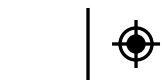
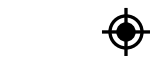


TEN RESTAURANT  
**PADOVA**  
P.zza dei Signori, 21



ANTIPASTI

**Sopressa vicentina** (1,3,7) 10,00  
con polenta

**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 frita  
e salsa di cicerchie

**Tartare di tonno\*** (1,4,7,8) 19,00  
con bagnetto di acciughe,  
olio alle erbe e pinoli tostati

**Selezione di salumi** (9,12) 24,00  
*(sopressa vicentina dop,  
pancetta steccata, mortadella,  
bresaola, prosciutto crudo,  
san daniele dop)* con la nostra  
giardiniera - **per due persone**

TEN RESTAURANT  
**PADOVA**  
P.zza dei Signori, 21

I LIEVITATI

<b>Crunch*</b> (1,6,7,8)	16,00
burrata, mortadella e granella di pistacchio	
<b>Capriccio*</b> (1,6,7)	16,00
stracchino e crudo San Daniele dop	
<b>Leggera*</b> (1,6,7)	16,00
straciatella, pomodorini confit e basilico	
<b>Cantabrica*</b> (1,4,6,7)	19,00
burrata, pomodorini confit, acciughe del 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.*

TEN RESTAURANT  
**PADOVA**  
P.zza dei Signori, 21

PRIMI PIATTI	<b>Paccheri*</b> (1,3,7,8)	13,00
	al pomodoro, basilico e crema di burrata	
	<b>Risotto</b> (3,7)	16,00
	mantecato al mascarpone, con fondo bruno di manzo	
	<b>Gnocchi di patate*</b> (1,2,4,12,14)	18,00
	alla pescatora (gamberi, cozze, calamari, seppie e un leggero tocco di peperoncino)	
	<b>Spaghetti alla carbonara TEN</b> (1,3,7,10,11)	18,00
	zabaione salato, pecorino romano, guancialetto croccante	
ZUPPE	<b>Zuppa casereccia*</b> (1,9)	11,00
	con orzo e farro perlato, lenticchie cicerchie, fagioli, spinacini e olio alle erbe	
	<b>Crema di cicerchie*</b> (1)	15,00
	con radicchio, pancetta croccante e olio al rosmarino	

TEN RESTAURANT  
**PADOVA**  
 P.zza dei Signori, 21

LA BRACERIA	<b>Cheeseburger*</b> 180g (1,6,7,11)	19,00
	Burger di manzo e patanegra con insalata gentile, pomodori, cetriolini sott'aceto, cheddar, ketchup <i>servito con patate fritte</i>	
	<b>Flat Iron</b>	25,00
	di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 250g con patate al forno* e senape (10) al miele	
	<b>Picanha</b> 250g	27,00
	con patate al forno*	
	<b>Filetto Di Manzo</b> 200g	29,00
	con patate al forno*	
	<b>Costata</b>	55,00
	di Fassona piemontese (Macelleria Oberto) 600g ca. con patate al forno*	
SECONDI	<b>Branzino arrosto*</b> (4,7)	22,00
	funghi porcini, crema di zucca e salsa al burro bianco	
	<b>Coda di rospo*</b> (4,7)	24,00
	con crema di zucchine e ragù di pesci di scoglio, leggero tocco di peperoncino	
	<b>Spalla di agnello*</b> (7)	25,00
	cotta a bassa temperatura con purè di patate allo zafferano	

I CLASSICI	<b>Selezione di formaggi</b> (1,7) 14,00 con mostarda e miele ( <i>Latteria, Montasio dop, Morlacco dop, Taleggio dop, Gorgonzola dop</i> )
	<b>Bigoli al ragù di cortile*</b> 18,00 con radicchio e battuto di erbe aromatiche (1,3,7)
	<b>Ganascino di maialino*</b> 18,00 alle spezie con polenta (3,7)
	<b>Baccalà alla vicentina*</b> 18,00 (1,3,6,7,10) con polenta
CONTORNI	<b>Crock di patate*</b> (1,3,10) 6,00 con maionese alla paprika affumicata
	<b>Patate fritte*</b> (1) 5,00
	<b>Patate al forno*</b> 6,00
	<b>Puré di patate*</b> (7) 6,00
	<b>Insalata di radicchio</b> 6,00
	<b>Indivia belga brasata*</b> 7,00

PIZZE	<b>Marinara</b> (1)	7,50
	polpa di pomodoro, aglio, origano e basilico	
	<b>Margherita</b> (1,7)	8,00
	polpa di pomodoro, mozzarella e basilico	
	<b>Diavola</b> (1,4,7)	9,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico	
	<b>Napoli</b> (1,7)	9,50
	polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e basilico	
<b>Quattro formaggi</b> (1,7)	9,50	
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce, scaglie di grana padano e basilico		
<b>Regina Margherita</b> (1,7)	10,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, bufala e basilico		
<b>La burrata</b> (1,7)	12,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, burrata, bufala, peperoncino e basilico		

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

TEN RESTAURANT  
**PADOVA**  
P.zza dei Signori, 21

DESSERT	<b>Torta caprese*</b> (1,3,5,6,7,8,11,12)	8,00
	<b>Torta di mele*</b> con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	<b>Cremoso*</b> all'amaretto (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	<b>Cheesecake*</b> ai frutti di bosco (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	<b>Affogato al caffè*</b> gelato alla crema e crumble di nocciole (1,3,7,8)	8,00
	<b>Tiramisù</b> (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

TEN RESTAURANT  
**PADOVA**  
P.zza dei Signori, 21