

L'Osteria de "la Jana"

CUCINA TIPICA VENETA

Antipasti

Focaccia con lardo affumicato e "l'antipasto rosso di Gesmàkh" l'antipasto rosso di Gesmàkh è composto da verdure in agrodolce cotte con pomodoro San Marzano	Euro 7
Asparagi e uova alla veneta	Euro 9
Caciottina al forno con lo speck, servita con polenta e porcini stufati	Euro 11
Lumache stufate "all'asiaghese" con polenta Cotte con carota, cipolla e sedano; pomodoro e acciughe; poi mantecate con formaggio Asiago	Euro 12
Carne salada con insalata di carletti e scaglie di Granpennar	Euro 15
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

Salumi e Formaggi

Tagliere di salumi tipici crudo dei colli Berici, sopressa, speck, coppa stagionata alle spezie e lardo affumicato Serviti con la giardiniera di Gesmàkh	Euro 15
Il formaggio Asiago DOP Le quattro stagionature: Fresco (3 mesi), Mezzano (6 mesi), Vecchio (12 mesi) e Stravecchio (20 mesi) Serviti con le conserve da formaggio di Gesmàkh	Euro 15
Selezione di formaggi di montagna Sei assaggi di formaggi prodotti in montagna, serviti con le conserve da formaggio di Gesmàkh	Euro 15
Il MAXI TAGLIERE misto di Salumi e Formaggi tipici di Asiago (assaggi per 4 persone)	Euro 25

usiamo unicamente Formaggio Asiago DOP prodotto sull'altopiano di Asiago



Primi piatti

Pasta e fagioli tradizionale (con straccetti di pasta all'uovo)	Euro 9
Minestra de fegadini Tagliolini di pasta fresca all'uovo serviti con brodo di carne e fegatini di pollo	Euro 9
Gnocchi di patate con formaggio erborinato di montagna	Euro 10
Bigoli al ragù di anatra	Euro 12
Tortelli di ricotta con asparagi, pomodorini e cipolla	Euro 12
Risotto al formaggio Asiago e speck croccante (minimo 2 porzioni)	Euro 12
Tagliatelle al sugo di porcini e ricotta affumicata	Euro 14

Secondi piatti

Polenta "consa" polenta morbida con bocconi di salsiccia e formaggio Asiago, fresco e vecchio	Euro 10
Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago stravecchio	Euro 12
Baccalà alla vicentina con polenta	Euro 16
Spezzatino di cervo in umido con polenta	Euro 17
Tagliata di petto di anatra con radicchio al forno e purè	Euro 17
Stufato di manzo al vino rosso con purè e porcini stufati	Euro 18
Il gran Bollito punta di petto, lingua, biancostato, guancia di bue, gallina e museto (cotechino); serviti con purè di patate e giardiniera di verdure; accompagnati con rafano, salsa verde, mostarda di zucca, maionese e limone al sale	Euro 22
Filetto di manzo alla piastra con patate arrosto e insalata	Euro 24

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 prima freschissima e prodotti congelati all'origine, solo se questi rispecchiano i nostri canoni.

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.

Questo ci permette di garantire sempre una perfetta salubrità dei nostri alimenti e di essere consapevoli di utilizzarli al massimo delle loro caratteristiche organolettiche.

le nostre Specialità

Controfiletto di manzo in tegame, affumicato alle erbe Euro 8 / hg

Controfiletto di manzo razza Black Angus irlandese allevato allo stato brado.

Subisce trattamento di frollatura per più di 30 giorni, a secco, con il metodo "dry aging".

Viene cotto in tegame con erbe aromatiche e burro di montagna, condito con salsa leggera alla senape; servito affumicato con patate arrosto e insalata.

Peso medio circa 800 -1000 g è perfetto come portata unica oppure come secondo piatto per 2-4 persone il personale vi elencherà i tagli disponibili - richiede circa 30 minuti di lavorazione

"La Tana" Smoked burger Euro 17

200 g di carne di manzo affumicata con legni di faggio e abete rosso.

servita con pancetta, bietolina scottata, pomodoro, robiola e senape

Contorni

Patate arrosto Euro 4

Funghi porcini stufati Euro 8

Insalata mista Euro 5

Crauti Euro 4

i dolci di Gesmàkh

La torta "tiramisù" Euro 5

La torta ai frutti di bosco Euro 5

La torta all'ananas, mandorla e lime Euro 5

La torta ai 4 cioccolati Euro 5

Strudel di mele Euro 5

Crostata di fichi secchi al recioto Euro 5

Coppa di fragole con panna Euro 5

I biscotti (6 tipologie di biscotti artigianali) Euro 5

il menu... del... Viandante

Euro 25 persona, bevande escluse
il menu "del viandante" viene servito esclusivamente a tutti i commensali del tavolo

Tagliere misto di salumi e di formaggi tipici di Asiago

Bigoli all'anatra

Spezzatino di cervo con polenta

Crostata di fichi secchi al recioto

il menu... del... Goloso

Euro 45 persona, bevande escluse
il menu "del goloso" viene servito esclusivamente a tutti i commensali del tavolo

Carne Salada con porcini e scaglie di Asiago Vecchio

L' antipasto rosso di Gesmàkh

Il baccalà mantecato

Risotto al formaggio Asiago e speck

Tagliatelle al sugo di funghi porcini e ricotta affumicata

Stufato di manzo al vino rosso con purè e porcini trifolati

Crema caramel

coperto Euro 1,50 a persona

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

l'Osteria 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**

gesmàkh
 profumo di cibo

Gesmàkh è la nostra linea di prodotti artigianali di gastronomia. Tutto è rigorosamente prodotto nelle cucine del nostro ristorante, partendo da materia prima altamente selezionata.

Il negozio è in centro di Asiago, in Piazzetta pertile 7
Oppure su www.gesmakh.com