

TENRESTAURANT

PADOVA

P.zza dei Signori, 21

ANTIPASTI	Tortino di robiola* (1,3,7,9) con funghi porcini, tartufo nero e salsa di topinambur	15,00
	Baccalà mantecato* (1,4,7) con polenta fritta	16,00
	Tartare di salmone* (1,4,7) con panna acida, finocchi, ravanelli e aneto	19,00
	Battuta di fassona (1,3,7,10,12) fassona piemontese, scaglie di grana padano, cipolla in agrodolce, pomodori confit e salsa di senape al miele	19,00
	Selezione di salumi (9,12) <i>(sopressa vicentina dop, pancetta steccata, mortadella, bresaola, prosciutto crudo San Daniele dop)</i> con la nostra giardiniera – per due persone	24,00

I LIEVITATI

Crunch* (1,6,7,8)	16,00
burrata, mortadella e granella di pistacchio	
Capriccio* (1,6,7)	16,00
stracchino e prosciutto crudo San Daniele dop	
Cantabrica* (1,4,6,7)	19,00
burrata, pomodori confit, acciughe del mar Cantabrico, capperi e basilico	
Carbonara* (1,3,6,7,10)	19,00
mozzarella, pecorino, guanciale, zabaione salato e tartufo nero	

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.

LE ZUPPE	Vellutata di zucca* (1,7,8)	15,00
	con fonduta di gorgonzola naturale dop e nocciole tostate	
	Zuppa casereccia* (1,9)	14,00
	con orzo e farro perlato, fagioli, lenticchie cicerchie e spinacini	

PRIMI PIATTI	Gnocchi di patate*	18,00
	con ragù di pesci di scoglio e leggero tocco di peperoncino (1,2,4,12,14)	
	Paccheri al pomodoro	13,00
	al pomodoro, basilico e crema di burrata (1,3,7)	
	Spaghetti alla carbonara TEN*	19,00
	zabaione salato, pecorino romano, guanciale croccante e tartufo nero (1,3,7,10,11)	
	Pappardella al ragù*	13,00
con ragù della tradizione tagliato al coltello (1,3,7)		
Lasagna di melanzane*	14,00	
con ricotta e pomodoro (1,3,7)		
Risotto ai funghi*	18,00	
risotto mantecato ai funghi porcini (3,7) – minimo due persone		

SECONDI	Fritto di calamari* (1,2,4,12)	24,00
	fritto di calamari e gamberi con insalata al balsamico	
	Filetto di branzino* (4,7)	25,00
	arrosto crema di zucca, funghi porcini e salsa al burro bianco	
	Spalla di agnello* (3,7)	23,00
	arrosto con patate al forno e crema di topinambur	
	Pancia di maialino* (3,6,7)	25,00
	fondente con cime di rapa e fonduta di grana padano	

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 mista	6,00
	misticanza, carote, pomodori ciliegino, finocchi e ravanelli	
	Spinaci al burro* (7)	6,00
	Patate al forno	6,00
	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 ciliegino, petto di pollo, salsa caesar, bacon croccante, scaglie di grana padano e crostini di pane	
	Nizzarda* (3,4)	16,00
	misticanza, filetto di tonno sott'olio, uova sode, fagiolini, patate, olive taggiasche e pomodori ciliegino	

LA PIZZERIA

Marinara (1)	7,50
polpa di pomodoro, aglio, origano, e basilico	
Margherita (1,7)	8,00
polpa di pomodoro, mozzarella e basilico	
Diavola (1,7)	9,00
polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Napoli (1,4,7)	9,50
polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e basilico	
Quattro formaggi (1,7)	9,50
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce e scaglie di grana padano	
Bufala (1,7)	10,00
polpa di pomodoro, bufala, mozzarella e basilico	
Prosciutto e funghi (1,7,12)	10,00
polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati e prosciutto cotto	
Capricciosa (1,7,12)	11,00
polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto e carciofi	
Parigina (1,7)	11,50
polpa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	
Parmigiana (1,7)	12,00
polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane fritte, grana padano e basilico	
La burrata (1,7)	13,00
polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, burrata, bufala, peperoncino fresco e basilico	
Porcini e tartufo (1,7)	15,00
mozzarella, funghi porcini e tartufo nero	

DESSERT	Tiramisù (1,3,7)	7,00
	Torta di mele* con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	7,00
	Montebianco* meringa, passata di marroni, panna e bavarese al marron glacè (1,3,5,6,7,8,11,12)	7,00
	Mousse* gianduia, mela e cannella (1,3,5,6,7,8,11)	7,00
	Affogato al caffè* gelato alla crema affogato al caffè con crumble di nocciole (1,3,5,6,7,8,11)	7,00

ALLERGENI



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI



3 - UOVA



4 - PESCE



5 - ARACHIDI



6 - SOIA



7 - LATTICINI



8 - FRUTTA A GUSCIO



9 - SEDANO



10 - SENAPE



11 - SESAMO



12 - ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI



13 - LUPINI



14 - MOLLUSCHI

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