

TEN RESTAURANT
PADOVA
Via Bronzetti, 34

ANTIPASTI

- Sformato di zucca** (1,3,7) 14,00
con fonduta di taleggio dop
e pancetta croccante
- Baccalà mantecato*** (1,4,7) 16,00
con polenta fritta
e salsa di cicerchie
- Tartare di tonno*** (1,4,7,8) 19,00
con bagnetto di acciughe,
olio alle erbe e pinoli tostati
- Polenta con radicchio** (9,12) 14,00
e fonduta di gorgonzola dop

SALUMI E FORMAGGI

- 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**
- Selezione di formaggi** (7,1) 14,00
*(latteria, montasio dop,
morlacco dop, Taleggio dop,
gorgonzola dop)* con mostarda
veneta, e miele

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	
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

Gnocchi* (1,2,4,12,14) 18,00
di patate alla pescatora
con gamberi, cozze, calamari,
seppie e leggero tocco
di peperoncino

Paccheri* (1,3,7,8) 13,00
al pomodoro, basilico
e crema di burrata

Spaghetti alla carbonara TEN* 18,00
(1,3,7,10,11)
zabaione salato, pecorino
romano, guanciale croccante

Risotto* (3,7) 16,00
mantecato al mascarpone,
con fondo bruno di manzo

ZUPPE

Crema di cicerchie* (1) 15,00
con radicchio, pancetta
croccante e olio al rosmarino

Zuppa casereccia* (1,9) 11,00
con orzo e farro perlato,
lenticchie cicerchie, fagioli,
spinacini e olio alle erbe

I CLASSICI	Baccalà alla Vicentina* (1,3,7)	18,00
	con polenta	
	Bigoli* (1,3,7)	18,00
	al ragù di cortile con radicchio e battuto di erbe aromatiche	
	Goniscino di maialino* (3,7)	18,00
	alle spezie con polenta	

SECONDI	Coda di rospo* (4)	24,00
	con crema di zucchine e ragù di pesci di scoglio con leggero tocco di peperoncino	
	Branzino arrosto* (4,7)	22,00
	funghi porcini, crema di zucca e salsa al burro bianco	
	Spalla di agnello* (7)	25,00
	cotta a bassa temperatura con purè di patate allo zafferano	

LA BRACERIA	Filetto di manzo (7)	29,00
	200g con patate al forno	
	Tagliata di manzo (3,7,12)	25,00
	di Fassona piemontese 250g con rucola selvatica, pomodori datterini, scaglie di grana e crema di aceto balsamico	
	Flat Iron* (10)	25,00
di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con patate al forno e senape al miele		
	Costata (7)	55,00
di Fassona piemontese 600g c.a. con patate al forno		
	Cheeseburger* 180g (1,6,7,11)	19,00
(burger di manzo e patanegra con insalata gentile, pomodori, cetriolini sott'aceto, cheddar, ketchup) con patate fritte		
CONTORNI	Crock di patate* (1,3,10)	6,00
	con maionese alla paprika	
	Patate fritte* (1)	5,00
	Patate al forno*	6,00
	Puré di patate* (7)	6,00
	Insalata di radicchio	6,00
Indivia belga brasata*	7,00	

PIZZE	Margherita (1,7)	8,00
	polpa di pomodoro, mozzarella e basilico	
	Regina Margherita (1,7)	10,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, bufala 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, datterini, burrata, bufala, peperoncino fresco e basilico		
Quattro formaggi (1)	9,50	
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce, scaglie di grana padano e basilico		
Diavola (1,4,7)	9,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico		

impasto senza glutine

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

DESSERT	Torta caprese* (1,3,5,6,7,8,11,12)	8,00
	Torta di mele* con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	Cremoso* all'amaretto (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
	Tiramisù (1,3,7)	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 2,00