

L'Osteria
DELLA TANA

IL MENU

A CASA TUA

e i prodotti di gesmäkh

ORDINI ONLINE

Puoi ordinare tutti i nostri piatti ed i nostri prodotti online
www.latanagourmet.it/osteria

**IL TAKE
AWAY**

con ritiro del tuo ordine presso
L'OSTERIA

**LE
SPEDIZIONI**

di tutti i nostri prodotti di gastronomia
con consegna a mezzo corriere espresso
del tuo ordine direttamente a CASA TUA

VUOI MAGGIORI INFO?
CONTATTACI al 3441708004

IL TAKE AWAY

Puoi ordinare tutti i piatti che trovi in questo menu e tutti i nostri prodotti di gastronomia per poi ritirarli presso il ristorante

GLI ORDINI E LE CONSEGNE

vuoi ordinare per pranzo? ordina entro le 22 del giorno prima - ritira dalle 11 alle 12

vuoi ordinare per cena? ordina entro le 12 del giorno stesso - ritira dalle 18 alle 19

servizio gratuito, disponibile in tutti i giorni di apertura del ristorante.

CHIAMA IL **3441708004 – 04241760249**

oppure ordina ONLINE

IL PAGAMENTO

per ordini telefonici:

al momento del ritiro con **CONTANTI - BANCOMAT – CARTA DI CREDITO**

per ordini online:

a conferma dell'ordine con **CARTA DI CREDITO**

LE SPEDIZIONI

Puoi ordinare tutti i prodotti della nostra linea **GESMÁKH** e i prodotti **"L'Osteria sempre con Te"** affideremo a BARTOLINI il pacco con il tuo ordine
questo servizio non è possibile con i piatti freschi

GLI ORDINI E LE CONSEGNE

Al fine di evitare lo stazionamento dei pacchi spediti nei depositi dei corrieri nei fine settimana, le spedizioni avvengono solo il **MARTEDI'**, con consegna indicativa in 48/72 ore in tutta ITALIA
Puoi inviarci il tuo ordine entro il **VENERDI'**





Costi di spedizione: costo unico a pacco Euro 20

CHIAMA IL **3441708004 – 04241760249** oppure ordina ONLINE





IL PAGAMENTO

per ordini telefonici: con BONIFICO ANTICIPATO
per ordini online: a conferma dell'ordine con CARTA DI CREDITO

ANTIPASTI

Baccalà mantecato con polenta soffiata	Euro 15	
Crudo di ricciola alle erbe aromatiche	Euro 18	
Manzo affumicato al bbq, salsa verde e fagioli borlotti	Euro 10	
Tartar di filetto di manzo	Euro 18	

PRIMI PIATTI

Tagliatelle integrali con ragù di cinghiale	Euro 9	
Bigoli con sugo di triglie, pomodoro, olive, capperi e basilico	Euro 12	
Lasagna con funghi misti e ricotta di montagna	Euro 13	
La carbonara dell'Osteria	Euro 12	

SECONDI PIATTI

Cotoletta di maiale con insalata di cappuccio

Euro 15



Cappesante alla piastra con salsa di limone, peperoncino, capperi e basilico

Euro 18



Agnello "scottadito"

Euro 18



Rotolo di coniglio ripieno alla ricotta ed erbe

Euro 16



Guancia di bue al Valpolicella

Euro 18



CONTORNI

Patate arrostiti nel grasso di Anatra

Euro 5



Insalata di patate

Euro 5



Insalata del nostro orto

Euro 5








Melanzane, zucchine e peperoni alla griglia

Euro 8



DESSERT

Torta di lime	Euro 5	
Tiramisù	Euro 5	
Strudel di mele con crema alla vaniglia	Euro 5	
Tortino di cioccolato dal cuore liquido e salsa al lampone	Euro 8	
Il Creme caramel "come una volta"	Euro 5	



pronto al consumo



da scaldare o finire di cuocere in pentola, sul fornello, seguendo le nostre indicazioni



da scaldare o finire di cuocere in forno classico, seguendo le nostre indicazioni



da scaldare o finire di cuocere in forno a microonde, seguendo le nostre indicazioni

