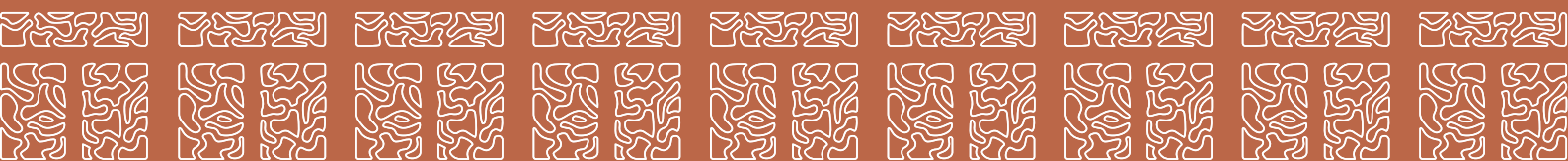




TENACE

La Carta della Tenacia:
un'evoluzione nel segno dell'eccellenza





TENACE
CANTINA CREATIVA

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.

Il Pane di Tenace: un simbolo di passione e determinazione

Noi di Tenace crediamo che il pane non sia un semplice accompagnamento, ma l'espressione più autentica della nostra filosofia: passione, qualità e tenacia. Ogni giorno, con dedizione, prepariamo il pane direttamente in casa, utilizzando farine macinate a pietra del prestigioso Molino Iaquone.

Queste farine, ricche di carattere e proprietà, preservano l'essenza del chicco, donando al nostro pane un sapore deciso e una consistenza unica, degna dei veri tenaci.

Il nostro processo inizia con il prefermento biga, preparato con cura il giorno prima. Questo metodo antico, che richiede precisione e pazienza, permette di sviluppare aromi profondi e una struttura impeccabile. Al mattino, l'impasto prende vita, lavorato con maestria e rispettando i tempi di lievitazione naturale. Solo così possiamo garantire una crosta croccante e un interno soffice, che si scioglie in bocca.

Ogni pagnotta è il risultato di un impegno che non conosce compromessi: dal primo impasto al momento in cui il profumo del pane appena sfornato avvolge l'ambiente. Questo è il nostro pane, una dichiarazione di rispetto verso la tradizione e un omaggio alla nostra tenacia.

Per noi di Tenace, il pane fatto in casa non è una semplice scelta, ma un atto di determinazione. Ogni fetta racconta il nostro impegno per l'autentico, un gesto che riflette la nostra filosofia: nulla è lasciato al caso, tutto è frutto di cura e passione. Con il nostro pane, non offriamo solo un accompagnamento, ma un'esperienza che completa e valorizza ogni piatto del nostro menù.

Calvisius Caviar: un caviale unico, che nasce dalla ricerca della perfezione per offrire l'autenticità del gusto 100% Made in Italy.



CALVISIUS TRADITION PRESTIGE

Equilibrato e raffinato, con uova grandi dal grigio scuro al nero. Un gusto equilibrato e rotondo con note marine e pasticcere. Ottenuto dallo storione bianco del Pacifico in 12 anni. 10 gr 30 €



CALVISIUS OSCIETRA CLASSIC

Morbido con aromi di nocciola e frutta, tonalità ambrate. Prodotto dallo storione russo in 9-11 anni, è perfetto in purezza o con bollicine. 10 gr 30 €



CALVISIUS DA VINCI CLASSIC

Dal sapore deciso con note iodate e di nocciola, le uova nero-marrone dello storione dell'Adriatico offrono una texture particolarmente idratata e morbida. 10 gr 30 €



CALVISIUS SIBERIAN CLASSIC

Marcato e versatile, con uova grigio-ambrate. Prodotto dallo storione siberiano in 6-8 anni, Soffice, lievemente idratata e traslucida. Ideale con blini o bianchi minerali. 10 gr 30 €

VERTICALE DI CAVIALE CALVISIUS

Scopri un'esclusiva degustazione dedicata ai palati più raffinati: quattro tipologie di caviale Calvisius da 30 g ciascuna – *Tradition Prestige*, *Oscietra Classic*, *Da Vinci Classic* e *Siberian Classic* – accompagnate dalla *Crema di Burro al Caviale*. Un'esperienza che celebra l'eccellenza e l'arte del gusto, per scoprire la perfezione di ogni perla. 100 €





Antipasti - I Crudi

I Sette Peccati Capitali di Mare:

Un'esperienza per i veri temerari dei sapori, dove la delicatezza del mare incontra il pepe e il prestigioso sale Maldon. 35

Carpaccio di Gambero:

Eleganza e audacia in un abbinamento unico di gamberi freschi, cime di rapa, pomodori infornati e noci croccanti. 23

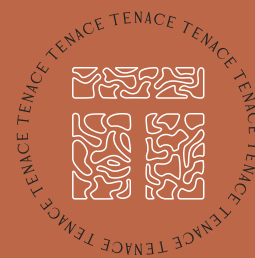
Carpaccio di Fassona tagliato al Coltello:

Un taglio deciso e pregiato, accompagnato da foie gras e il contrasto acidulo dei frutti rossi, solo per i veri intenditori. 20

