

interno

10

• LIQUIDI E CUCINA •

ESTATE 25
Cucina

INTERNO 10

un luogo che respira storia nel cuore verde del suggestivo Parco dei Mulini. Il nome "Interno

10" nasce dall'affascinante effigie del numero

civico riscoperto durante la ristrutturazione, un tocco di storia che abbiamo voluto preservare.

Ricavato da un mulino seicentesco, Interno 10 è

un luogo dove la storia e l'architettura convivono

armoniosamente, grazie a un attento restauro

che ha rispettato le sue origini, anche i

servizi igienici sono stati dislocati in una

struttura adiacente, proprio per evitare inter-

venti che avrebbero compromesso l'integrità

storica dell'edificio.

Per secoli i mulini sono stati centri di vita

sociale, economica e culturale. Interno 10

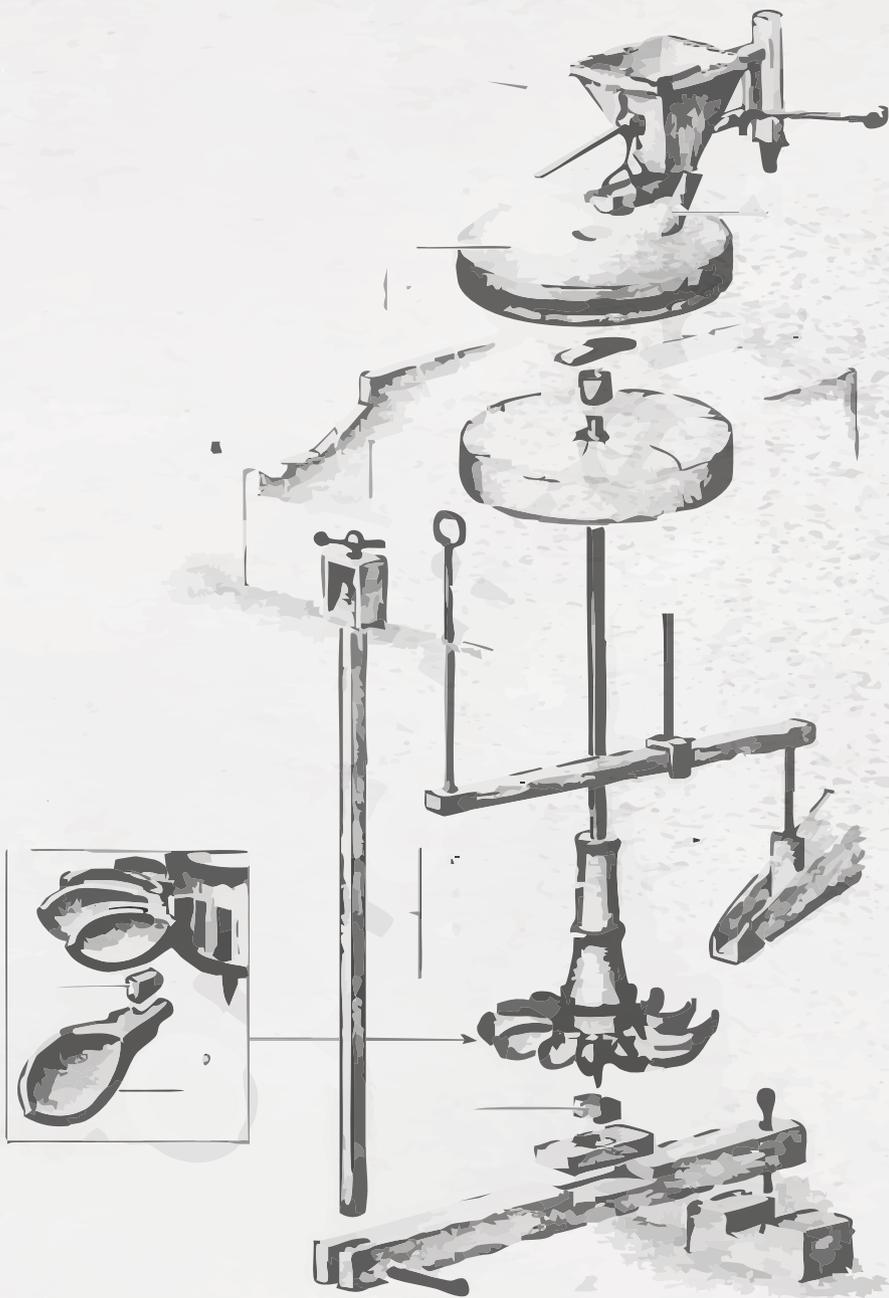
continua questa tradizione, fungendo da luogo

di incontro e condivisione. La nostra cucina,

piccola ma ricca di attenzioni, è accompagnata

da una grande selezione di vini. Ti invitiamo

a esplorare la carta e lasciarti conquistare.