*

la pasta viene servita cruda, da cuocere seguendo le nostre indicazioni

IL PANE

Pagnotta a lievito madre (300g)	Euro 5,00
la Focaccia (300g)	Euro 4,00
Ciabatta (300g)	Euro 4,00
Integrale (300g)	Euro 4,00

GLI SNACK SALATI

Cracker al pomodoro e origano 200g	Euro 5,00
Cracker alla cipolla e sesamo 200g	Euro 5,00
Cracker alle erbe aromatiche 200g	Euro 5,00
Cracker integrali ai semi 200g	Euro 5,00

I SUGHI di GESMÀKH 320g

Il pomodoro (la conserva come una volta)	Euro 3,90
Sugo di guancia di manzo	Euro 7,50
Ragù Falso, realizzato con sole verdure	Euro 5,50
Sugo di Anatra	Euro 9,50
Sugo di Verza, cipolla e salsiccia (prodotto solo in inverno, quantità limitata)	Euro 7,50
Sugo rustico di cervo	Euro 16,50
Il Meel-kraut (stufato di verdure, cipolla e salsiccia) NEW	Euro 8,50





LE CONSERVE

Mostarda di zucca e zenzero	Euro 6,50
Composta dolce di funghi porcini	Euro 16,00
Mostarda di uva fragola	Euro 7,50
Mostarda di mele selvatiche	Euro 7,50
Salsa di mirtilli rossi selvatici	Euro 7,50
Composta di cipolla rossa e frutti rossi	Euro 7,50
Il LimOne – marmellata di limone con zenzero, menta e cardamomo NEW 2020	Euro 7,50
Zenzero marinato agrodolce	Euro 5,50
Antipasto rustico di verdure in rosso	Euro 5,50

I BISCOTTI

Xaletti	250g		Euro	6,00
Biscotti al caffè Arabica	250g		Euro	6,00
Cookies cioccolato e nocciole		250g	Euro	6,00
Biscotti alle spezie	250g		Euro	6,00






BOLLICINE

Zero Pas Dosè 48 mesi Bellaguardia '11 (Pinot Bianco,Durella) -Veneto	Euro 42
Torque Pas Dosè Dalle Ore '14 (Durella) - Veneto 	Euro 38
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Duca di Dolle (Glera,Verdiso,Perera) - Veneto	Euro 26
Franciacorta Riserva Jre N_4 '08 (Chardonnay, Pinot Nero) - Lombardia 	Euro 42
Sine Dosaggio Zero Rosé Baldessari (Pinot Nero) -Trentino A.A.	Euro 38
Trento Doc Perlè Bianco Ferrari '11 (Chardonnay) - Trentino A. A.	Euro 55
Alto Adige Pas Dosè Haderburg (Chardonnay,Pinot Nero) –Trentino A.A. 	Euro 45
Champagne Billecart Salmon Brut Res. (Chard.,Pinot N, Pinot M) Mareuil sur Ay - Francia	Euro 90
Champagne Brut Reserve Andrè Beaufort (Pinot Noir,Chardonnay) -Polisy Francia 	Euro 95
Marlborough Vicar's St.Claire (Sauvignon Blanc) -Nuova Zelanda	Euro 30

