

TEN RESTAURANT
FERRARA
P.zza del Municipio, 20

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	
	Battuta di fassona	19,00
	(1,3,7,10,12) fassona piemontese, scaglie di Grana Padano, cipolla in agrodolce, pomodori confit, fiore di capperi e salsa di senape al miele	
SALUMI E FORMAGGI	Selezione di salumi (9,12)	24,00
	<i>(Culattona, Mortadella, Coppa di Parma, Pancetta arrotolata, Prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi)</i> con la nostra giardiniera - per due persone	
	Selezione di formaggi (7,9,10)	14,00
	<i>(Latteria, Montasio dop, Asiago dop, Taleggio dop, gorgonzola dop)</i> con mostarda di mela cotogna e miele	

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 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	Gnocchi* (1,2,4,12,14)	18,00
	di patate alla pescatora con gamberi, cozze, calamari, seppie e leggero tocco di peperoncino	
	Paccheri (1,7)	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	
	Lasagne* (1,3,7)	13,00
	di melanzane con ricotta e pomodoro	
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	Polpette di manzo* (1,3,7)	14,00
	al pomodoro e basilico	
	Cappellacci di zucca*	18,00
	al ragù di manzo (1,3,7,8,9)	
	Ganascino di maialino* (3,7)	18,00
	alle spezie con polenta	

SECONDI	Coda di rospo* (4,7)	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	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 e crema di aceto balsamico		
Costata (3,7,12)	55,00	
di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 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* (1,3,7,10)	6,00
	con maionese alla paprika	
	Patate fritte* (1)	5,00
	Patate al forno (7)	6,00
	Puré di patate* (7)	6,00
	Insalata di radicchio	6,00
Indivia belga brasata*	7,00	

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