



Orari:

Da lunedì a venerdì:

12:00 – 14.30

19.30 – 00.00

Sabato 19.30 – 00.00

Sabato Pranzo e Domenica: Chiusi

Aperti Solo per Eventi

APERITIVINO ...Menù

da Lunedì a Venerdì dalle 18.30 alle 20.00

Info:

tel. 039 66 12 138

Via Carlo Borromeo, 1

Oreno di Vimercate MB

Eventi:

info@tempodivino.it

www.tempodivino.it

Menù

*Il Tempo di Vino è collocato
nell'antico Borgo di Oreno, accanto
alla Chiesa che risale ai primi
del '700.*

*Della vecchia Latteria che fu, dagli
anni '20 agli anni '80,
il TEMPO DI VINO si è
trasformato in un Moderno Salotto
con mobili d'epoca e non solo,
dove trascorrere momenti
conviviali...come...a Casa!*

*Il locale è strutturato su più livelli
con aria condizionata, in una delle
sale è situato il Grande Camino di
epoca Settecentesca e il dehors in
Corte si presta a cene romantiche
all'aperto.*

*Stupire, emozionare, scoprire sapori
nuovi ed inaspettati dando vita ad
abbinamenti creativi o rivisitando
piatti della tradizione!*

IL TEMPO DI VINO!

LE DOLCI PRELIBATEZZE PER FINIRE CENA

Il Tiramisù del Tempo di Vino Crema di Mascarpone, Pan di Stelle, Caffè	9
Semifreddo allo Yogurt Greco Meringa al Lampone Crema Inglese al Bergamotto e Olio al Basilico	10
Brioscia col Tupper e il Gelato di Nostra Produzione	9
La Torta del Mastro Pasticcere del TdV	8

DEGUSTAZIONE CARNI GRIGLIATE

(1 kg. C.ca)

120

CONSIGLIATO PER DUE/TRE PERSONE

Chateaubriand Argentino

Bavetta Black Angus

Diaframma Black Angus

Pluma* Iberica

con Verdure alla Griglia

o

Patate al Forno

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 Formaggi Selezionati con Marmellate dello Chef 16

Pecorino di Grotta

Toma Piemontese

Zola Naturale

e Pasturello di Montevecchia

Polpettine dello Chef 16

con Crema di Peperoni Arrostiti

e Mayonese Zafferano e Lime

Luganega a Crudo 16

su Pane in Cassetta ai Multicereali

Giardiniera Fatta in Casa e Olio al Porro

Vellutata di Patate e Porri 16

con Fonduta di Taleggio, Olio all'Erba Cipollina

e Crostini di Pane ai Sentori di Funghi Porcini

PRIMI

Risotto Ossobuco*, Zafferano e Gremolada	35
Gnocchi di Patate Ragù di Luganega Crema di Zucca e Liquirizia	18
Risotto ai Funghi Porcini Burro al Rosmarino Affumicato e Gambero in Crudità*	21
Tagliatelle Fatte in Casa con Ragù di Manzo Bergamotto e Demi Glace alla Soia	18

SECONDI

Guancia di Manzo al Vino Rosso Cotta a Bassa Temperatura Purè di Patate e Gelato al Gorgonzola	27
Tartare di Manzo (200gr. c.ca) Riduzione al Ciliegio Polvere di Capperi e Chips di Patate	23
Ricciola Scottata Crema di Sedano Rapa Mela Verde e Olio al Timo	25

CONTORNI

Patate al Forno, Verdure alla Griglia, Caponata	6
---	---

LE CARNI ALLA GRIGLIA

FIorentina (1,4 kg c.ca) Filetto e Controfiletto, la parte posteriore della schiena	7,5 etto
FILETTO DI MANZO (250 Gr. c.ca) Tenero e Pregiato, tra colonna vertebrale e reni	32
BAVETTA BLACK ANGUS USA (250 Gr.c.ca) Saporita e succulenta, la parte dei muscoli addominali	32
DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca) Sapore Intenso, tra il Torace e la Pancia	38
CHATEAUBRIAND DI MANZO (500gr. c.ca) Il cuore del filetto, la parte più spessa e tenera	59
PLUMA* IBERICA Pregiato e succoso taglio di carne di Maiale	29

LE CARNI VENGONO SERVITE CON I NOSTRI CONTORNI

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**