

Orari:

Da lunedì a venerdì:
12:00 – 14:30 18:30 – 00:00

Menù Business

Sabato:
19:00 – 00:00

Domenica:
12.00 – 14.30

Info:
tel. 039 66 12 138
mobile. 342 33 86 583

Via Carlo Borromeo, 1
Oreno di Vimercate MB

Eventi:
info@tempodivino.it
www.tempodivino.it

...andiamo con un primo piatto

IL RISO VIALONE NANO

RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERI € 18
Mantecato Robiola Fresca con Spinacino al Limone

RISOTTO AI PORCINI € 17
Mela a Cubetti Cruda, Culatello Croccante e le Gocce Fuji di Aceto Venturini Baldini

TAGLIOLINI AI CECI CACIO E PEPE € 16
con Manzo e Tuorlo Marinati

RAVIOLI NERI RIPIENI AL BACCALA' € 17
Con Vellutata tiepida di Rucoletta e Cozze

GNOCCHI DI PATATE DI ORENO E BARBABIETOLA € 16
Con Emulsione di Pachino e Piovra Piastrata

...le Zuppe del Tempo

LE CIPOLLE IN ZUPPA € 10

...scegliamo un secondo tra carne e pesce

I MONDEGHILI IN GOCCE DI AGRODOLCE € 24
Con Insalatina di Finocchi e Arance

L'ORECCHIA DI ELEFANTE € 31
Con le "FRITTE" del TdV

IL SALMONE AL CARBONE DI CIPOLLA € 27
Con Burratina e Croccante di Crudo

...o il tagliere Gourmet di Formaggi e le Sue Composte

IL PIAVE Vecchio Oro del Tempo Veneto € 19

IL MALGA Stagionato Trentino

IL GRANGLONA Sardegna

L'HOLZHOFER a Latte Crudo

...prepariamo il palato

CULATELLO DI ZIBELLO DOP e Gnocco Fritto € 17

SALUMI E FORMAGGI CON MARMELLATE DELLO CHEF € 17
Crudo di Valtellina, Coppa e Salame Cresponetto
Zola Naturale, Casera, Formaggella Valle Imagna
Marmellata dello Chef e Gnocco Fritto

TAGLIERE CRUDO DI PARMA "S.ILARIO" 36 MESI € 18
con Verdure in Giardiniera

COMPOSTA DI ZUCCHINE AL BASILICO CON BUFALA € 14
In Carozza e Marmellata di Datterini

CRUDO DI ORATA AL COLTELLO € 17
Su Julienne di Zucchine con Avocado e Pecorino

MINI TARTATIN DI CIPOLLE DI TROPEA E MELA VERDE € 14
Con Mousse di Ricotta e Bresaola

ACCIUGHE DELLA CANTABRIA IN TOLLETTA € 15
Con Burro e Crostini

...le POKE del TDV

DI PESCE € 13
Salmone, Burrata, Avocado, Pistacchi, Albicocca,
Cetrioli e Misticanza

DI CARNE € 14
Coda di Bue al Vapore, Bufala, Datterino, Pancetta Croccante,
Rapanello e Misticanza

...godiamoci la carne alla brace del camino con GOCCE di Balsamico Venturini Baldini

LA FIORENTINA DI MANZO SCOTTONA (1,2 kg c.ca) € 7,5
Frollatura 60 Giorni in Lardo Bartolomeo /etto

IL FILETTO DI MANZO SCOTTONA € 28

LA TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO € 26

LE CHATEAUBRIAND DI MANZO SCOTTONA (500gr.) € 46

BISTECCONE RIBEYE ARGENTINO (350gr) € 34

L'HAMBURGER DEL TEMPO DI VINO € 22

...Scegliete i Contorni del TdV

Patate di Oreno al Forno
Le "FRITTE" del Tempo
Verdure alla Griglia

...o la carne cruda

LA TARTARE DELLA TRADIZIONE DEL TEMPO DI VINO € 24
I Capperi, il Rosso d'Uovo, la Senape, le Acciughe
E le Verdurine al Crudo

*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco [mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/20 11 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare:

aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni.