

TEN RESTAURANT  
**VENEZIA**  
Sestiere S.Marco 3989

ANTIPASTI	<b>Sformato di zucca</b> (1,3,7)	14,00
	con fonduta di taleggio dop e pancetta croccante	
	<b>Baccalà mantecato*</b> (1,4,7)	16,00
	con polenta fritta e salsa di cicerchie	
	<b>Tartare di tonno*</b> (1,4,7,8)	19,00
	con bagnetto di acciughe, olio alle erbe e pinoli tostiti	
	<b>Battuta</b> (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	<b>Selezione di salumi</b> (9,12)	24,00
	<i>(soppressa vicentina dop, pancetta steccata, mortadella, bresaola, prosciutto crudo San Daniele dop)</i> con la nostra giardiniera - <b>per due persone</b>	
	<b>Selezione di formaggi</b> (7,9,10)	14,00
	<i>(latteria, montasio dop, morlacco dop, Taleggio dop, gorgonzola dop)</i> con mostarda veneta e miele	

I LIEVITATI	<b>Crunch*</b> (1,6,7,8)	16,00
	burrata, mortadella e granella di pistacchio	
	<b>Leggera*</b> (1,6,7)	16,00
	stracciatella, pomodorini confit e basilico	
	<b>Capriccio*</b> (1,6,7)	16,00
	stracchino e prosciutto crudo San Daniele dop	
	<b>Parmigiana*</b> (1,3,6,7)	16,00
	pomodoro, mozzarella, fonduta di grana padano, melanzane grigliate, basilico	
<b>Carbonara*</b> (1,6,7)	16,00	
mozzarella, guanciale, zabaione salato, pecorino romano		
<b>Vegetariana*</b> (1,6,7)	16,00	
mozzarella, melanzane, zucchine, datterini confit, prezzemolo, pepe		
<b>Amatriciana*</b> (1,6,7)	16,00	
pomodoro, guanciale, pecorino romano, pepe		
<b>Cantabrica*</b> (1,4,6,7)	19,00	
burrata, pomodorini confit, acciuغه 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	<b>Lasagne*</b> (1,3,7)	12,00
	di melanzane con ricotta e pomodoro	
	<b>Paccheri*</b> (1,7)	13,00
	al pomodoro, basilico e crema di burrata	
	<b>Spaghetti alla carbonara TEN*</b>	18,00
	(1,3,7,10,11)	
	zabaione salato, pecorino romano, guancialetta croccante	
	<b>Risotto alla Buranella*</b>	18,00
	(1,2,4,7,14)	
	riso carnaroli, cozze, vongole, calamari, gamberi (minimo per due persone)	
ZUPPE	<b>Crema di cicerchie*</b> (1)	15,00
	con radicchio, pancetta croccante e olio al rosmarino	
	<b>Zuppa casereccia*</b> (1,9)	11,00
	con orzo e farro perlato, lenticchie cicerchie, fagioli e spinacini, e olio alle erbe	

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

SECONDI	<b>Cotoletta di maiale impanata*</b> (1,3,6,11)	20,00
	con pane al lievito madre e grissino torinese, servita con rucola pomodori datterini, scorza di limone	
	<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, con leggero tocco di peperoncino	
	<b>Spalla di agnello*</b> (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

<b>DESSERT</b>	<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>Cre moso*</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 affogato al caffè con crumble di nocciole (1,3,5,6,7,8,11)	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  
**VENEZIA**  
Sestiere S.Marco 3989