

TEN RESTAURANT
FERRARA
P.zza del Municipio, 20

ANTI PASTI	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	19,00
	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

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

I LIEVITATI

Crunch* (1,6,7,8) burrata, mortadella e granella di pistacchio	16,00
Leggera* (1,6,7) straciatella, pomodorini confit e basilico	16,00
Capriccio* (1,6,7) stracchino e prosciutto crudo San Daniele dop	16,00
Carbonara* (1,3,6,7,10) mozzarella, pecorino, guanciaie, zabaione salato e tartufo nero	19,00

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.

TEN RESTAURANT

FERRARA

P.zza del Municipio, 20

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)	
	Cappellacci di zucca*	14,00
	con ragù alla bolognese (1,3,7,8,9)	
	Gnocchi di patate*	18,00
	con ragù di pesci di scoglio e leggero tocco di peperoncino (1,2,4,12,14)	
	Tagliatelle all'uovo*	19,00
	con ragù di San Daniele dop e tartufo nero (1,3,7)	
	Spaghetti alla carbonara TEN*	19,00
	zabaione salato, pecorino romano, guancialetto croccante e tartufo nero (1,3,7,10,11)	

SECONDI

Rana pescatrice confit* (4,11,14)	25,00
con verdure all'olio, crema di ceci al rosmarino, pomodori secchi e capperi	
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	
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	

LA BRACERIA

Filetto Di Manzo 29,00
200g con patate al forno

Flat Iron ⁽¹⁰⁾ 25,00
di Fassona piemontese
(Macelleria Oberto) 250g
con patate al forno e
senape al miele

Tagliata ^(3,7,12) 25,00
di Fassona piemontese
(Macelleria Oberto) 250g
con rucola selvatica, pomodori
datterini, scaglie di grana Padano
e crema di aceto balsamico

Costata 55,00
di Fassona piemontese
(Macelleria Oberto) 600g c.a.
con patate al forno

Cheeseburger ^(1,6,7,11) 19,00
(200g hamburger di scottona,
insalata gentile, pomodori,
cetriolini sott'aceto, cheddar,
ketchup) con patate fritte

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

Nizzarda* (3,4) 16,00
misticanza, filetto di tonno
sott'olio, uova sode, fagiolini,
patate, olive taggiasche e
pomodori ciliegini

CONTORNI **Insalata Mediterranea** (1,12) 6,00
pomodori, olive taggiasche,
crostini e salsa di aceto balsamico

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

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 tenerina* (1,3,7)	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

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 2,00

TEN RESTAURANT

FERRARA

P.zza del Municipio, 20

LA PIZZERIA

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

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