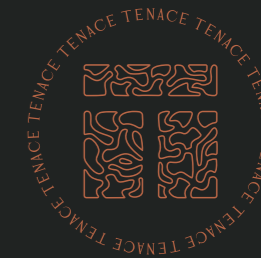


# MENÙ



# 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.*



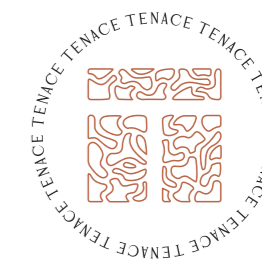
## PER INIZIARE E CONDIVIDERE

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

**I 7 Peccati capitali**, Assaggi di Tartare di Fassona  
Piemontese con Sette Abbinamenti Gourmet realizzati  
dal Nostro Chef. **24**

**Tartare di Fassona**, Sale Maldon, Olio Evo e Pepe  
al Mulinello + Tartufo s.q. **18**

**La Silana Fritta**, Crema di Caciocavallo di Ciminà. **6**

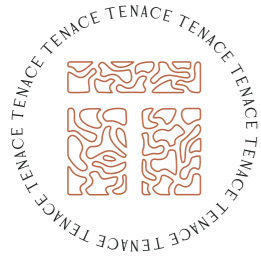


## PER INIZIARE A CONDIVIDERE

**Maritzo Salato**: Pan Brioche, Ricotta di Bufala Mantecata,  
Pomodoro Candito e Polvere di Bergamotto. **18**

**Al Vapore**: Focaccia al Vapore, Burrata, Tartare di Scampi  
e Lamelle di Tartufo. **20**

**Carpaccio di Gambero Rosso**, Squacquerone, Frutto  
della Passione e Crumble alla 'Nduja. **25**



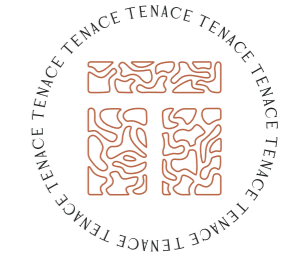
## LE PASTE

**Fregola Sarda:** Polpa di Astice , Melanzana allo Josper e Crema di Basilico. **25**

**Carnaroli di Sibari,** Pistilli di Zafferano, Stracciatella e Crumble al Limone. **16**

**Tonnarello** di Caci e Pepi e Tartare di Fassona Piemontese. **15**

**Raviolo di Ricotta** di Bufala Mantecata al Tartufo, Crema di Burro Italiano e Salvia. **16**



## GLI SPECIALI

### **Ton Sandwich**

Ciabatta produzione homemade, Tonno Rosso Scottato, Cipolla Rossa in Agrodolce, Misticanza, Cuore di Bue, Tabasco e Salsa Yogurt. **16**

### **Tartare Bianca**

Mozzarella Fior di Latte, Tartare di Fassona, Nocciole, Mousse di Stracciatella, Tartufo e Basilico. **20**

### **Focaccia Tenace**

Focaccia calda, Jamon Casalba de Bellota, Burrata e Tartufo. **18**

## PER I PIÙ PICCOLI

Pennette al Pomodoro. **7**

Cotoletta di pollo e patatine. **10**



## JOSPER GRILL Servita con patate silane\*

Costata Bisonte Canada. **13** 100gr

Costata T-Bone Canada. **11** 100gr

Costata Optimum Tamaco. **8** 100gr

Tomahawk Canada. **9** 100gr

Costata Charra. **9** 100gr

Entrecôte Angus America. **8.5** 100gr

Filetto di Manzetta Prussiana. **11** 100gr

Filetto di Scottona. **11.50** 100gr

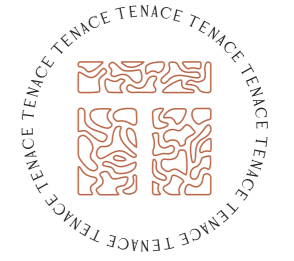
Polletto Croccante Josper con Mix di Verdure estive. **18**

Tagliata di Angus Americano. **25**

Tagliata di Manzetta Prussiana. **25**

Tagliata di Wagyu Japan. **30** 100gr

\* In alternativa con verdura del giorno grigliata o saltata.



## CARTA DELLE ACQUE

Panna Oligominerale. **2.5** 0.75 cl vetro

Mangiatorella Oligominerale. **2.5** 100 cl vetro

Natia Oligominerale. **2.5** 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

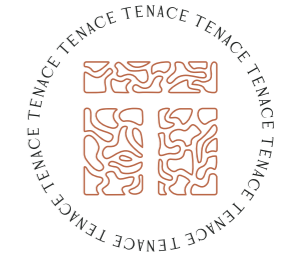
Birra Cala Giubilo no glutine. **4** 33 cl



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 cannolo del 109 al cucchiaino:

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

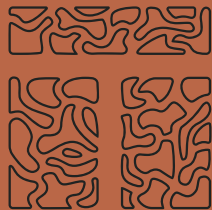
Il Babà del 109. 6

## 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