda di Scottona

Lavorata a mano, dal sapore autentico e deciso, legata alla tradizione.

8 €

Jamón ibérico

Stagionato lentamente, con profumi intensi e una consistenza vellutata.

(solfiti)

25 €

Tacos con braschiola e fonduta al parmigiano (2 pz)

Ricchi e avvolgenti, con un perfetto equilibrio tra carne e cremosità.

(lattosio, glutine)

13 €

Polpette di pulled pork e maionese al lime (2 pz) - secondo disponibilità

Succose e saporite, con una nota fresca che rende il morso ancora più piacevole.

(uova, senape, glutine, solfiti)

13 €

PIATTI

VEGETARIANI / VEGANI

PROPOSTI DALLO CHEF

Hamburger (vegano / vegetariano) con pane e verdure

(glutine)

8 €

Orecchiette pomodoro e basilico

(glutine)

12 €

PRIMI

Tagliolini T Angus

Midollo e porcini

(glutine, uova, lattosio, solfiti)

16 €

Capunti Arlecchino

Con ragù bianco di vitello

(glutine, sedano, solfiti)

16 €

Fagottini

Ripieni di burrata e capocollo con filetto di pomodoro e basilico

(glutine, uova, lattosio, solfiti)

17 €

Orecchiette

Al grano arso con ragù di braschiola rivisitato

(glutine, sedano, solfiti)

17 €

Tagliatelle al Barolo

Con salsiccia di Norcia e funghi porcini

(glutine, uova, lattosio, solfiti)

16 €

CARNI PREGIATE FROLLATE

(Disponibili secondo selezione del giorno nell'armadio delle carni)

Selezioniamo razze pregiate — italiane e internazionali — e lasciamo che il tempo faccia il suo corso: la frollatura a secco ne intensifica sapore, ne esalta consistenza e carattere.

Lasciati guidare dal nostro staff.

CONTORNI

Zucchine alla poverella

8 €

Verdure alla griglia

8 €

Friggitelli

6 €

Patate al forno

6 €

Insalata mista

6 €

Patate fritte

6 €

Crudité

6 €



DESSERT

Cheesecake

Nutella – Frutti di bosco – Cioccolato – Caramello – Pistacchio – Caffè
(lattosio, glutine, uova)

6.5 €

Torta 3 cioccolati

(glutine, uova, lattosio, soia)

6.5 €

Torta Tiramisù

(lattosio, glutine, uova, caffeina)

6.5 €

Panna cotta

Nutella – Frutti di bosco – Cioccolato – Caramello – Pistacchio – Caffè
(lattosio)

6.5 €

Soufflé al cioccolato

(lattosio, glutine, uova)

6.5 €

Dolci della casa - secondo disponibilità

SORBETTI

Sorbetto al lampone

(possibili solfiti)

6.5 €

Sorbetto al limone

(possibili solfiti)

6.5 €

Sorbetto alla mela verde

(possibili solfiti)

6.5 €

Sorbetto al gelso nero

(possibili solfiti)

6.5 €

Sorbetto alla pesca

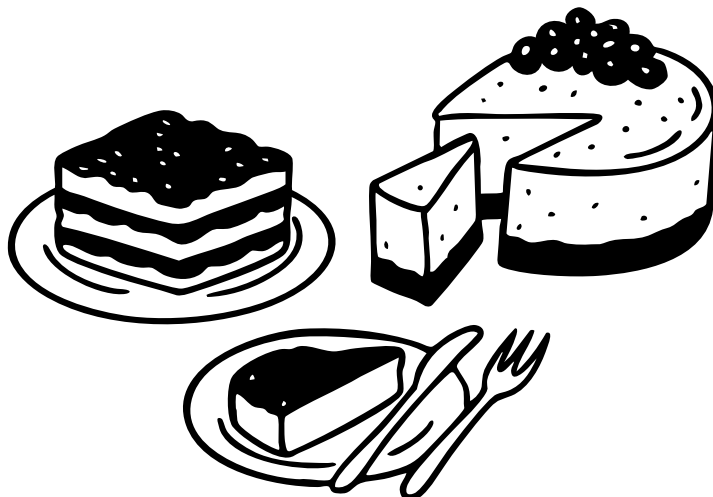
(possibili solfiti)

6.5 €

Sorbetto all'ananas

(possibili solfiti)

6.5 €



BEVANDE

Acqua naturale	2.5 €
Acqua frizzante	2.5 €
Coca Cola 33cl	3 €
Coca Cola Zero 33cl	3 €
Fanta 33cl	3 €

BIRRE

(glutine)

Estrella Pils 33cl	3.5 €
Menabrea Weiss 33cl	4 €
Menabrea Ambrata 33cl	4 €
Menabrea Bionda 33cl	3.5 €
Birra Nova Giara Bionda 33cl	6 €
Baladdin Artigianale IPA 33cl	6 €
Forst 1857 33cl	3.5 €

COCKTAIL

(solfiti)

Spritz	7 €
Gin Tonic	7 €
Gin Lemon	7 €

ALLERGENI

Il cliente è tenuto a comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala al momento dell'ordinazione. Il ristorante declina ogni responsabilità per reazioni allergiche derivanti da mancata comunicazione da parte del cliente.



GLUTINE



UOVA



ARACHIDI



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI

Alcuni prodotti potrebbero contenere tracce di allergeni per contaminazione crociata.