

# DELIVERY & TAKE AWAY

*aperitivo &  
cena*

Una selezione di drink e food del Dieci  
A Casa Tua

Servizio attivo dal venerdì alla domenica dalle 18:30 alle 21:00  
a Busto Arsizio e comuni limitrofi

Ordine minimo Euro 15

Costo consegna Euro 2

Prenotazioni entro le ore 18:30 al numero 0331629457

# LE PIZZE DA CONDIVIDERE

piccola, 1 porzione / grande, 4 porzioni

*cena*

## MARGHERITA

Euro 9 / Euro 18

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico fresco

## PARMIGIANA

Euro 10 / Euro 20

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, grana padano,  
melanzane grigliate, basilico fresco

## DELICATA

Euro 12 / Euro 22

Pomodori ciliegini confit, stracciatella di burrata,  
prosciutto crudo di parma 24 mesi, basilico fresco

## RUSTICA

Euro 11 / Euro 21

Crema di zucca, mozzarella fiordilatte, salsiccia,  
scamorza affumicata

## HAMBURGER

Euro 14

Hamburger di Fassona (150 gr), provola dolce,  
crema di pomodorini confit, insalata e  
pan brioche con patate al forno

# TAGLIERI

*cena*

## EMILIA

Euro 14

Salame piacentino D.O.P, Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, Coppa di Parma I.G.P, Parmigiano reggiano D.O.P stagionato 24 mesi, Squacquerone, Tigelle, Pane fatto in casa

## RUSTICO

Euro 12

Porchetta trevigiana, Cacciatorino fresco, Mortadella di suino nero, Zucchine e melanzane grigliate, Pane fatto in casa, Battuto di pomodoro fresco

## TOSCANA

Euro 14

Lardo delle Alpi Apuane, Salame di cinghiale, Finocchiona I.G.P., Cacio e pere stagionato, Pecorino toscano D.O.P. stagionato, Miele, Pane fatto in casa

## PUGLIA

Euro 14

Capocollo di Martina Franca, Pagnottella di suino nero, Pancetta di suino nero al pepe, Caciocavallo del Gargano, Burratina di Puglia, Taralli e Pane fatto in casa

## LE LASAGNE

Euro 10

### VEGETARIANA

Lasagnetta bianca con verdure di stagione e stracchino

### INVERNALE

Lasagnetta con crema di zucca, radicchio, speck e granella di noci

## LA POLENTA

Euro 12

Polenta, Fonduta di zola e taleggio,  
Ragù di salsiccia, Funghi trifolati

## BOX FRITTI

Euro 7,5

Olive ascolane, Mozzarelline, Mini arancini di riso,  
Frittelle di zucchine e gamberi

Ogni 2 persone in omaggio un panettoncino farcito  
con crema al mascarpone e gocce di cioccolato

## I VINI

Franciacorta Brut  
Contadi Castaldi

Eu. 29

Maseral  
Prosecco millesimato extra dry  
Valdobbiadene-Veneto

Eu. 18

Pink Rose'  
Moscato e Brachetto

Eu. 17

Gewurztraminer Besserehof  
Sud Tirolo-Alto Adige

Eu.22

Pecorino  
Fontefico-Abruzzo

Eu. 19

Lacrima di Morro  
Teatro del Vino-Marche

Eu. 19

Chiaretto del Garda  
Pratello Bio-Lombardia

Eu. 24

Bellini  
Cipriani-Veneto

Eu. 22

## LE BIRRE

BOEKANIER Eu.5

Botanical Ipa  
Vol. Alc. 6,5%  
Bottiglia 0,33  
Olanda

LONDON ALE Eu.6

Pale Ale  
Vol. Alc. 6,4%  
Bottiglia 0,50  
Inghilterra

NEW YORKER Eu.5

Lager  
Vol. Alc. 4,5%  
Bottiglia 0,33  
USA

TENNENT'S Eu.4,5

Strong Lager  
Vol. Alc. 9%  
Bottiglia 0,33  
Scozia

## LE BIBITE

Eu.3,5

Coca Cola

Coca Cola Zero

Red Bull

Sprite

DELIVERY  
&  
TAKE AWAY

*aperitivo*

GIN TONIC

Bombay -Acqua tonica Cortese Eu.9

Gin Mare - Acqua tonica Fever Tree Mediterranea Eu.11

Brockmans - Acqua tonica Cortese Eu. 11

Beefeater 24 - Acqua tonica Cortese Eu.12

MOSCOW MULE Eu.8  
Vodka, Lime, Ginger Beer

MI-TO Eu.8  
Punt e Mes, Campari

SPRITZ APEROL / CAMPARI Eu.8  
Aperol / Campari, prosecco, Soda

NEGRONI Eu.8  
Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari

MADAME BOVARY Eu.8  
Bitter Campari, Martini rosato, Prosecco

3 AMIGOS Eu.8  
Tequila, Salvia, Succo di limone, Succo di mela verde

CARAMELLO Eu.8  
Gin, Dom Benedictine, Succo di limone, Pepe nero, Sciroppo al caramello

TIKI LUX Eu.8  
Rum chiaro, Amaretto di Saronno, Passion fruit, Lime, Succo d'ananas

Vuoto a rendere: 1 Euro a bottiglietta

DELIVERY  
&  
TAKE AWAY

*aperitivo*

**BOX x 2 persone  
composta da:**

**ASSAGGI DI PASTICCERIA SALATA:**

Mini croissant con salmone affumicato, crema di formaggio e rucola

Bignè ripieno di mousse al tonno e capperi

Cannoncino ripieno di ricotta, mortadella e granelli di pistacchi

Sfogliatina con burrata, acciughe e filetti di pomodori secchi sott'olio

**BOTTIGLIA DI VINO A SCELTA:**

Maseral  
Prosecco millesimato extra dry  
Valdobbiadene-Veneto  
Eu.25

Bellini  
Cipriani-Veneto  
Eu.30

Franciacorta Brut  
Contadi Castaldi  
Eu.36



# BRUNCH IN THE BOX

Eu.25



## PIATTO A SCELTA

Uova strapazzate  
con patate, bacon croccante e pane tostato

Uovo nel cestino di sfoglia  
con spinaci e parmigiano reggiano

Vellutata di ceci  
con speck, rosmarino e crostini di pane

Hamburger di manzo (150 gr)  
con zucchine e pomodoro grigliati,  
provola dolce, insalata, maionese al bacon e pan brioche

cous cous alle verdure  
con pollo saltato e gamberi al vapore

Tartare di manzo,  
scaglie di grana, olio EVO, sale e pepe

Oggi lo chef propone...

IL BRUNCH

del

DIECI  
*arte cibo e musica*