

TENRESTAURANT

PADOVA

P.zza dei Signori, 21

ANTIPASTI

Ricotta tiepida (1,3,7) 14,00
 con crema di zucchine
 Grana Padano croccante
 e pomodori confit

Baccalà mantecato* (1,4,7) 16,00
 con polenta fritta
 e salsa di ceci

Tartare di tonno rosso* (1,4) 19,00
 con pomodori e avocado

Battuta di fassona 19,00
 (1,3,7,10,12)
 fassona piemontese, scaglie
 di Grana Padano, cipolla in
 agrodolce, pomodori confit
 e salsa di senape al miele

Selezione di salumi (9,12) 24,00
*(soppressa vicentina dop,
 pancetta steccata, mortadella,
 bresaola, prosciutto crudo
 San Daniele dop) con la nostra
 giardiniera - per due persone*

I LIEVITATI	Crunch* (1,6,7,8)	16,00
	burrata, mortadella e granella di pistacchio	
	Leggera* (1,6,7)	16,00
	stracciatella, pomodorini confit e basilico	
	Capriccio* (1,6,7)	16,00
	stracchino e prosciutto crudo San Daniele dop	
	Cantabrica* (1,4,6,7)	19,00
	burrata, pomodorini confit, acciughe del Mar Cantabrico, capperi, 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	Risotto (3,7,9)	16,00
	mantecato al limone e rosmarino <i>(minimo per due persone)</i>	
	Paccheri* (1,3,7,8)	13,00
	al pomodoro, basilico e crema di burrata	
	Spaghetti alla carbonara TEN* (1,3,7,10,11)	18,00
	zabaione salato, pecorino romano, guanciale croccante	
	Linguine* (1,4,14)	20,00
	alle vongole veraci	

SECONDI	Filetto di branzino* (4,7)	24,00
	arrosto con zucchine, pomodori confit, olive taggiasche, salsa al burro bianco e olio al basilico	
	Polpo alla brace* (4,7)	25,00
	con crema di patate allo zafferano e carbone di olive	
	Fritto* (1,2,4,12)	24,00
	di calamari e gamberi con insalata al balsamico	
	Cotoletta* (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	Filetto Di Manzo	29,00
	200g con patate al forno	
	Pichana	27,00
	250g con patate al forno	
LA BRACERIA	Flat Iron* (10)	25,00
	di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con patate al forno e senape al miele	
	Costata (3,7,12)	55,00
	di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 600g c.a. con patate al forno	

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

INSALATE	Caesar salad* (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	
	California* (2,7,11)	16,00
	misticanza, pomodori ciliegini, semi di sesamo bianco e nero, avocado e gamberi	
	Nizzarda* (3,4)	16,00
	misticanza, filetto di tonno sott'olio, uova sode, fagiolini, patate, olive taggiasche e pomodori ciliegini	

PIZZE	Marinara (1)	7,50
	polpa di pomodoro, aglio, origano, e basilico	
	Margherita (1,7)	8,00
	polpa di pomodoro, mozzarella e basilico	
	Bufala (1,7)	10,00
	polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	
	Napoli (1,4,7)	9,50
	polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e basilico	
	La burrata (1,7)	13,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, burrata, bufala, peperoncino fresco e basilico	
Quattro formaggi (1)	9,50	
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce e scaglie di Grana Padano		
Diavola (1,4,7)	9,00	
polpa di pomodoro, mozzarella e salame piccante		
Prosciutto e funghi (1,7,12)	10,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati e prosciutto cotto		
Parigina (1,4,7)	11,50	
polpa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo		
Primavera (1,4,7)	9,50	
polpa di pomodoro, mozzarella, rucola e basilico		
Capricciosa	11,00	
mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto, carciofi e basilico		

DESSERT	Tiramisù (1,3,7)	8,00
	Torta di mele* con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	Torta caprese* con crema bianca al caffè (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	Cheesecake* ai frutti di bosco (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	Affogato al caffè* gelato alla crema affogato al caffè con crumble di nocciole (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	Pesche marinate* 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