

TEN RESTAURANT  
**VENEZIA**  
Sestiere S.Marco 3989

ANTIPASTI	<b>Gamberi in saor</b>	16,00
	(1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13) con pane casereccio tostato mazzancolle, cipolla bianca, uvetta e pinoli	
	<b>Baccalà mantecato*</b> (1,4,7)	16,00
	con polenta fritta e salsa di ceci	
	<b>Tartare di tonno*</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	
	<b>Centro tavola TEN</b> (3,7,12)	24,00
	grana padano, soppressa vicentina dop, bresaola, mortadella, prosciutto crudo San Daniele dop, pancetta steccata - <b>per due persone</b>	

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>Linguine</b> (1,14)	18,00
	alle vongole e bottarga di muggine	
	<b>Risotto alla Buranella*</b>	18,00
	(1,2,3,4,7,8) riso carnaroli, cozze, vongole, calamari, gamberi <i>(minimo per due persone)</i>	
	<b>Paccheri*</b> (1,7)	13,00
al pomodoro basilico e crema di burrata		
<b>Bigoli*</b> (1,2,4,7,14)	18,00	
con ragù alla bolognese		
<b>Lasagne*</b> (1,3,7)	12,00	
di melanzane con ricotta e pomodoro		

SECONDI	<b>Filetto di branzino*</b> (4,7)	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	

LA BRACERIA	<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>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 di pomodori</b> (1,12)	6,00
	olive taggiasche, crostini e salsa al balsamico	
	<b>Insalata mista</b>	7,00
	misticanza, carote e pomodori ciliegini	
	<b>Fagiolini al vapore*</b>	7,00
	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>PIZZE</b>	<b>Regina Margherita</b> (1,7)	12,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, bufala e basilico	
	<b>Prosciutto e funghi</b> (1,7,12)	12,50
	polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto e basilico	
	<b>Vegetariana</b> (1,3,4,7)	13,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, verdura alla griglia, rucola e scaglie di Grana Padano	
	<b>La burrata</b> (1,7)	13,50
	polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, burrata, bufala, peperoncino fresco e basilico	
	<b>Capricciosa</b> (1,7)	13,00
	mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto, carciofi e basilico	
	<b>Quattro formaggi</b> (1,3,7)	13,00
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce, scaglie di Grana Padano e basilico		
<b>Parigina</b> (1,7)	12,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e basilico		
<b>Primavera</b> (1,7)	11,50	
polpa di pomodoro, mozzarella, rucola e basilico		
<b>Diavola</b> (1,7)	12,50	
polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico		
<b>Baby viennese*</b> (1,4,7)	12,50	
polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel e patate rustiche		
<b>Calzone</b> (1,7)	13,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto		



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

## 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    2,50