



• MENU DA ASPORTO •

Benvenuto!

Il nostro menù è il racconto di assaggi e scoperte fatte nei nostri viaggi tra i migliori produttori enogastronomici in Italia e nel mondo.

Le materie prime dei nostri piatti provengono da aziende legate al territorio, da filiere chiuse, da produzioni biologiche e/o comunque attente alla lavorazione artigianale.

La nostra carta dei vini è parte integrante e integrata di questo locale: un'intera parete con oltre 250 etichette italiane, francesi, tedesche, selezionate e acquistate direttamente nel luogo di origine. Osservale, incuriosisciti e poi scegli... oppure chiedici un consiglio!

Buona degustazione

Se sei intollerante al glutine, chiedici il pane adatto a te! Inoltre, nel menù trovi indicati tutti i piatti naturalmente privi di glutine o disponibili in versione gluten free *

Se hai delle intolleranze o allergie comunicacelo e chiedici la lista degli ingredienti dei nostri piatti.

Ordina la tua cena dalle 19 alle 20.45,
aggiungi il vino perfetto e ritira comodamente da noi,
Puoi effettuare l'ordine contattandoci direttamente via Whatsapp al:
339 2651900 o 347 9417248

VINERIA AL 10 | piazza san giusto 10, arezzo
<https://www.donadeimonti.it/servizio-di-asporto-take-away/>

LA CARTA DELLE TARTARE

Scegli la tua Tartare



CARNE CRUDA DI CHIANINA IGP DA FILIERA CHIUSA

BATTUTA IN PUREZZA • 12,00 €

Soltanto sale, olio e pepe per assaporare al meglio il gusto della carne.

MODENESE • 15,00 €

Con petali di Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi e aceto balsamico tradizionale 12 anni

MEDITERRANEA • 15,00 €

Con capperi di Salina, acciuga e scorza di limone

BONTÀ DA MANGIARE CON LE MANI

CROSTONE, CHIEDIMI COME...? • 9,00 €

Ogni tanto ci piace CAMBIARE. Per ora vi daremo:
pane Toscano tostato, sul quale si sdraia la n'duja di Spirlinga in compagnia di taleggio
Dop e zucchine della Maremma sott'olio evo. Un morso tira l'altro...

TRA CAMPANIA E LUCANIA • 9,00 €

Pane tostato condito con profumatissimi broccoli campani, olio, sarde siciliane di Sciacca sottolio e croccanti peperoni cruschi della Basilicata (presidio Slow Food).

PATÉ DEI PIRENEI • 9,00 €

Paté artigianale a base di fegato prodotto da una piccola macelleria dei Pirenei francesi e servito con burro e pane tostato.

A scelta: paté di lepre, paté di anatra, paté di fegato di volatili, paté di maiale o paté di campagna.

SANDWICH PASTRAMI • 12,00 €

Una profusione di voluttuosi strati di pastrami (punta di petto di manzo, marinata, speziata, affumicata e cotta al vapore), pane in cassetta ai cereali, senape e cetriolini in salamoia.

versione gluten free disponibile

M A T E R I E P R I M E I N P U R E Z Z A

MILLEFOGLIE DI MORTADELLA • 9,00 €

Strati alternati di pane carasau e pregiata mortadella artigianale di Bologna – quella vera!
Accompagnata da pomodoro e granella di pistacchi.

MARINO GROOVY • 10,00 €

Ritorna un nostro gustoso classico all'insegna della contaminazione di sapori.

La nostra idea di hamburger è fatta con con pane toscano tostato, salsiccia da maiale brado piastrata, guacamole e pomodoro confit...
altro che gli Americani...!

FOIE GRAS DE CANARD • 27,00 €

Foie gras entier cotto con sale, pepe e una goccia di Armagnac, servito con riccioli di burro, confettura e pane tostato.

FRISELLA RINFORZATA • 10,00 €

Un piatto 'quasi' detox, frisella di Casoria condita con pomodoro, sedano, poca cipolla di tropea acidulata, capperi, olive, origano e sgombro Spagnolo.

PANE BURRO & ACCIUGHE • 13,00 €

Le acciughe spagnole taglia "0" del Mare Cantabrico sono le più pregiate del mondo per sapore e consistenza. Sode e polpose, vengono da noi diliscate a mano e poi messe sott' olio extravergine di oliva.
Accompagnate con burro artigianale sono la perfezione della semplicità.

CAVIALE DI STORIONE BIANCO • 15,00 €

Un pregiato Caviale da apprezzare in purezza, dal gusto equilibrato e note golose del mondo della pasticceria. Servito con pane integrale tostato e burro fresco.

I VEGETARIANI

I SOTTOLI ARTIGIANALI *gluten free* • 8,00 €

Verdure coltivate direttamente da due aziende agricole, una piemontese e l'altra toscana, da loro direttamente lavorate ed invasettate sott' olio con olio extra vergine di oliva.

"L'UOVO DI MUCCA" CON TARTUFO *gluten free* • 13,00 €

Bianca fonduta di formaggi di alpeggio che incastona un tuorlo d'uovo marinato e pregiato Tartufo Bianco a pioggia.

I DOLCI

TORTINA PISTOCCHI • 5,00 €

“Il cioccolato ci piace così, semplice, con tutte le sue note caratteristiche ben presenti.

Concettualmente semplice, semplicemente deliziosa”.

Una vera razione K di cioccolato, solo cioccolato fondente extra, cacao amaro in polvere e poca crema di latte.

CIALDE CROCCANTI & MARMELLATA • 5,00 €

Croccanti cialde di pasticceria accompagnate da marmellata bio e zucchero a velo. Leccarsi le dita è un obbligo!

IL CREMOSO • 5,00 €

Dolce al cucchiaio composto da strati di biscotto al burro sbriciolato con foglie di menta e crème fraîche.

Guarnito a scelta con caramello salato, oppure coulisse di frutta fresca di stagione.



Ordina la tua cena dalle 19 alle 20.45,
aggiungi il vino perfetto e ritira comodamente da noi,
Puoi effettuare l'ordine contattandoci direttamente via Whatsapp al:
339 2651900 o 347 9417248

VINERIA AL 10 | piazza san giusto 10, arezzo
<https://www.donadeimonti.it/servizio-di-asporto-take-away/>