



WWW.TEMPODIVINO.IT

Coperto 3,00 euro

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP e Gnocco Fritto | € 18 |
| LA BRESAOLA SPAGNOLA AFFUMICATA AL ROVERE Con il Nostro Pane Croccante e lo Spumoncino di Faraona | € 18 |
| I SALUMI DELLA TRADIZIONE E I FORMAGGI Con marmellate dello Chef e Gnocco Fritto | € 16 |
| TORTINO DI PATATE DI ORENO CON CASERA Su Crema di Zucca con Slinzega Croccante | € 14 |
| LO STRUDEL DI PERE AL VINO ROSSO E CASERA Con Petto d'Anatra Affumicato e Ristretto di Arance | € 15 |
| LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO IN TOLLETTA Con Burro e Crostini | € 15 |

PRIMI

| | |
|--|------|
| IL RISOTTO CON OSSO BUCO | € 24 |
| IL RISOTTO CON CARPACCIO DI GAMBERO La Sua Bisque e le Gocce di Robiola | € 18 |
| LE PAPPARDELLE INTEGRALI CON RAGU' DI CAPRIOLO E Scaglie di Pecorino | € 15 |
| AGNOLOTTI DEL PLIN Con Sugo d'Arrosto | € 12 |
| GLI GNOCCHI DI PATATE DI ORENO Con Zola Naturale, Salsiccia e Granella di Pistacchi | € 12 |
| LA ZUPPA DI CIPOLLE | € 10 |

SECONDI

| | |
|--|----------------|
| LA FIORENTINA DI MANZO SCOTTONA (1,2/3kg c.ca) Frollatura 60 Giorni in Lardo Bartolomeo con Patate al Forno | € 7,5 /etto |
| IL FILETTO DI MANZO SCOTTONA IRLANDA E LARDO Con Riso Venere al Vapore | € 24 |
| LA TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO con Funghi Porcini e Crostini di Polenta | € 24 |
| "LE CHATEAUBRIAND" DI MANZO SCOTTONA (500gr.) con Patate al Forno | € 46 |
| L'HAMBURGER DEL TEMPO DI VINO con Casera, Cipolle Caramellate e Patate Fritte del TdV | € 18 |
| LA TARTARE DELLA TRADIZIONE DEL TEMPO DI VINO I Capperi, il Rosso d'Uovo, la Senape, le Acciughe E il Pinzimonio | € 25 |
| LA POLENTA IN TRE SAPORI Con Zola&Lardo, Salsiccia&Porri, Moscardini&Pomodoro | € 16 |
| L'ORECCHIA DI ELEFANTE CLASSICA Con le Patate Fritte del TdV | € 31 |

I DOLCI dello Chef € 6/7

**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.

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