

# TENDISPRING



**TENDITUTTO € 15** a persona, minimo 2 pers.

**IL MENÙ CONDIVISIONE PER ASSAGGIARE TUTTI I NOSTRI CHIAPPINI. CREATIVO, DIVERTENTE E GUSTOSO!**

**Comprende tutte le portate qui sotto, in formato tapas o da condividere:**

Tonno del chianti (Allergeni 12)

Il nostro patè di fegatini con crumble di caramello salato (7,8,12)

Cubetto di carne salada con mela e aceto balsamico (9,12)

Hummus di ceci (11)

Babaganoush (cremina fredda di melanzane)

Mousse di formaggio con frutta secca (7,8)

Gazpacho di pomodoro (1)

Crocchetta di pappa al pomodoro (1,3)

Pannacotta di piselli (6,12)

Tonnetto in olio-cottura (4)

Emulsione di baccalà con crumble (4)

Acciughine fritte (1,3,4,9,12)

## MAIALE CHE TAGLIERE! € 15

Non il solito tagliere, ma tre perle uniche tutte da gustare.

Prosciutto Bazzone della Garfagnana, Lardo di Pata Negra, Mortadella di Prato IGP



Slow Food

**FORMAGGI DAL BUNKER € 15** (Allergeni 7,8)

Una vera chicca per gli appassionati!

Blu, caprino e pecorino di grotta di Genussbunker

Accompagnati da frutti di bosco o frutta secca.

**TENDIVEGGY € 15** (Allergeni 1,3,11) (disponibile anche vegano su richiesta)

Chi ha detto che veg non vuol dire gustoso?

Beccatevi questa selezione dalla natura: hummus di ceci, Babaganoush, Gazpacho,

Crocchetta di pappa al pomodoro, Pannacotta di piselli con latte di mandorla.


**OPPURE SCEGLI I CHIAPPINI CHE PREFERISCI A € 4 L'UNO**


il tenditoio



# PRIMI

quattordici euro

 **SALTO NEL VERDE** (Allergeni 7,9,12)  
Cialda di riso al salto al formaggio, piastrata, croccante fuori e cremosa dentro, con salsa ai piselli e limone arrosto.

 **CALA, MARIOOO!** (1,12,14)  
Calamarata (pasta ad anello) su crema di zucchine e calamaro filangè

**LASAGNA LEGGERA (SENZA SENSI DI COLPA)** (1,3,7,9,12)  
Lasagnetta scomposta ripiena di ricotta e asparagi con ragù bianco di coniglio al coltello.

 **“PLUMA TOSCANA” DI MAIALE ETRUSCO** (7,12)  
Tagliata di maiale, salsa di rape bianche e chips di daikon marinate

**SEPIA PRIMAVERA** (7,14)  
Seppia a bassa temperatura, insalatina di carciofi, menta e parmigiano

**PAR TAR TAR** (3,10,12)  
Tartare di manzo, maionese al tartufo e cipolla fondente

 **SECONDO VEGETARIANO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ**  
Servito con insalata e patatine fritte con la buccia

# CONTORNI

 **VERDURINE FRITTE € 7** (All. 1)

 **INSALATA MISTA € 5**

 **PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA € 5**

# DOLCI

sette euro

**MANGO STICKY RICE** Mousse di latte di cocco, mango e crumble (All. 1)

 **FONDANT AL CIOCCOLATO** con caramello salato con frutti di bosco (3,7,8)

**CHEESE CAMEL** una via di mezzo tra cheesecake e crème caramel (3,7)

**CANTUCCINI BISCOTTIFICIO BELLI & VINSANTO € 5** (A1,3,7,8)

**SORBETTO AL LIMONE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO € 5**

**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 eventuali intolleranza o esigenza alimentare al vostro arrivo.**

Tutti i 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.