Sapori Antichi e Nobili:

Un assaggio di eccellenze stagionate: Jamon Joselito, Lardo di Suino Mangalica, Speck d'Oca, arricchiti dalla Giardiniera Artigianale di Morgan e dalla focaccia fragrante. 45





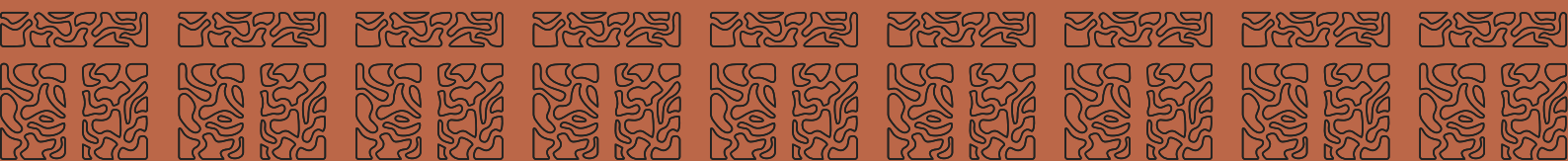
Antipasti - I Caldi

Polpo Tenace e Spuma di Patate:

Il polpo si sposa con la delicatezza delle patate in una spuma soffice, arricchita da cicoria, olive e mandorle per un'esplosione di sapori autentici e decisi. 22

Cappuccino di Cavolfiori

Una sorpresa per il palato, dove il cavolfiore incontra i porcini e il tartufo per una morbidezza avvolgente. 15





Le Tenaci Paste

Sfumature Mediterranee:

Un tortello dai sapori intensi e armoniosi: gambero viola, patate, caciocavallo, nduja e una nota fresca di limone. 22

Lepre, Castagne e Cacao:

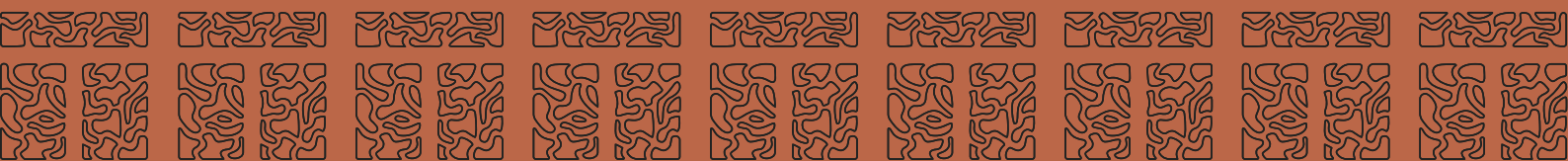
La delicatezza delle tagliatelle di farina di castagne si sposa con il ragù di lepre, cacao e Vigna Savuco per un sapore caldo e avvolgente. 18

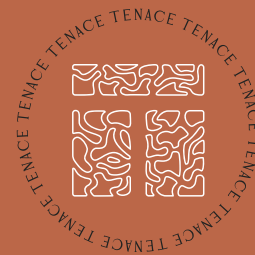
Assoluto di Porcini:

Risotto Acquarello in una celebrazione dei porcini, presentati in tre consistenze per un piatto assolutamente tenace. 16

Tonnarello del 109:

Tonnarello fresco con crema di caci e pepi, tartufo e tartare di fassona. 16





L'Essenza dei Secondi

Filetto di Manzo:

Semplicità e potenza del gusto, con burro, porcini e rosmarino per un'esperienza decisa. 28

Tagliata di Wagyu:

Il taglio più pregiato, servito con un giardino di verdure stagionali per esaltare ogni singolo sapore. 70

Petto di Anatra alla Brace:

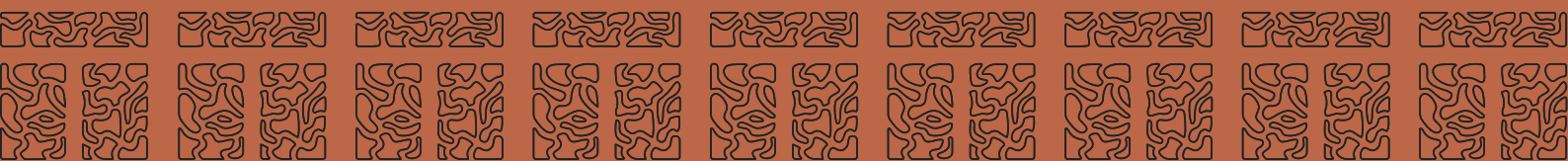
La delicatezza dell'anatra incontra il dolce delle carote all'arancia, con un tocco di senape e miele. 22

Zuppa Tenace del Pescatore:

Un trionfo di crostacei e molluschi, avvolti in un brodo intenso e saporito che celebra la forza e la freschezza del mare. 24

Tonno Tataki:

Tonno raffinato, accompagnato dalla dolcezza dell'anice stellato, composta di cipolla e la cremosità dello yogurt di bufala. 24





