



WWW.TEMPODIVINO.IT

Coperto 3,00 euro

### ...prepariamo il palato

|  |      |
|--|------|
| IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP con Gnocco Fritto e Giardiniera  | € 18 |
| I SALUMI E FORMAGGI CON MARMELLATE DELLO CHEF<br>Crudo di Parma Sant'Ilario 36 mesi, Pancetta Cotta Brianzetta,<br>Salame Brianzolo, Zola Naturale, Casera, Bitto<br>Marmellate dello Chef e Gnocco Fritto | € 17 |
| IL TAGLIERE GOLOSO CON CROSTINI DI PATE' DI VITELLO<br>Bresaola Spagnola Affumicata Rovere, Lardo di Maialino Nero   | € 19 |
| LO STRUDEL DI PERE AL VINO ROSSO E CASERA<br>Con Petto d'Anatra Affumicato e Ristretto di Arance   | € 15 |
| IL SOUFFLE' AL BITTO E PATATE DI ORENO<br>Con Slinzega Croccante su Crema di Mais e Saraceno   | € 13 |
| IL ROLLE' DI TROTA SALMONATA ALLE VERDURINE<br>Su Zucchine Trifolate e Aceto Balsamico   | € 14 |
| LE ACCIUGHE DELLA CANTABRIA IN TOLLETTA<br>Con Burro e Crostini  | € 15 |

### ...andiamo con un primo piatto

|  |      |
|--|------|
| IL RISOTTO ALL'UVA CON TROTA BIANCA<br>Burro e Salvia  | € 15 |
| IL RISOTTO CON RAGU' DI CINGHIALE E TERRA DI OLIVE<br>Mantecato con Robiola di Roccaverande e Timo | € 16 |
| LE PAPPARDELLE INTEGRALI AI GAMBERI E LA SUA VELLUTATA<br>Con Gocce di Zola Naturale               | € 18 |
| GLI GNOCCHI DI PATATE DI ORENO AL SARACENO<br>Con Bresaola Saltata su Crema di Finocchi            | € 14 |
| I TORTELLI DI ZUCCA CON CREMA DI RAFANO<br>E Coda di Bue disossata Cotta al Vapore                 | € 16 |
| LE CIPOLLE IN ZUPPA  | € 10 |
| LA POKE DEL TDV<br>Riso Venere, Salmone, Tomino, Misticanza, Finocchi e Pistacchi                  | € 14 |

### ...la "nostra" carne alla brace del camino

|   |                |
|---|----------------|
| LA FIORENTINA DI MANZO SCOTTONA (1,2/1,3KG)<br>Frollatura 60 Mesi in Lardo Bartolomeo con Patate al Forno | € 7,5<br>/etto |
| IL FILETTO DI MANZO SCOTTONA IRLANDA<br>Con Funghi Porcini, Crostone di Mais e Lardo                      | € 28           |
| LA TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO<br>Avvolta in Fette di Finocchiona Toscana con Radicchio Trevigiano        | € 26           |
| "LE CHATEAUBRIAND" DI MANZO SCOTTONA (500gr.)<br>Con Patate di Oreno al Forno                             | € 46           |
| BISTECCONE RIBAYE ARGENTINO AL ROSMARINO (350gr)<br>Con Patate di Oreno al Forno e Verdure alla Griglia   | € 34           |
| L'HAMBURGER DEL TEMPO DI VINO<br>Con Cipolle Caramellate, Bitto su Salsa allo Yogurt e Patate Fritte      | € 24           |

### ...gli altri secondi

|   |      |
|---|------|
| BOCCONCINI DI CAPRIOLO ALLE MELE<br>Con Polentina di Spinaci  | € 26 |
| COSTOLETTA DI VITELLO AGLI AROMI<br>Cotta a Bassa Temperatura con Taragna di Patate                 | € 32 |
| PESCE PERSICO ALLA MILANESE<br>Su Purè Morbido di Patate Viola e Zeste di Lime                      | € 27 |
| LA TARTARE DEL TDV<br>I Capperi, Il Rosso d'Uovo, La Senape, Le Acciughe<br>E Le Verdurine al Crudo | € 25 |

### ... "la buca l'è minga straca se la sa no de" ....

|   |      |
|---|------|
| IL TAGLIERE DI FORMAGGI SELEZIONATI E LE MARMELLATE<br>Pecorino Toscano<br>Robiola di Roccaverano<br>La Tour ai Due Latti<br>Zola Naturale<br>Alpeggio Valsassina a Latte Crudo | € 18 |
|---|------|

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

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 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.

Grazie

\*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO  
[MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA] COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO IGENICO AI SENSI DEL RE.CE N. 852/04