

Antipasti

Strudel di radicchio di Treviso, pancetta e Asiago fresco	Euro 10
Seppioline in umido con polenta morbida	Euro 11
Lingua salmistrata con topinambur, salsa verde e Asiago stravecchio	Euro 13
* La Tartar di manzo classica, battuta a coltello condita con senape, capperi, acciughe, tabasco, ketchup, scalogno, salsa worchester, tuorlo d'uovo	Euro 15
* Baccalà mantecato, peperone arrosto e polenta fritta	Euro 15
Tagliere di salumi e formaggi tipici	Euro 15
Carne salada di cervo con funghi trifolati e Asiago stravecchio	Euro 20

Primi piatti

Tagliolini con "il pomodoro" di Gesmàkh	Euro 8
* Zuppa verdure, legumi e cereali	Euro 10
Bigoli al sugo di anatra	Euro 13
Lasagna con funghi porcini e ricotta	Euro 13
* Risotto al formaggio Asiago e Pino Mugo (minimo 2 porzioni)	Euro 14
Sopa Coadà (pasticcio di pane e piccione gratinato con parmigiano e servito con il suo brodo)	Euro 18

Secondi piatti

Formaggio Asiago alla piastra, polenta e funghi trifolati	Euro 13
* Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago stravecchio	Euro 13
Tagliata di manzo con patate arrosto	Euro 16
Guancia di vitello arrosto con bietoline scottate	Euro 17
Quaglietta ripiena al forno servita con polenta	Euro 18
Spezzatino di cervo in umido con polenta	Euro 18
* Brasato di manzo al Valpolicella con purè di patate	Euro 18
Il gran bollito misto spalla, biancostato, lingua, guancia, gallina, cotechino; serviti con salse e purè di patate	Euro 25
* Controfiletto di bue in tegame, affumicato alle erbe <u>Peso medio circa 800/1000 g</u> - il personale vi elencherà i tagli disponibili richiede circa 30 minuti di lavorazione	Euro 8 /hg

Contorni

Polenta	Euro 3
Patate arrosto	Euro 5
Purè di patate	Euro 5
Radicchio di Treviso al forno	Euro 7
Funghi trifolati	Euro 8

* l'asterisco indica le specialità e i piatti storici dell'Osteria

Dessert

La torta "tiramisù"	Euro 5
Gelato alla crema con frutti di bosco caldi	Euro 5
Gelato alla nocciola con cioccolato fuso	Euro 5
La torta ai 4 cioccolati	Euro 5
Strudel di mele	Euro 5
Canederli dolci con crema alla vaniglia e cioccolato	Euro 5
Sembra una "Sacher" con confettura di lampone	Euro 5

il menu del goloso

Strudel di Radicchio, pancetta e formaggio Asiago
Lingua salmistrata con topinambur, salsa verde e Asiago Stravecchio
Il baccalà mantecato con salsa di peperone e polenta fritta

—————
Risotto al formaggio Asiago e pino mugo
Sopa coada

—————
Brasato di manzo al Valpolicella con purè di patate

—————
Gelato alla crema con frutti di bosco caldi

gentile cliente

Da sempre basiamo il nostro lavoro sull'utilizzo di materia prima di altissima qualità.

Tutto ciò che vi proponiamo è fatto in casa, dal pane ai dolci.

Usiamo materia freschissima,
ed in caso di prodotti congelati all'origine solo se questi rispecchiano i nostri canoni di qualità.

Alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati
vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura
e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).
Questo ci permette di garantire sempre una perfetta salubrità dei nostri alimenti
e mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.

le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti alimentari che provocano
allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

usiamo unicamente Formaggio Asiago DOP prodotto sull'altopiano di Asiago



coperto Euro 1,50 a persona

l'Osteria de la Tana

osserva turno di riposo la **domenica sera ed il lunedì tutto il giorno**

la cucina è aperta nei seguenti orari:

a pranzo dalle ore **12** alle ore **14,30**

a cena dalle **19** alle **21,30**

Starters

Strudel of red chycory, bacon and Asiago Cheese	Euro 10
Stewed small squids with corn polenta	Euro 11
Spiced veal tongue with mushrooms, persil sauce and aged Asiago cheese	Euro 13
* Beef Tartar in classical seasoning with mustard, anchovies, tabasco, ketchup, shallot, worchestershire sauce, egg yolk	Euro 15
* Mashed codfish with pepper sauce and fried polenta chips	Euro 15
Typical cheeses and cold cuts selection	Euro 15
Spyced deer "carpaccio", with mushrooms and 2 years aged Asiago cheese	Euro 20

Pasta dishes

Home made spaghetti with tomato sauce by Gesmàkh	Euro 8
* Soup of vegetables, cereals and legumes	Euro 10
Bigoli with duck sauce	Euro 13
Lasagne with mushrooms and ricotta cheese	Euro 13
* Risotto with Asiago cheese and mountain pine (minimum fot two portions)	Euro 14
Sopa Coadà (typical soup made with bread and pigeon, gratin with Parmesan and served with pigeon broth)	Euro 18

Main courses

Grilled cheese with corn polenta and stewed mushrooms	Euro 13
* Veal tripes with tomato and Asiago Cheese	Euro 13
Beef sirloin served sliced with potatoes	Euro 16
Roasted veal cheek with chard sautéed	Euro 17
Roasted stuffed quail, served with corn polenta	Euro 18
* Beef braised in Valpolicella wine, served with potatoes pureé	Euro 18
Deer stew with corn polenta	Euro 18
The great plate of boiled meats in beef stock Six different cuts of beef, veal, pork and chicken served with potatoes pureé, sauces and pickled vegetables	Euro 25
* Roasted beef sirloin, smoked with aromatic herbs <u>Medium weight 800/1000 g</u> - the staff will list you all the weights availables today Needs about 30 minutes of preparation	Euro 8 /hg

Side dishes

Corn polenta	Euro 3
Roasted potatoes	Euro 5
Potatoes Pureé	Euro 5
Baked red chycory	Euro 7
Stewed mushrooms	Euro 8

* the asterisk indicate our specialities

Dessert

Tiramisù	Euro 5
Vanille ice cream with warm red fruits	Euro 5
4 chocolates cake	Euro 5
Apple strudel	Euro 5
Sweet dumplings with chocolate and custard cream	Euro 5
Nuts ice cream with chocolate sauce	Euro 5

Tasting menu

Strudel of red chycory, bacon and Asiago Cheese
Spiced veal tongue with mushrooms, persil sauce and aged Asiago cheese
Mashed codfish with pepper sauce and fried polenta chips

—————
Risotto with Asiago cheese and mountain pine
Sopa Coadà

—————
Beef braised in Valpolicella wine, served with potatoes pureé

—————
Vanille ice cream with warm red fruits

Euro 50 per person, excluding drinks
The tasting menu is served exclusively for all the diners at the same table

Dear Customer

We have always based our work on the use of raw materials of the highest quality.

Everything we propose is homemade, from bread to sweets.

We use fresh raw materials and frozen products at the origin, only if they reflect our canons. Some products, after having been processed by us, are treated with a rapid temperature abatement process and stored at a negative temperature until they are used. This allows us to always guarantee a perfect healthiness of our food and keep the organoleptic characteristics intact.

Dear customer, information about the presence of substances and foodstuffs that can cause **allergies or intolerances**, are available by contacting the service personnel

We use Asiago DOP cheese product in our mountains



side Euro 1,50 per person

l'Osteria de la Tana
is closed on sunday al lunch and on monday

kitchen is open:

for lunch from **12** to **14,30**

for dinner from **19** to **21,30**