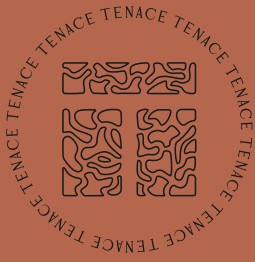




TENACE
CANTINA CREATIVA

MENÙ

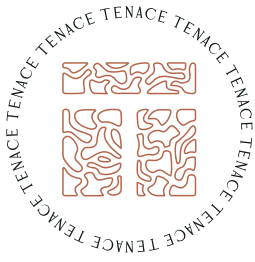
A large, rectangular decorative border framing the word "TENACE". The border consists of a repeating geometric pattern of interlocking shapes. The word "TENACE" is centered within this border in a bold, serif font.

TENACE



Il nostro nome, TENACE incarna la determinazione, la passione e l'impegno che mettiamo nella creazione di ogni piatto. Siamo il simbolo dell'ardore con cui cerchiamo e selezioniamo solo gli ingredienti migliori, dai preziosi tartufi alle carni pregiate.

Tenace è molto più di un ristorante, molto più di un brand, tenace è un mood: tenace è di chi non si è mai arreso, di chi persevera nella realizzazione dei propri sogni, di chi vive con passione tra i fuochi ardenti che la vita ci presenta. Tenace non è per tutti, ma per i pochi davvero tenaci.



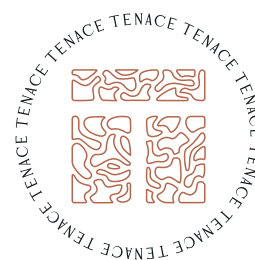
PER INIZIARE E CONDIVIDERE

Taglio alla Berkel di **Prosciutto Iberico Joselito**,
Giardiniera di Morgan e Focaccia Calda. **45**

Uovo Bio Fritto all'olio EVO, pane di campagna, crema di
Parmigiano Reggiano. **10**
Plus: Tartufo Pregiato (prezzo secondo quotazione)

Pan Brioche Home Made, Mozzarella di Bufala Dop,
Acciughe del Cantabrico e Limone Candito di Rocca
Imperiale. **20**

Polpo Rosticiato, Chorizo, Yogurt e Peperone Crusco. **25**



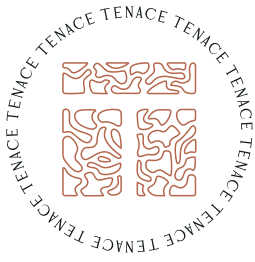
LA CARNE CRUDA & CO...

Il peccato capitale: sette assaggi di tartare di Fassona Piemontese con sette abbinamenti realizzati dal nostro Chef. **22**

Calabria vs Japan: Carpaccio di Wagyu, Cipolla Rossa di Tropea IGP, gel al Bergamotto e Scaglie di 'Nduja. **45**

Sud: Crostino di pane casareccio all'olio, Battuta al Coltello di Fassona, Burrata Pugliese e Lime. **14**

Terra Mare: Carpaccio di Fassona, Scampo Crudo Marinato, Passion Fruit e Bottarga di Muggine. **25**



LE PASTE

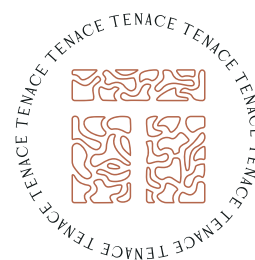
Spaghetti all'uovo 75 Tuorli Home Made, Burro di Normandia. **15**
Plus: Tartufo Pregiato (prezzo secondo quotazione).

