

♥ I NOSTRI PREFERITI  VEGETARIANI (altri possono diventarlo su richiesta)

# CHIAPPINI

“Al Tenditoio ci si attacca i chiappini”. Cosa sono? Tapas. Chiappi e infili in bocca.

-  ♥ GROCCHETTA DI PAPPÀ COL POMODORO E MAIONESE PICCANTE € 4 (Allergeni 1,3)
-  SALVIA PASTELLATA ALLA BIRRA CON GEL AL LIME € 3,5 (All. 1,12)
- ♥ PATÉ DI FEGATINI E FRUTTA SECCA AL CARAMELLO SALATO € 4 (All. 7,8,12)
- ♥ ACCIUGHINA FRITTA IN SALSA CARPIONE € 4,5 (All. 1,3,4,9,12)
- ♥ FILETTO DI MAIALE MARINATO AGLI AGRUMI CON MELA VERDE E GERMOGLI € 4,5
- PANNACOTTA DI PISELLI CON BACON € 4 (All. 7)
- TONNETTO IN OLIO COTTURA CON CIPOLLA AGRODOLCE € 4,5 (All. 4)
-  CHEESECAKE ALLA PAPRIKA, PANKO TOSTATO E MANDORLE € 3,5 (All. 1,7,8)
- FLAN DI ZUCCHINE, LIMONE, ZAFFERANO E COZZE € 4,5 (All. 3,14)
-  GROSTINO CON RAGÙ DI BARBABIETOLA AGRODOLCE E FORMAGGIO CREMOSO € 3,5 (All. 1,6,7,13)
- ♥ LARDO ROSA DI GOMBITELLI € 4,5
- MORTADELLA DI PRATO IGP (PRESIDIO SLOW FOOD) € 4,5
- PROSCIUTTO CRUDO CARPEGNA RISERVA CRU € 4,5
-  BLU DI GROTTA BUNKER € 3,5 (All.7)
-  ♥ CAPRINO DI GROTTA BUNKER € 3,5 (All.7)
-  PEGORINO BUNKER € 3,5 (All.7)

## ♥ TAGLIERE BRADO € 22 (All.7)

Dedicato ai più golosi. Un percorso unico che vi farà esplodere le papille gustative! Non il solito tagliere toscano ma 6 perle uniche tutte da gustare (...o perché no, da condividere). La proposta comprende i 3 salumi e i 3 formaggi scritti sopra.

**Allergeni:** 1) glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia 7) Latte  
8) Frutta a guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Sesamo 12) Solfiti 13) Lupini 14) Molluschi.

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza al vostro arrivo.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti a congelamento rapido in loco mediante abbattitore di temperatura, nel rispetto delle procedure di autocontrollo previste dal Reg. CE 852/2004 e del Reg. UE 1169/2011. Per qualsiasi informazione in merito alla natura e alla provenienza dei prodotti, vi invitiamo a rivolgervi al responsabile di sala.

## PRIMI

quattordici euro

### UN SALTO NEL CACIO E PEPE (All. 7,9) 🌿

Cialda di riso al pepe, al salto su crema di cacio. Leggermente piastrata, croccante e gustosissima.

### PASTA + SARDE = LOVE (All. 1,4,8) ❤️

Spaghetto saltato con sarde, arancia, pinoli, uvetta e finocchietto su letto di crema di finocchio al vino. Il primo più apprezzato del Tenditoio!

### LO GNUDO "RIVESTITO" (All. 3,7) 🌿

Gnudi di robiola su crema di carote al burro e nocciole tostate. Vegetariano e super gustoso!

### MAL...TAGLIATI FATTI BENE (All. 1,3,9,12)

Maltagliati al rosmarino con ragù di coniglio e olive taggiasche. Sapore rustico e delicato allo stesso tempo.

## SECONDI

sedici euro

### PAR TAR TAR (All. 3,11,13)

Tartare di manzo, maionese al tartufo e cipolla fondente alla vaniglia

### UN MAIALE ITALO-AMERICANO IN ASIA (All. 6,12) ❤️

Ribs, costine di maiale o rosticciana (come volete voi), cotte 12 lunghe ore e ripassate in una bella salsina di soia e spezie

### SEPPIA GANZETTA (All. 13,14)

Seppia cotta a bassa temperatura con carciofi saltati, grana e crema di fave e menta

### SECONDO VEGETARIANO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ (Chiedere al personale di sala gli allergeni) 🌿

**DA ABBINARE CON: FRITTINO DI VERDURE € 6,5 (All. 1) // INSALATA MISTA € 5 // PATATINE FRITTE € 5**

## DOLCI

sette euro

### SIFONEEE, LAMPONEEE, CHI C'ERA CON TE? (All. 1,3,7)

Crème brûlée al sifone con lamponi

### QUELLO CON LA CIOCCOLATA (All. 3,7)

Fondant morbido al cioccolato e caramello salato con frutti di bosco

### UN RAVIOLO, GRAZIE! (All. 1,7) ❤️

Raviolo ripieno di ricotta al limone con "ragù" di fragola e il suo "grana" di cioccolato

### UNA MELA BLU (All. 7)

Mele Cotogne semi-candite al vino con formaggio Blu di Grotta

# il tenditoio

