tempo diVino
wine house & food

La Carta del Pranzo di Natale

GLI SPECIAL DEGLI CHEF

Tentacolo di Polpo Arrostito 18
Con Topinambur in Doppia Consistenza, Maionese al Nero di Seppia
e Olio al Mandarino

Ravioli ripieni di Cappone e Castagne mantecati in Fondo Bruno 18
con Spuma di Parmigiano 30 Mesi
E Polvere di Funghi Porcini

Surf & Turf di Natale 26
Gamberoni avvolti nel Guanciale al Tartufo
con Cavolfiore Arrostito e Riduzione al Marsala

Millefoglie Tostata di Panettone 12
con Mousse al Mascarpone, Marron Glacè Sbriciolato
e Gelée al Mandarino

Coperto Speciale di Natale 4,5
Comprende Mise en Place Natalizia
Panificati Artigianali
E Piccole Specialità della Casa

ANTIPASTI

Culatello Dop con Gnocco Fritto 19

Selezione di Salumi con Gnocco Fritto 18
Crudo Riserva 30 Mesi Parma
Mortadella Storica Villani IGP
Salame Mantovano

Tagliere di Salame Rubino Villani con Giardiniera 13
e Gnocco Fritto

Tagliere di Formaggi Selezionati con Marmellate dello Chef 16
Formaggella di Capra al The Verde Matcha, Branzi Stravecchio
Zola Naturale e Pasturello di Montevecchia

Pane in Cassetta Tostato ai Multicereali a Lunga Lievitazione 13
fatto da Noi con Luganega Nostrana a Crudo
e Olio alle Erbe

Acciughe del Mar Cantabrico 19
con Burro Aromatizzato e Pane Tostato

PRIMI

Risotto Ossobuco, Zafferano e Gremolada 35

Tagliatelle al Ragù di Luganega e Porcini 18
Demi Glace di Manzo aromatizzata alla Soia

Gnocchi di Patate con Fonduta al Blu di Capra 17
Pere Caramellate, Timo e Noci Tostate

Zuppa di Cipolle del TdV 16

SECONDI

Costoletta di Vitello alla Milanese “VESTITA” 38
con Fonduta di Zola e Funghi Porcini

Moscardini in Umido 19
con Polenta Taragna e ‘Nduja

CONTORNI

Patate al Forno, Verdure alla Griglia, altri Contorni 6

DEGUSTAZIONE CARNI GRIGLIATE (1 kg. C.ca) 120

CONSIGLIATO PER DUE/TRE PERSONE

Luganega Nostrana a Crudo
Su Pane in Cassetta fatto da Noi e Olio alle Erbe

Chateaubriand Argentino
Bavetta Black Angus
Diaframma Black Angus
Pluma Iberica
con Verdure alla Griglia e Patate al Forno

LE CARNI ALLA GRIGLIA

FIORENTINA (1,4 kg c.ca) 8,5 etto
Filetto e Controfiletto, la parte posteriore della schiena

FILETTO DI MANZO (250 Gr. c.ca) 32
Tenero e Pregiato, tra colonna vertebrale e reni

BAVETTA BLACK ANGUS USA (250 Gr.c.ca) 30
Saporita e succulenta, la parte dei muscoli addominali

DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca) 34
Sapore Intenso, tra il Torace e la Pancia

CHATEAUBRIAND DI MANZO (500gr. c.ca) 59
Il cuore del filetto, la parte più spessa e tenera

PLUMA IBERICA 26
Pregiato e succoso taglio di carne di Maiale

LE DOLCI PRELIBATEZZE PER FINE PRANZO

Tiramisù Scomposto del Tempo di Vino 10
Crema di Mascarpone, Savoiardi e Caffè

Tortino Caldo al Cioccolato con Crema Inglese Castagne e Rosmarino 10

Tarte Tatin del Tempo di Vino 10
Mela Pink Lady Caramellata, Salsa Mou Leggermente Salata, Sfoglia Croccante
e Gelato alla Vaniglia Fatto da Noi

La Torta del Mastro Pasticcere del TdV 8