Rigatone Pastificio Sorelle Salerno, Genovese di Polpo, Polvere di Pomodoro Secco. **16**

Tagliatella verde, al Ragù di Bufalo e Croccante di Pane al Ginepro. **14**

Tonnarello di Caci e Pepi e Battuta di Gambero Rosso di Cirella. **20**

Non Chiamatela Amatriciana: Pacchero Pastificio Sorelle Salerno, Guanciale di Suino Nero, Datterino al Basilico e Fonduta di Pecorino Azienda De Tursi. **14**



GLI SPECIALI

Canada

Buns di Nostra Produzione, Tagliata di Entrecote Canadese, Iceberg, Cipolla rossa Caramellata, Parmigiano Reggiano 72 mesi, Mayo al Balsamico e Tartufo Nero del Pollino. **20**

Normandia

La Pizza con mozzarella Fior di latte, Patate della Sila al Vapore, Parmigiano Reggiano 72 mesi, (dopo Cottura) Burro di Normandia, Polvere di Liquirizia Amarelli e Tartufo Nero del Pollino. **18**

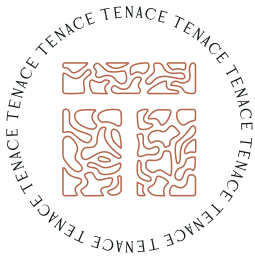
Focaccia 109

Focaccia con Serrano De Bellota, burrata, lamelle di tartufo Giuliano Tartufi. **14**

PER I PIÙ PICCOLI

Pennette al Pomodoro. **7**

Cotoletta di pollo e patatine. **10**



JOSPER GRILL Servita con patate silane*

Costata Black Angus America. 7,5 100gr

Costata T-Bone Canada. 11 100gr

Costata Jersey. 8 100gr

Costata di Podolica Calabrese. 8 100gr

Costata Charra. 9 100gr

Costata Retinta. 9 100gr

Tomahawk Canada. 9 100gr

Tagliata di Wagyu Japan. 30 100gr

Entrecôte Angus Canada. 11 100gr

Filetto di Fassona Piemontese. 12 100gr

Filetto di Manzetta Prussiana. 11 100gr

Tagliata di Angus Americano. 25

Tagliata di Manzetta Prussiana. 25

Polletto Croccante e Patate allo Josper. 14

* In alternativa con verdura del giorno grigliata o saltata.



CARTA DELLE ACQUE

Panna Oligominerale. **2** 0.75 cl vetro

Mangiatorella Oligominerale. **2.5** 100 cl vetro

Natia Oligominerale. **2** 0.75 cl vetro

Acqua Evian. **4** 0.75 cl vetro

Ferrarelle Maxima. **3** 0.75 cl vetro

Ferrarelle effervescente nat. **2.5** 0.75 cl vetro

San Pellegrino Mineralizzata. **2.5** 0.75 cl vetro

Perrier Oligominerale. **4.5** 0.75 cl vetro

CARTA DELLE BIRRE IN BOTTIGLIA

Baladin Nazionale. **6** 33 cl

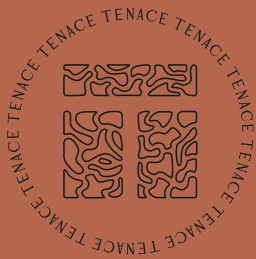
Birra Viola Blanche. **7** 33 cl

Birra Peroni Gran Riserva doppio malto. **4** 40 cl

Birra Viola Rossa Red Ale. **9** 35 cl

Birra Lametus Ipa. **5.5** 33 cl

Birra Cala Giubilo no glutine. **4** 33 cl



SCATTA, GUSTA, ESPLORA:



Il nostro mondo di vini in un click! Scansiona il futuro del tuo palato,
scopri le storie dietro ogni bottiglia.



LE NOSTRE DOLCI DELIZIE

Il Nostro Tiramisù:

Crema al mascarpone, caffè, savoiardi e cacao amaro. 6

La Millefoglie:

Crema chantilly e crumble ai frutti rossi. 6

Il Tortino Caldo:

Cioccolato fondente e gelato alla vaniglia. 6

Il cannolo del 109 al cucchiaino:

Cialda di cannolo, crema alla ricotta e limone candito. 8

Il Babà del 109. 6

BEVERAGE

Coca cola. 3 33 cl vetro

Coca cola zero. 3 33 cl vetro

Fanta. 3 33 cl vetro



TENACE
CANTINA CREATIVA

INFO & BOOKING
Tel: +39 0968 380 109
(anche whatsapp)

Via Pasquale Cerra, 5 - Lamezia Terme