TAPAS

Frisa di grano duro,
panificio Mario Nuzzo, Salento

Datterino, burrata di bufala campana, origano e basilico

Alghe wakame

Alghe wakame, semi di sesamo, salsa di soia

Octopus mini burger

Bun con polpo piastrato, maionese alla paprika, salsa catalana

Ravioli fritti

Ravioli cinesi, ripieni di anatra, salsa di soia (3 pz)

Tacos & foje

Taco, verdure di campo, caciotta fusa,
peperone crusco di Altino

Chips di patate

Stecco di patate con buccia, fritto

Quesadilla

Tortilla messicana, formaggi fusi, salsa Mex home-made

Fumè

Burratina di bufala campana affumicata al momento,
pomodorini secchi e rosmarino

Fiore di Zucca

Fiore di zucca pastellato, mozzarella, alici

Coscette di quaglia

Coscette di quaglia a bassa temperatura,
doppia panatura,
besciamella, pan grattato (3 pz)



TAGLIERI

Taglierino abruzzese

Selezione di salumi e formaggi della nostra terra

Tagliere misto

La nostra selezione di salumi e formaggi

Nudo e crudo

Prosciutto di Parma 30 mesi

Burratina e Parma

Burratina di bufala campana e prosciutto di Parm 30 mesi

Il salumiere

La nostra selezione di salami e salumi

Affettato d'Anatra

Speck d'Anatra, pachino, valeriana, crostini di pane

Il formaggiere

La nostra selezione di formaggi nazionali ed esteri



CUCINA

Spätzle tricolore

Gnocchetti di spinaci, burrata, pesto di basilico, pomodorini secchi

Battuta di Fassona

Tartare di Fassona, olio, sale e pepe

Noodle mediterraneo

Spaghetti di riso, verdure croccanti, curcuma, manzo e peperone crusco di Altino

Green tartare

Tartare di fassona, pesto di basilico, burrata, granella di nocciola

Noodle Galiziano

Spaghetti di riso, verdure croccanti, paprika, polpo

Carpaccio di Manzetta

Carpaccio di capocollo di Manzetta Prussiana, misticanza, mela, arancia, perle di aceto balsamico

Sensi di polpo

Polpo piastrato, vellutata di patate alla paprika, emulsione di olio al limone

Tonno di coniglio

Coniglio sfilacciato, misticanza, pepe rosa, rosmarino

Acciughe del Cantabrico

Acciughe dolci del Cantabrico "Rosalita" con pane croccante e burro d'Isigny

Insalatina di baccalà

Baccalà, misticanza, salsa 10, salsa chimichurri, crostini

LE NOSTRE CARNI

Petto d'anatra alla francese

Petto d'anatra, burro d'Isigny, sale di Maldon, misticanza

Pollo wakame

Sovracosce di pollo marinate in salsa di soia, paprika e curcuma, alghe wakame

Galletto alla diavola

Galletto marinato alla senape e paprika dolce, chips di patate

Picanha

Tagliata di picanha argentina, rosmarino, misticanza

Beef ribs

Costine di manzo irlandese in salsa bbq, misticanza

Asado

Taglio asado, salsa chimichurri, misticanza





10

Tapas?

Sì, ideali per accompagnare un cocktail o un bicchiere di vino, in modo semplice e non impegnativo.

Taglieri

Ogni prodotto che trovi nel tagliere proviene dalla nostra ricerca accurata delle materie prime, tutte selezionate.

La nostra cucina

Una piccola cucina che propone piatti preparati con prodotti di prima scelta, curando con grande attenzione il gusto di ogni creazione.

La nostre carni

Tutte cucinate a lungo, a basse temperature e sottovuoto per assicurare una consistenza morbida e succulenta, preservando integralmente le loro proprietà.

Ogni piatto è accompagnato da un contorno.