

tempo di vino

wine house & food

ANTIPASTI

IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP	€ 18
con Giardiniera e Gnocco Fritto	
IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 16
con Marmellate dello Chef e Gnocco Fritto	
LA CIPOLLA DI TROPEA AL FORNO A BASSA TEMPERATURA	€ 13
con Mantecato di Luccio e Riduzione di Worcester	
LE LASAGNETTE DI MANZO MARINATO	€ 15
con Melanzane alla Milanese e Salsa Mediterranea (Capperi, Acciughe e Pomodoro)	
IL TONNATO SOTTOSOPRA DEL TDV	€ 17
Tonno a Crudo con Capperi, Acciughe e lo Spumoncino di Vitello	
LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO IN TOLLETTA	€ 15
Con Burro e Crostini	

I NOSTRI RISOTTI

IL RISOTTO ALLE TRE CONSISTENZE DI FICHI	€ 14
con Pasta di Salame fatta in Casa e Fichi Freschi, Cotti e la Marmellata	
IL RISOTTO AL MELONE CON PASTRAMI DI SALMONE	€ 15
e Salvia Fritta	

PRIMI

GLI GNOCCHI DI PATATE DI ORENO ALLE ORTICHE	€ 14
la Sua Clorofilla con Bresaola al Salto e Albicocche	
I RAVIOLI AL MOJITO	€ 14
con il Ripieno di Ricotta, Lime e Menta, Riduzione di Rum Panna Light e Sottilissime Fettine di Lardo	
LA PASTA PI QUADRO DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO	€ 15
con Pesto, Fagiolini e Ricciola a Crudo	

Tempo di Vino

wine house & food

SECONDI

LA FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA (1,2/3kg c.ca) con Patate al Rosmarino	€ 7,0 /etto
IL FILETTO DI ANGUS IRLANDESE 270 Gr. con Gazpacho e la Sua Brunoise, e l'Uovo Pochè	€ 24
LA TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO 250 Gr. con Radicchio al Salto e Taleggio Fuso	€ 22
"LE CHATEAUBRIAND" DI MANZO DEL TdV (500gr.) con Patate al Forno e Lardo al Pepe	€ 46
MAIALINO DA LATTE Cotta a Bassa Temperatura e Disossato con Maggiorana E Patate di Oreno al Forno	€ 19

LE TARTARE

LA TARTARE DELLA TRADIZIONE DEL TDV Con Verdure alla Julienne	€ 20
DOPPIA TARTARE MARINATA E AFFUMICATA Il Dentice Marinato e il Salmone Affumicato con Zucchine alla Julienne, Avocado e Vinaigrette ai Lamponi	€ 23

I DOLCI dello Chef € 7/8

TIRAMISU

CIOCCO

...e le Altre Prelibatezze del Tempo di Vino

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' 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 igienico ai sensi del re.ce n. 852/04