

# L'osteria

de *La Tana*

C U C I N A T I P I C A V E N E T A

## *antipasti*

- L'antipasto rosso di Gesmàkh Euro 8  
Verdure cotte in agrodolce con pomodoro e basilico, servite con tonno all'olio extravergine e pane tostato
- Pollo marinato in "Saor" Euro 9  
pollo marinato in agrodolce con cipolla bianca, uvetta e pinoli, servito con insalata
- Rognoni di vitello in tecia con la "considera" Euro 12  
La "considera" è una polenta di patate profumata con la cannella
- Lumache stufate "all'asiaghese" con polenta Euro 15  
Cotte con carota, cipolla e sedano; pomodoro e acciughe; poi mantecate con formaggio Asiago
- Carne salada con porcini e scaglie di Asiago vecchio Euro 15

## *salumi e formaggi tipici*

- Tagliere di salumi del salumificio Nogara Euro 15  
crudo dei colli Berici, sopressa, speck, coppa stagionata alle spezie e lardo affumicato  
Serviti con la nostra giardiniera
- Il formaggio Asiago DOP Euro 15  
le quattro stagionature tradizionali prodotte dall'Az. Agr. Waister  
Fresco (3 mesi), Mezzano (6 mesi), Vecchio 12 mesi e Stravecchio (20 mesi)  
Serviti con le conserve da formaggio di Gesmàkh
- II MAXI TAGLIERE Euro 25  
misto di Salumi e Formaggi (assaggi per 4 persone)

## *p r i m i   p i a t t i*

Maccheroncini al torchio con il "ragù finto" di Gesmàkh (preparato con sole verdure)	Euro 8
Tagliolini all'uovo in brodo di pollo con i fegatini	Euro 9
Gnocchi di patate con fonduta di Asiago	Euro 10
Bigoli al sugo di anatra	Euro 11
Tagliatelle al ragù di selvaggina	Euro 12
Ravioli di polenta con ragù di sopressa	Euro 13
Zuppa di funghi porcini servita con crostini di pane alle erbe	Euro 16

## *s e c o n d i   p i a t t i*

Uovo, meelkraut e pancetta gratinati con pecorino di montagna Il meelkraut è un tipico stufato di ortaggi (tarassaco, bietole, cicoria, cavolo e costine) cotti con burro di montagna	Euro 12
Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago	Euro 12
Baccalà alla vicentina con polenta	Euro 16
La grigliata mista di carne con patate e insalata (puntina di vitello, reale di manzo, coppa, salsiccia e pancetta di maiale, coscia di pollo)	Euro 18
Stufato di manzo al vino rosso con polenta e porcini trifolati	Euro 18

## *c o n t o r n i*

Patate arrosto	Euro 4
Funghi porcini stufati	Euro 8
Insalata mista	Euro 5
Crauti	Euro 4

# le specialità dell'Osteria

<b>Il cheeseburger dell'Osteria</b>	Euro 16
180 g di manzo, formaggio Asiago, pancetta arrosto, pomodoro, insalata, maionese al lime e acciuga	
<b>Baccalà mantecato</b>	Euro 16
Baccalà mantecato in versione alleggerita; preparato con olio extravergine, senza utilizzo di latticini; viene servito con sfoglie di polenta e insalatina	
<b>Stinco di maiale arrostito</b>	Euro 22
Stinco di maialino da latte (circa 400g) cotto in forno, servito con patata al cartoccio, crauti e cipolla agrodolce	
<b>Tartar di manzo, uovo croccante, "verze sofegae" e fonduta al tartufo</b>	Euro 25
130g di manzo razza Hereford dal Nebraska condita con olio, aceto, senape delicata e sale; servita con uovo in camicia croccante, verza di montagna stufata e fonduta di taleggio al tartufo	
<b>Bistecca di Cervo</b>	Euro 27
Trancio spesso di carrè di cervo sull'osso, cotto alla piastra e servito con spatzle di spinaci alle erbe, insalata e crauti.	
Attenzione, è un taglio di carne estremamente magro, succulento e morbido che, a nostro avviso è perfetto se "al sangue" Una cottura prolungata potrebbe comprometterne il gusto e la consistenza	
<b>Controfiletto di manzo in tegame, affumicato alle erbe (800/1000 g circa)</b>	Euro 8/hg
Controfiletto di manzo razza Black Angus irlandese allevato allo stato brado.	
<b>Subisce trattamento di frollatura per più di 30 giorni, a secco, con il metodo "dry aging".</b>	
Viene cotto in tegame con erbe aromatiche e burro di montagna, condito con salsa leggera alla senape; servito affumicato con patate arrosto e insalata.	
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	

## i dessert

La torta del giorno di Gesmàkh	Euro 5
Torta rustica integrale di albicocche	Euro 5
Strudel di mele	Euro 5
Il Tiramisù classico	Euro 5
I biscotti di Gesmàkh (6 tipologie di biscotti artigianali)	Euro 5
Flan tiepido di cioccolato fondente	Euro 8
Servito con composta frutti di bosco e crema inglese alla vaniglia	

## *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

La Grigliata Mista

Torta rustica integrale di albicocche

## *il menu... "del goloso"*

Euro 40 persona, bevande escluse  
il menu "del goloso" viene servito esclusivamente a tutti i commensali del tavolo

Tagliere misto di salumi del salumificio Nogara e dei formaggi tipici di Asiago

L'antipasto rosso di Gesmàkh

Il baccalà mantecato

Maccheroncini al torchio con ragù finto di Gesmàkh

Tagliatelle al sugo di selvaggina

Stufato di manzo al vino rosso con polenta e porcini trifolati

la torta del giorno di Gesmàkh

---

**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 il lunedì

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

Gesmakh 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](http://www.gesmakh.com)