Per i più piccoli

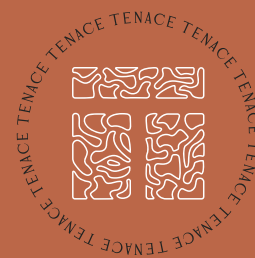
Gnocchetto Home Made al Pomodoro:

Semplice e genuino, come ogni piatto che fa tornare bambini. 10

Cotoletta di Pollo e Patatine:

Un classico sempre amato, perfetto per soddisfare i piccoli palati. 12





Le Nostre Delizie

Il Nostro Tiramisu':

La dolce chiusura perfetta, con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e una spolverata di cacao amaro. 6

La Tartelletta:

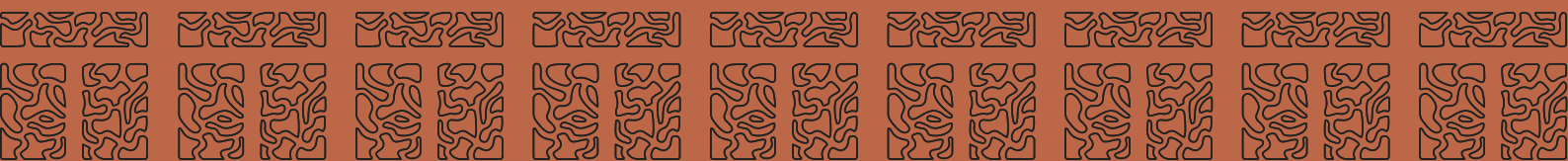
Una croccantezza vellutata, con ricotta, frutta candita e cioccolato fondente per un finale irresistibile. 6

Il Baba' del 109:

Un classico intramontabile, con la morbidezza unica che conquista ogni palato. 6

Millefoglie del 109:

Un dessert elegante e friabile, preparato con strati di pasta sfoglia croccante e crema vellutata. 6





La Carta delle Acque

Panna Oligominerale:

Leggera, perfetta per accompagnare piatti delicati. 0.75 cl vetro 2.5

Mangiatorella Oligominerale:

L'acqua calabrese per eccellenza, con gusto equilibrato. 100 cl vetro 2.5

Natia Oligominerale:

Purezza e morbidezza in un sorso per valorizzare ogni portata. 0.75 cl vetro 2.5

Acqua Evian:

Icona di raffinatezza e freschezza naturale. 0.75 cl vetro 4

Ferrarelle Maxima:

Effervescenza naturale che esalta i sapori più decisi. 0.75 cl vetro 3

Ferrarelle Effervescente Naturale:

Un equilibrio frizzante e piacevole. 0.75 cl vetro 2.5

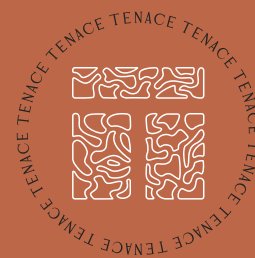
San Pellegrino Mineralizzata:

Elegante e leggermente effervescente, un classico senza tempo. 0.75 cl vetro 2.5

Perrier Oligominerale:

Effervescente e intensa, ideale per chi cerca qualcosa di diverso. 0.75 cl vetro 4.5





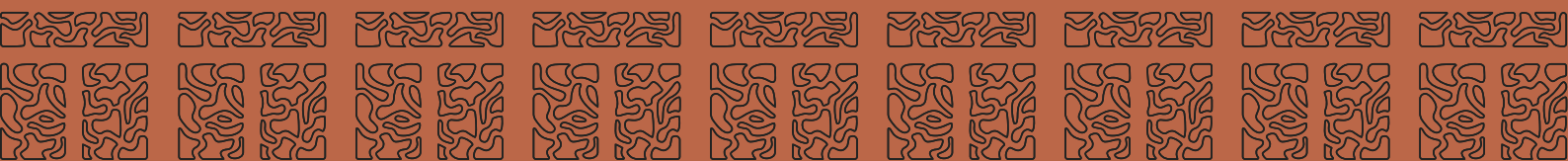
La Carta dei Vini

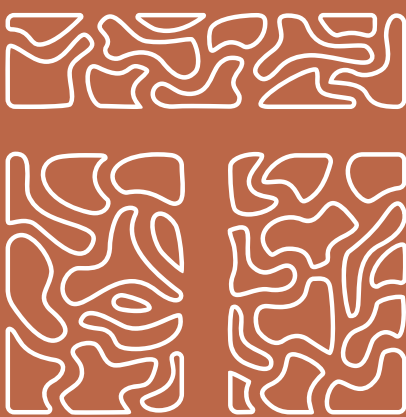
Scansiona il QR Code e accedi a una selezione unica di vini e bollicine, pensata per i palati più raffinati.

Ogni etichetta è un invito a un viaggio sensoriale, studiata per elevare ogni piatto di Tenace e trasformare il vostro momento in un'esperienza indimenticabile.



Coperto 3 €





TENACE
CANTINA CREATIVA

INFO & BOOKING

Tel: +39 0968 380 109 (anche whatsapp)
Via Pasquale Cerra, 5 - Lamezia Terme

