



WWW.TEMPODIVINO.IT

ANTIPASTI

- IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP e Gnocco Fritto € 18
- LA CECINA DE LEON IGP € 18
Carne Bovina Stagionata ed Affumicata al Rovere
con Pane in Crosta e Patè dello Chef
- IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 16
con marmellate dello Chef e Gnocco Fritto
- L'INSALATA DI FARAONA CROCCANTE SU RISO VENERE € 13
Con Salsa Delicata allo Yogurt
- IL POLPO ALLA GRIGLIA SU EMULSIONE DI DATTERINI € 14
Con Patate di Oreno, Olivette e Basilico
- LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO IN TOLLETTA € 15
Con Burro e Crostini

I NOSTRI RISOTTI

- IL RISOTTO CON FUNGHI E MIRTILLI € 13
- IL RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERO € 15
Pesto Leggero di Olive Mantecato con Robiola Fresca

PRIMI

- GNOCCHI DI PATATE DI ORENO ALLO STRACCHINO € 12
Con Pere e Noci
- TORTELLONI AGLI AGRUMI CON RICCIOLA AL COLTELLO € 14
E Parmigiano
- SCIALATIELLI AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE E PACHINO € 14
Su Crema di Legumi

SECONDI

- LA FIORENTINA BAVARESE DRY AGED (1,2/3kg c.ca) € 7,5
Frollatura 60 Giorni in Lardo con Patate al Forno /etto
- IL FILETTO DI ANGUS IRLANDESE € 22
Con Radicchio Brasato al Vino Rosso e Patate di Oreno
- LA TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO € 20
Con Verdure alla Griglia
- "LE CHATEAUBRIAND" DI MANZO SCOTTONA (500gr.) € 46
con Patate al Forno
- L'ARROTOLATO DI CONIGLIO E SALSICCETTA € 17
Con Ristretto di Valpolicella e Purè di Patate di Oreno

LE TARTARE

- LA TARTARE DELLA TRADIZIONE DEL TDV € 20
Con Verdure alla Julienne
- LA TARTARE DI SALMONE E AVOCADO € 20
Su Zucchine a Crudo con Olio Limone e Pecorino

I DOLCI dello Chef

€ 7/8

- TIRAMISU
CIOCCO
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO
PERA COTTA AL VINO ROSSO RIPIENA DI MANDORLA
Con Semifreddo alla Vaniglia

**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