

ANTIPASTI

Strudel di Radicchio, pancetta e formaggio Asiago	Euro 10
Carciofo al forno, zucca e vino cotto	Euro 10
Lingua salmistrata con finferli, salsa verde e Asiago stravecchio	Euro 13
Rognoni di vitello in tegame con purè di zucca	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

PRIMI PIATTI

Zuppa di patate e broccolo fiolaro gratinata con formaggio Asiago	Euro 10
Pasta e fagioli di Lamon	Euro 11
* Bigoli al sugo di anatra	Euro 13
Ravioli di ricotta e spinaci al burro, salvia e speck, con ricotta affumicata	Euro 14
* Risotto al formaggio Asiago e Pino Mugo (minimo 2 porzioni)	Euro 14
Tagliatelle ai funghi porcini	Euro 15
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
Salsiccia nostrana con polenta e crauti	Euro 13
* Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago stravecchio	Euro 13
Tagliata di manzo alla piastra con patate arrosto	Euro 16
Spezzatino di cervo in umido con polenta	Euro 18
* Guancia di manzo brasata al vino rosso, con purè di patate	Euro 18
Rane fritte	Euro 20
Il gran bollito misto spalla, biancostato, lingua, guancia, gallina, cotechino; serviti con salse e giardiniera di verdure	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

Patate arrosto	Euro 4
Purè di patate	Euro 4
Radicchio di Treviso al forno	Euro 6
Funghi porcini trifolati	Euro 8

* l'asterisco arancione indica le specialità e i piatti storici de l'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

IL MENU DEL GOLOSO

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

Risotto al formaggio Asiago e pino mugo
Sopa Coadà

Guancia di manzo brasata al vino rosso, 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.
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**