

tempo di vino

wine house & food

I CLASSICI

I PACCHERI DI GRAGNANO CON RAGU' NAPOLETANO	€ 14
LA PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 12
IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON L'OSSOBUCO	€ 27
LA TARTARE DI CARNE DEL TEMPO DI VINO AL COLTELLO con olio, sale, pepe, tuorlo, capperi e acciuga	€ 22
LA COTOLETTA DI VITELLO AL BURRO CHIARIFICATO	€ 34

I SALUMI

LA TRADIZIONE DEI SALUMI CON LO GNOCCO FRITTO	€ 16
IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP, LO STROLGHINO E LO GNOCCO FRITTO	€ 18

I FORMAGGI

I CAPRINI DELLA VALSASSINA SOTT'OLIO	€ 12
LA SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI E DI CAPRA	€ 14

IL CAMINO

LA FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA (1,2/3kg c.ca)	€7,0/etto
IL FILETTO DI ANGUS IRLANDESE (250 Gr.)	€ 24
LO CHATEAUBRIAND (500gr.)	€ 46

Le Carni vengono servite con Purea di Patate di Oreno e Verdure di Stagione

LA FONDUTA

LA FONDUTA DEL TEMPO DI VINO con il puzzone di Moena, il taleggio e il piave mezzano	€ 24
---	------

ANTIPASTI

LA TATIN DI MELANZANE CON CALAMARI E LIME	€ 14
IL CARPACCIO DI MANZO CON IL CAPRINO FRITTO	€ 14
LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON BURRO AFFUMICATO	€ 16

I PRIMI

LA TAGLIATELLA CON POMODORINI GIALLI il crumble di luganega e la stracciatella	€ 14
IL RISOTTO AL LIMONE E CAMOMILLA	€ 13
LO SPAGO CACIO&PEPE DI RUCOLA CON IL FONDO DI VITELLO	€ 14
GLI GNOCCHI DI PATATE DI ORENO CON LA SEPPIA AFFUMICATA la zucca e la crema di aglio dolce	€ 15

I SECONDI

L'ANATRA CON LA PATATA DI ORENO E LA SALSA ACIDULA	€ 22
IL FILETTO DI MAIALE CON IL SEDANO RAPA, IL TIMO E IL CAFFE'	€ 18
L'OMBRINA CON IL RADICCHIO TREVIGIANO E LO YOGURT	€ 21

I DOLCI

IL TIRAMISU' SCOMPOSTO DEL TEMPO DI VINO	€ 8
IL TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO	€ 9
LA PANNA COTTA SOFFIATA AL CAFFE' BIANCO con il crumble di rosmarino	€ 8
LA MOUSSE AL GIANDUIA CON IL GELATO AL PISTACCHIO e l'orzo croccante	€ 8
IL CREME CARAMEL AL CIOCCOLATO BIANCO con zeste di pompelmo	€ 8
LA TORTA DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO	€ 7

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