

ANTIPASTI

Strudel di Radicchio, pancetta e formaggio Asiago Euro 10

Carciofo arrosto e purè di zucca Euro 10

Lingua salmistrata con topinambur, salsa verde e Asiago stravecchio Euro 13

* La Tartar di manzo classica, battuta a coltello Euro 15
condita con senape, capperi, acciughe, tabasco, ketchup, scalogno, salsa worchester, tuorlo d'uovo

* Baccalà mantecato, peperone arrosto e polenta fritta Euro 15

Tagliere di salumi e formaggi tipici Euro 15

PRIMI PIATTI

Crema di patate di Rotzo con pancetta arrostita Euro 8

Pasta e fagioli di Lamon (con pasta fresca all'uovo) Euro 11

* Bigoli al sugo di anatra Euro 13

* Risotto al formaggio Asiago e Pino Mugo (minimo 2 porzioni) Euro 14

Tagliatelle ai funghi porcini Euro 15

Sopa Coadà Euro 18
(pasticcio di pane e piccione gratinato con parmigiano e servito con il suo brodo)

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
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
Sembra una "Sacher" con confettura di lampone	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

Euro 50 persona, bevande escluse
il menu "del goloso" viene servito esclusivamente a tutti i commensali del tavolo

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**

sempre aperto dal 18 dicembre al 6 gennaio

la cucina è aperta nei seguenti orari:

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

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