

TEN RESTAURANT
VENEZIA
Sestiere S.Marco 3989

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 tostiti	
	Battuta (1,3,7,10,12)	19,00
	di fassona piemontese, scaglie di grana padano, cipolla in agrodolce, pomodori confit e salsa di senape al miele	

SALUMI E FORMAGGI	Selezione di salumi (9,12)	24,00
	<i>(soppressa vicentina dop, pancetta steccata, mortadella, bresaola, prosciutto crudo San Daniele dop)</i> con la nostra giardiniera - per due persone	
	Selezione di formaggi (7,9,10)	14,00
	<i>(latteria, montasio dop, morlacco dop, Taleggio dop, gorgonzola dop)</i> 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 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	Lasagne* (1,3,7)	12,00
	di melanzane con ricotta e pomodoro	
	Paccheri* (1,7)	13,00
	al pomodoro, basilico e crema di burrata	
	Spaghetti alla carbonara TEN*	18,00
	(1,3,7,10,11)	
	zabaione salato, pecorino romano, guancialetta croccante	
	Risotto alla Buranella*	18,00
	(1,2,4,7,14)	
	riso carnaroli, cozze, vongole, calamari, gamberi (minimo per due persone)	
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 e spinacini, e olio alle erbe	

I CLASSICI	Gamberi in saor* (1,3,6,7,10)	16,00
	con polenta croccante	
	Bigoli (1,2,3,4,7,8)	18,00
in salsa di acciughe, cipolla, pinoli tostiti		
	Moscardini in umido*	22,00
con polenta (4,7)		

SECONDI	Cotoletta di maiale impanata* (1,3,6,11)	20,00
	con pane al lievito madre e grissino torinese, servita con rucola pomodori datterini, scorza di limone	
	Branzino arrosto* (4,7)	22,00
	funghi porcini, crema di zucca e salsa al burro bianco	
	Coda di rospo* (4,7)	24,00
con crema di zucchine e ragù di pesci di scoglio, con leggero tocco di peperoncino		
	Spalla di agnello* (7)	25,00
cotta a bassa temperatura con purè di patate allo zafferano		

LA BRACERIA

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

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

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

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

CONTORNI

Patate fritte* (1) 5,00

Crock di patate* (1,3,10) 6,00
 con maionese alla paprika

Patate al forno* 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)	8,00
	Torta di mele* con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)	8,00
	Cre moso* 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



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
VENEZIA
Sestiere S.Marco 3989

PIZZE	Regina Margherita (1,7)	12,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, bufala e basilico	
	Diavola (1,4,7)	12,50
	polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico	
	Prosciutto e funghi (1,3,7,12)	12,50
	polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto e basilico	
	Capricciosa (1,3,7,12)	13,00
	mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto e basilico	
	Calzone (1,3,7,12)	13,00
	polpa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto	
Quattro formaggi (1,7)	13,00	
mozzarella, stracchino, gorgonzola dolce, scaglie di grana padano e basilico		
Vegetariana (1,3,4,7)	13,00	
polpa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, rucola e scaglie di grana padano		
La burrata (1,7)	13,50	
polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, burrata, peperoncino e basilico		
Baby viennese* (1,4,7)	12,50	
polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel e patate rustiche		

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