

TEN RESTAURANT  
FERRARA

P.zza del Municipio, 20

ANTI PASTI	<b>Ricotta tiepida</b> (1,3,7) 14,00 con crema di zucchine Grana Padano croccante e pomodori confit
	<b>Baccalà mantecato*</b> (1,4,7) 16,00 con polenta fritta e salsa di ceci
	<b>Tartare di tonno rosso*</b> (1,4) 19,00 con pomodori e avocado
	<b>Battuta di fassona</b> 19,00 (1,3,7,10,12) fassona piemontese, scaglie di Grana Padano, cipolla in agrodolce, pomodori confit e salsa di senape al miele

SALUMI E FORMAGGI	<b>Selezione di salumi</b> (9,12) 24,00 <i>(culatello, mortadella, coppa di Parma, pancetta arrotolata, prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi ) con la nostra giardiniara per due persone</i>
	<b>Selezione di formaggi</b> (7,9,10) 14,00 <i>(latteria, montasio dop, morlacco dop, Taleggio dop, gorgonzola dop) con mostarda di mela cotogna e miele</i>

I LIEVITATI	<b>Crunch*</b> (1,6,7,8)	16,00
	burrata, mortadella e granella di pistacchio	
	<b>Leggera*</b> (1,6,7)	16,00
	straciatella, pomodorini confit e basilico	
	<b>Capriccio*</b> (1,6,7)	16,00
	stracchino e prosciutto crudo San Daniele dop	
	<b>Cantabrica*</b> (1,4,6,7)	19,00
	burrata, pomodorini confit, acciughe del Mar Cantabrico, capperi e basilico	

*La pinsa è una specialità della cucina italiana composta da un mix di farine - frumento, riso e soia, finemente lavorate per ottenere una miscela a basso contenuto di glutine - un'alta percentuale di acqua e un ridotto apporto di grassi. L'impasto della nostra pinsa romana richiede una lunga lavorazione e un'accurata stesura a mano, che dopo 24 ore di lievitazione consente di ottenere un prodotto altamente digeribile, croccante fuori e morbido dentro.*

PRIMI PIATTI

<b>Gnocchi*</b>	18,00
di patate alla pescatora con gamberi, cozze, calamari, seppie e leggero tocco di peperoncino (1,2,4,12,14)	
<b>Paccheri</b>	13,00
al pomodoro, basilico e crema di burrata (1,7)	
<b>Cappellacci di zucca*</b>	16,00
al ragù di manzo (1,3,7,8,9)	
<b>Spaghetti alla carbonara TEN*</b>	18,00
zabaione salato, pecorino romano e guanciale croccante (1,3,7,10,11)	
<b>Riso allo zafferano*</b>	15,00
al salto con crema di zucchine e pomodori confit (1,3,7,9,12)	

SECONDI	<b>Filetto di branzino*</b> (4)	24,00
	arrosto con zucchine, pomodori confit, olive taggiasche, salsa al burro bianco e olio al basilico	
	<b>Polpo alla brace*</b> (4,7)	25,00
	con crema di patate allo zafferano e carbone di olive	
	<b>Fritto*</b> (1,2,4,12)	24,00
	di calamari e gamberi con insalata al balsamico	
	<b>Cotoletta*</b> (1,3,6,11)	20,00
	di maiale panata con pane al lievito madre e grissino torinese, servita con rucola pomodori datterini, scorza di limone e salsa tartara	

<b>LA BRACERIA</b>	<b>Filetto Di Manzo</b>	29,00
	200g con patate al forno	
	<b>Flat Iron</b> (10)	25,00
	di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con patate al forno e senape al miele	
	<b>Tagliata</b> (3,7,12)	25,00
di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con rucola selvatica, pomodori datterini, scaglie di grana e crema di aceto balsamico		
<b>Costata</b> (3,7,12)	55,00	
di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 600g c.a. con patate al forno		
<b>Cheeseburger*</b> (1,6,7,11)	19,00	
(200g hamburger di scottona, insalata gentile, pomodori, cetriolini sott'aceto, cheddar, ketchup) con patate fritte		

INSALATE	<b>Caesar salad*</b> (1,3,4,6,7,9,11)	16,00
	insalata gentile, pomodori ciliegini, petto di pollo, salsa caesar, bacon croccante, scaglie di grana padano e crostini di pane	
	<b>California*</b> (2,7,11)	16,00
	misticanza, pomodori ciliegini, semi di sesamo bianco e nero, avocado e gamberi	
	<b>Nizzarda*</b> (3,4)	16,00
	misticanza, filetto di tonno sott'olio, uova sode, fagiolini, patate, olive taggiasche e pomodori ciliegini	

CONTORNI	<b>Insalata</b> (1,12)	6,00
	di pomodori, olive taggiasche crostini e salsa al balsamico	
	<b>Insalata mista</b>	6,00
	misticanza, carote e pomodori ciliegini	
	<b>Fagiolini al vapore*</b>	6,00
	con olio al basilico	
	<b>Crock di patate*</b> (1,3,10)	6,00
	con maionese alla paprika	
	<b>Patate fritte*</b> (1)	5,00

<b>DESSERT</b>	<b>Tiramisù</b> (1,3,7)	7,00
	<b>Torta di mele*</b> con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	7,00
	<b>Torta caprese*</b> cioccolato e mandorle (1,3,5,6,7,8,11,12)	7,00
	<b>Cheesecake*</b> ai frutti di bosco (1,3,5,6,7,8,11)	7,00
	<b>Affogato al caffè*</b> gelato alla crema affogato al caffè con crumble di nocciole (1,3,5,6,7,8,11)	7,00
	<b>Pesche marinate*</b> al prosecco con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	7,00



## ALLERGENI

---



*Per allergie, intolleranze o patologie alimentari, o per qualsiasi dubbio o necessità, si prega di fare riferimento al responsabile di punto vendita. I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Non garantiamo la non presenza di contaminazioni crociate.*

coperto    2,00

**LA PIZZERIA**

<b>Regina Margherita</b> (1,7)	9,00
polpa di pomodoro, mozzarella, bufala, basilico	
<b>Margherita</b> (1,7)	8,00
polpa di pomodoro, mozzarella e basilico	
<b>Marinara</b> (1)	7,00
polpa di pomodoro, aglio, origano e basilico	
<b>Napoli</b> (1,4,7)	8,00
polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e basilico	
<b>La Burrata</b> (1,7)	11,50
polpa di pomodoro, datterini, burrata, bufala, peperoncino fresco e basilico	
<b>Quattro formaggi</b> (1,3,7)	8,50
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce, Grana Padano a scaglie e basilico	
<b>Diavola</b> (1,7)	9,00
polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico	
<b>Parigina</b> (1,4,7)	9,00
polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e basilico	

impasto verace TEN  
(alto e soffice) +1,00