VINI BIANCHI

Barbabianca Marco Barba '18 (Garganega) -Veneto	Euro 25
Bianco del Roccolo Vigna Antica Torre Roccolo'17 (vitigni autoc. di Breganze)-Veneto	Euro 24
Alto Adige Praepositus Abbazia di Novacella '17 (Sylvaner) -Trentino A.A.	Euro 32
Sauvignon Tercic '15 -Friuli V.G.	Euro 25
Ibbianco Casanova dei Neri '18 (Vermentino, Grechetto) -Toscana	Euro 26
Trebbiano D'Abruzzo Emidio Pepe -Abruzzo	Euro 60
Cervaro della Sala Castello della Sala Antinori '18 (Grechetto, Chardonnay) -Umbria	Euro 70
Alterebe Riesling Trocken Molitor '15 -Mosella Piesport Minheim Germania	Euro 42
Meursault Vieux Clos De Citeaux '15 (Chardonnay) - Borgogna Francia	Euro 45
Chassagne Montrachet '17 Bonnardot (Chardonnay)- Mosella Germania	Euro 50

VINI ROSSI

Amarone della Valpolicella Roccolo Grassi '12-Veneto	Euro 90
Colli Berici Cicogna Cavazza '15 (Merlot) -Veneto	Euro 26
Donà Noir Hartman Donà '12 (Pinot Nero)-Trentino A.A. 	Euro 85
Vigneti delle Dolomiti Teroldego Foradori '18 -Trentino A.A. 	Euro 30
Schioppettino Bressan '13 Friuli V.G. 	Euro 60
Montefalco Rosso Ziggurat Tenuta Castelbuono '17 (Sang,Sagrant,Merlot) -Umbria 	Euro 28
Bolgheri Bruciato Guado al Tasso Antinori '18 -Toscana	Euro 40
Brunello di Montalcino Casanova dei Neri '14 (Sangiovese) -Toscana	Euro 75
Le Renard Domaine Devillard '16 (Pinot Nero) -Borgogna Francia 	Euro 55
Chambolle-Musigny Premier Cru Les Noirots '15 Legros -Borgogna Francia	Euro 140

LE TISANE artigianali Euro 8

Tisana numero **UNO** dissetante dal gusto fresco e pungente, leggermente piccante.
(con ananas, arancia, menta, zenzero, limone, salvia e cartamo)

Tisana numero **DUE** dal gusto fresco e armonico, consigliata anche fredda, risulta dissetante e rilassante
(con mela, lemongrass, fiori di arancio, limone, menta, zenzero, rosa moscata, karkadè e arancia)

Tisana numero **TRE** una vera iniezione di energia, adatta a risollevarsi dall'affaticamento o quando si necessita di energia fisica e mentale (con the verde, ginseng, guaranà, curcuma, zenzero, liquirizia, menta, arancia amara, mirto e verbena)

Tisana numero **QUATTRO** insolita tisana a base di erbe aromatiche, dalle proprietà digestive ed antisettiche, se fredda è un ottimo aperitivo analcolico. (con santoreggia montana, timo serpillio, prezzemolo, origano, abrotano, maggiorana, menta, ginepro, zenzero, levistico, melissa, finocchio)

Tisana numero **CINQUE** Tisana profumata dalle proprietà calmanti, rilassanti e digestive
(con camomilla, lavanda, melissa, passiflora, rosa moscata, echinacea, betulla, tiglio e biancospino)

Tisana numero **SEI** tisana dalle proprietà calmanti, rilassanti e drenanti, adatta come fine pasto prima di coricarsi.
(con finocchio, sedano, anice selvatico, melissa, coriandolo, menta, camomilla e lemongrass)

Tisana numero **SETTE** dal gusto erbaceo e di montagna, leggermente balsamico e amarognolo
(con fieno, lamio bianco, fico, muschio, gemme di pino, rafano, ginepro, abrotano)

Tisana numero **OTTO** a base di frutti rossi, dal gusto caldo e avvolgente, perfetta se bolente per i freddi inverni davanti al camino (con karkadè, uvetta di corinto, chiodo di garofano, rosa canina, ribes nero, sambuco, mela, mirtillo, foglie di fragola, fiordaliso e calendula)

L' esclusiva di Gesmàkh Radice di **TARASSACO** tostata
"il caffè di quando il caffè era un lusso" euro 12