

tempo diVino

wine house & food

Culatello Dop, Crudo Riserva 30 Mesi Parma, Lardo in Conca con Gnocco Fritto	20
Selezione di Salumi e Formaggi con Gnocco Fritto e Marmellata dello Chef	22
Acciughe del Mar Cantabrico con Burro Aromatizzato e Pane Tostato	19
Insalatina di Pesche fresche e grigliate Burrata, Olio al Ginepro e Mandorle tostate	16
Battuta di Manzo, Crema di Panzanella, Ricotta salata Pane croccante e Gelato alle Cipolle caramellate	19
Il Primo Piatto che Cambia con l'Umore dello Chef!	18/22
Risotto con Ossobuco in Gremolada	35
Gnocchi al Pomodoro serviti tiepidi, nappati con: Pesto di Basilico, Crema di Pomodorini gialli, Crema di Stracciatella e Terra di Olive Taggiasche	17
Linguine al Burro affumicato, Acciughe del Mar Cantabrico Limone e Pangrattato al Finocchietto selvatico	18

tempo diVino

wine house & food

FIorentINA (1,4 kg c.ca)	8,5 etto
FILETTO (Lomo) ARGENTINO (250 Gr. c.ca)	32
BAVETTA BLACK ANGUS USA (250 Gr.c.ca)	30
DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca)	34
CHATEAUBRIAND (Lomo) ARGENTINO (500gr. c.ca)	64

LE CARNI VENGONO SERVITE CON I NOSTRI CONTORNI

Costoletta di Vitello alla Milanese con Pesto di Rucola
Pomodorini Confit aromatizzati alla Vaniglia
e scaglie di Parmigiano "Vacche Rosse" 35

Magatello di Vitello cotto a bassa temperatura 22
Salsa di Soia, Polvere di Acciughe e la "vera" Salsa Tonnata

Rana Pescatrice arrosto con Insalatina di Melone 26
leggermente caramellato, Gelato al Prosciutto Crudo
e Asparagi Bianchi aromatizzati al Rosmarino

Patate al Forno, Verdure alla Griglia, altri Contorni 6

Tiramisu' del Tempo di Vino 9

Zuppetta Estiva 10
Frutti di Bosco, Latte di Cocco, Crumble alle Mandorle
e Gelato Mango e Dragoncello

Semifreddo Limone e Zenzero 10
con Coulis di Fragole, Lamponi e Aceto Balsamico
cotta al cartoccio e Croccante al Pistacchio

Le Torte degli Chef del Tempo di Vino 9