

L'osteria

de *La Tana*

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

Antipasti

Focaccia con lardo affumicato e "l'antipasto rosso di Gesmàkh"	Euro 7
Cipolla al forno ripiena di zucca e fonduta di Vezzena	Euro 8
Polenta, formaggio Asiago, radicchio e sopressa	Euro 9
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 porcini e scaglie di Asiago vecchio	Euro 15
La Tartar di manzo classica 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 tipici

Tagliere di salumi del salumificio Nogara crudo dei colli Berici, sopressa, speck, coppa stagionata alle spezie e lardo affumicato Serviti con la nostra giardiniera	Euro 15
Il formaggio Asiago DOP 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	Euro 15
II MAXI TAGLIERE misto di Salumi e Formaggi (assaggi per 4 persone)	Euro 25

Primi piatti

Maccheroncini al torchio con il "ragù finto" di Gesmàkh (preparato con sole verdure)	Euro 8
Pasta e fagioli	Euro 9
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
Zuppa di funghi porcini servita con crostini di pane alle erbe	Euro 16

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	Euro 12
Baccalà alla vicentina con polenta	Euro 16
Spezzatino di cervo in umido con polenta	Euro 17
La grigliata mista di carne con patate e insalata puntine di vitello, pollo, reale di manzo, coppa, salsiccia e pancetta di maiale	Euro 18
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 musetto (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

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

Il nostro Cheeseburger Euro 15

180 g di carne di manzo e maiale condita con sale, pepe di sarawak ed erbe aromatiche, cotta alla piastra

servita con formaggio Asiago stravecchio, pancetta stufata, cipolla abbrustolita, polvere di porcini, pomodoro, insalata e maionese

Contorni

Patate arrosto Euro 4

Funghi porcini stufati Euro 8

Insalata mista Euro 5

Crauti Euro 4

Verdura cotta Euro 5

Dessert

La torta "tiramisù" di Gesmàkh Euro 5

La torta al cioccolato e lampone di Gesmàkh Euro 5

Strudel di mele Euro 5

Crostata di fichi secchi al recioto Euro 5

La zuppa inglese Euro 5

Il creme caramel Euro 5

I biscotti di Gesmàkh (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

La Grigliata Mista

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

Zuppa di funghi porcini

Tagliatelle al sugo di selvaggina

Stufato di manzo al vino rosso con polenta e porcini trifolati

Creme 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

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