

Menu

Tec
Restaurant

Tec
Restaurant

*“ In un mondo
sempre più consumista dove
è più facile cambiare
che riscoprire
Tec Restaurant
vuole riprendere la storia
di queste mura anni '30,
dando vita ad un luogo
dove i sapori della tradizione
e non solo incontrano
l'eccellenza ”*

Menu Degustazione

"Ottanta Nostalgia"

3 CORSE - bevande escluse

Amuse Bouche

Audacia, Innovazione, Territorio

PER INIZIARE

Tataki di tonno rosso vitellato

(4, 3, 6, 7, 9, 10)

PRIMI PIATTO

Spago "Graziani" ai grani antichi, vodka e caviale

(1, 4, 7, 8, 12)

A SEGUIRE

*Rombo alla mugnaia con beurre blanc
e clorofilla di prezzemolo*

(4, 7)

PER FINIRE

Zuppa "Milanese"

(Zuppa inglese)

(1, 3, 7, 8, 12)

Menu Degustazione

"Identità"

5 CORSE - bevande escluse

Amuse Bouche

Audacia, Innovazione, Territorio

PER INIZIARE

*Gambero rosso crudo, panzanella all'agro,
caviale e zuppetta di olive Leccino*

(2, 1)

*Branzino, latte di cocco, guttiau e
crorofilla di prezzemolo*

(1, 4)

PRIMI PIATTO

*Carnaroli, burro acido affumicato,
foglia d'ostrica e mandorla*

(7, 8)

A SEGUIRE

Triglia, pane allo zafferano, menta e cipolla dolce

(1, 4)

PER FINIRE

Panna cotta al sesamo, finocchi, mela e cioccolato bianco

(7, 8)

PER INIZIARE COMIONI IL TUO

Plateau tec

Ostrica

Scampo Sicilia

Gambero Rosso di Prima

con i nostri dressing

(2, 4, 3, 6, 8, 12)

Antipasti

*Branzino, latte di cocco, gùttiau e crorofilla
di prezzemolo*

(1, 4)

-

*Capesante, cime di rapa, salsa allo zafferano
e pimienta affumicato*

(7, 14)

-

Bao, polpo, burrata e zesta di limone della costiera

(1, 7, 14)

-

Pomodori, fior di latte, olio al basilico

(7, 8)

-

*Mini kraften, gambero rosso, gel di limone
e pecorino*

(1, 2, 3, 7, 12)

Primi

*Ravioli assoluto
di polpo alla Luciana*

(1, 3, 9, 14)

-

*Tagliatelle verdi alla Nerano,
finocchietto e menta*

(1, 7)

-

Cavatelli quintessenza di mare

(1, 2, 9, 12)

-

*Carnaroli, burro acido affumicato,
foglia d'ostrica e mandorla*

(7, 8)

Secondi

*Filetto di orata allo zenzero e pepe
con purè di patate viola, chips
e riduzione agrodolce di curcuma*
(4, 8, 12)

-

*Guazzetto di pesce, crostino di focaccia
al rosmarino e aglio fermentato*
(1, 4, 9, 12, 14)

-

*Triglia, pane allo zafferano,
menta e cipolla dolce*
(1, 4)

-

*Melanzana tec, coriandolo, noccioline
e funghi shiitake*
(1, 8)

Dolci

Pera, caramello e cioccolato
(3, 5, 7, 8, 12)

-

Frolla, amaretti e pesche
(1, 3, 7, 8, 12)

-

*Panna cotta al sesamo, finocchi,
mela e cioccolato bianco*
(7, 8)

-

Tiramisu' del tec
(1, 3, 7, 8, 12)

Bevande

Acqua

Caffè

Coperto

Amari Whisky Distillati Passiti

Amaro della Compagnia

Bomba Carta

Nuali

Laicheddu

Malvasco

Passito di Pantelleria

Marsala Vergine Superiore

Muffato della Sala

Alvear Solera 1927

Oremus Tokaji

Yquem

Grappa Bianca

Grappa Barricata

Ardbeg

Glenfiddich 12 years

Glenfiddich 15 years

Glenfiddich 18 years

Macallan 12 years

Macallan 15 years

Glenmorangie

ALLERGENI*

1	Glutine
2	Crostacei e derivati
3	Uova e derivati
4	Pesce e derivati
5	Arachidi e derivati
6	Soia e derivati
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio e derivati
9	Sedano e derivati
10	Senape e derivati
11	Semi di sesamo e derivati
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13	Lupino e derivati
14	Molluschi e derivati

*I numeri degli allergeni sono riportati a fianco di ogni piatto.

Si pregano i gentili clienti in caso di allergie di avvisare sempre il personale in sala, grazie.

Tec
Restaurant

1875

1875

Blank page with faint vertical lines on the left and right sides, possibly indicating binding or scanning artifacts.

1875