

TEN RESTAURANT
VENEZIA

Sestiere S.Marco 3989

ANTIPASTI

Gamberi in saor* (1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	16,00
con pane casereccio tostato mazzancolle, cipolla bianca, uvetta e pinoli	
Baccalà mantecato* (1,4,7)	16,00
e polenta fritta	
Tartare di salmone* (1,4,7)	19,00
con panna acida, finocchi, ravanelli e aneto	
Battuta di fassona (1,3,7,10,12)	19,00
fassona piemontese, scaglie di grana padano, cipolla in agrodolce, pomodori confit e salsa di senape al miele	
Centro tavola TEN (1,3,12)	24,00
<i>(sopressa vicentina dop, pancetta steccata, mortadella, bresaola, prosciutto crudo San Daniele dop, grana padano) per due persone</i>	

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

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

PRIMI PIATTI	Paccheri al pomodoro	13,00
	basilico e crema di burrata (1,3,7)	
	Lasagne al ragù*	14,00
	con ragù della tradizione (1,3,7)	
	Spaghetti alla carbonara TEN*	19,00
	zabaione salato, pecorino romano, guancialetto croccante e tartufo nero (1,2,4,7,14)	
	Linguine alle vongole	18,00
	e bottarga di muggine (1,14)	
	Risotto alla buranella	18,00
	riso carnaroli, cozze, vongole, calamari, gamberi (1,2,3,4,7,8)	
	<i>(prezzo per persona - minimo per due persone)</i>	

SECONDI

Cotoletta di maiale* (1,3,6,11)	20,00
panata con pane al lievito madre e grissino torinese, servita con rucola pomodori datterini, scorza di limone e salsa tartara	
Filetto di branzino* (1,4,7)	24,00
arrosto con crema di zucca, funghi porcini e salsa al burro bianco	
Rana pescatrice confit* (4,7)	25,00
con verdurine all'olio, crema di ceci al rosmarino pomodori secchi e capperi	
Polpo alla brace* (2,4,7,14)	25,00
con crema di patate allo zafferano e carbone di olive	

LA BRACERIA

Tagliata (3,7,12)	25,00
di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con rucola selvatica, pomodori datterini, scaglie di grana e crema di aceto balsamico	
Blue cheese hamburger* (1,7)	19,00
hamburger di fassona, insalata gentile, cipolle caramellate e gorgonzola	
Cheeseburger* (1,6,7,11)	19,00
(200g hamburger di fassona, insalata gentile, pomodori, cetriolini sott'aceto, cheddar, ketchup) con patate fritte	
Tartufo tartare burger* (1,3,6,7,8,11,12)	22,00
(tartare di fassona piemontese, crema di funghi, nocciole del Piemonte e tuorlo d'uovo) con patate fritte	
Flat Iron (10)	25,00
di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con patate al forno e senape al miele	

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

CONTORNI **Insalata mista** 8,00
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) 5,50

PER I PICCOLI (SOTTO I 12 ANNI)

Penne al pomodoro (1,7)	8,00
Penne al burro* (1,7) e grana padano	7,00
Pepite di pollo* (1,3) con patate dippers	12,00
Pepite di merluzzo* (1,3,4) con patate dippers	12,00

TEN RESTAURANT

VENEZIA

Sestiere S.Marco 3989

LA PIZZERIA

Regina Margherita (1,7)	12,00
polpa di pomodoro, bufala, mozzarella e basilico	
Prosciutto e funghi (1,7,12)	12,50
polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati e prosciutto cotto	
Vegetariana (1,3,4,7)	13,00
polpa di pomodoro, mozzarella, verdura alla griglia, rucola e scaglie di grana padano	
La burrata (1,7)	13,50
polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, burrata, peperoncino fresco e basilico	
Capricciosa (1,4,7)	13,00
mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto, carciofi e basilico	
Quattro formaggi (1,3,7)	13,00
mozzarella, brie, gorgonzola dolce, scaglie di grana padano	
Calzone (1,7)	13,00
polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati	
Parigina (1,7)	13,00
polpa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo San Daniele dop	
Diavola (1,7)	12,50
polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Porcini e tartufo (1,7)	18,00
mozzarella, funghi porcini e tartufo nero	
Parmigiana (1,3,7)	13,00
polpa, di pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane fritte, grana padano e basilico	
Baby viennese* (1,4,7)	12,50
polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel e patate rustiche	

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

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)	9,00
	Torta caprese* cioccolato e mandorle (1,3,5,6,7,8,11,12)	7,00
	Cheesecake* ai frutti di bosco (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