

L'Osteria
DELLA TANA



MENU

ORARI DELLA CUCINA

PRANZO

dalle ore 12 alle ore 14:45

CENA

dalle ore 19 alle ore 21:45

Acqua Panna e San Pellegrino - Euro 2,50

Caffè Julius Meinl - Euro 2,00

Coperto - Euro 3,50

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 (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04). 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.

ANTIPASTI

Polpetta di bollito <i>e ricotta di montagna, servita con fonduta e cipolla brasata</i>	Euro 10
Cervella fritte <i>con maionese alle acciughe</i>	Euro 13
Baccalà mantecato <i>con polenta integrale croccante</i>	Euro 15
Insalata tiepida di polpo <i>con crema di patate di Rotzo, pomodoro al forno e sesamo</i>	Euro 18
Tartar di filetto di manzo <i>leggermente affumicata</i>	Euro 18
Crudo di Tonno Rosso alla "pizzaiola" <i>con "sugo" di tonno, burrata, olive, capperi e pinoli</i>	Euro 20

PRIMI PIATTI

Bigoli all'anatra Euro 13

Pasticcio di montagna Euro 13

lasagna con ragù, porcini, besciamella da latte di pascolo, ricotta di montagna, gratinata con formaggio Asiago e burro di malga

Pasta, fagioli "burrini" e cozze Euro 15

Risotto con le seppie *minimo 2 porzioni* Euro 15

Brodetto di pesce alla veneta Euro 18

con seppie, triglie, gamberi, vongole, pesce spatola e alici servito con pane tostato

La Carbonara dell'Osteria Euro 13/hg

maccheroni di pasta fresca conditi con uova di cortile, guanciale affumicato del salumificio Nogara, formaggio Asiago Stravecchio DOP e spezie montane

Si ordina a peso....

100g (inteso come quantità della sola pasta) è la porzione classica in base al vostro appetito, e gola, potete richiederne 200, 300 e così via...

SECONDI PIATTI

Cotoletta di maiale <i>con salsa tonkatsu e insalata di cavolo cappuccio</i>	Euro 15
Trippa al pomodoro <i>mantecata con formaggio Asiago Stravecchio</i>	Euro 15
Cappesante alla piastra <i>con salsa di limone, peperoncino, capperi e basilico</i>	Euro 18
Guancia di bue <i>brasata al Ripasso della Valpolicella</i>	Euro 18
Frittura di gamberi viola <i>profumati alle alghe ed erbe aromatiche serviti con salsa bbq agli agrumi</i>	Euro 25
Tagliata di Tonno Rosso	Euro 25
Controfiletto di Black Angus "Dry Aged" alla brace <i>servito con salsa di senape affumicata; viene servito solo "al sangue", poiché una cottura prolungata ne rovina il gusto e la consistenza. Lo staff elencherà i tagli disponibili oggi, che generalmente variano da 800 a 1200 g</i>	Euro 8/hg
Costata di Rubia Gallega LyO Extra	(vedi tasto SPECIALE)

IL TANA-BURGER

Vaca Gallega cotta alla brace Euro 20
con bacon, formaggio Asiago "prodotto della montagna", pomodoro, cipolla brasata, salsa verde, insalata iceberg e peperoncino. Servito nel "bun" al carbone vegetale e patate arrostate.

CONTORNI

Patate arrostate nel grasso d'anatra Euro 5

"Verze sofegae" *verza brasata* Euro 5

Funghi porcini trifolati Euro 12
serviti con formaggio Asiago stravecchio e timo

FORMAGGIO

ASIAGO

Selezione di formaggi Euro 15
del Caseificio Pennar, serviti con una delle nostre mostarde

Alcuni dei **piatti storici** del nostro ristorante

La Tana Gourmet

1 stella Michelin

Fegato grasso e uovo in camicia Euro 30
uovo in camicia croccante, spinacio saltato al burro, mattonella ghiacciata di fegato alla veneziana e trucioli di fegato grasso marinato al sale

Carpaccio di San Pietro Euro 35
con il suo brodetto, taleggio, salicornia e ravanello



Ravioli di polenta in brodo abete Euro 25
Ravioli ripieni di polenta "ricca", serviti con stracciatella d'uovo in un brodo leggermente affumicato a base di infusione di cortecce di abete

Gnocchi croccanti di zucca Euro 35
con fonduta di blue di shropshire, gamberi rossi e olive nere



Rombo chiodato al miso-saikio Euro 40
con pack choy saltati, aceto di kalamansi e mandorla amara

Piccione in due cotture Euro 35
I petti al barbecue, le coscette confit. Salsa al Lagavulin e spinacino al burro



Semifreddo al gorgonzola Euro 20
con crema inglese all'uva spina, bisquit al dragoncello, sedano croccante

LA DEGUSTAZIONE delle 7 portate a persona Euro 100
*la degustazione viene servita unicamente al tavolo intero
abbinamento vini Euro 30 a persona*

DESSERT

Strudel di mele, fichi e ricotta	Euro 5
Torta alla crema di limone	Euro 5
Il creme caramel "come lo facevano le nonne" <i>viene preparato con latte di montagna, uova, vaniglia, rum, scorze di agrumi e caramello. Cotto poi a bagnomaria in forno</i>	Euro 5
Panna cotta alla mandorla con albicocche marinte alla lavanda	Euro 8
Tortino caldo di cioccolato <i>con sorbetto al frutto della passione (richiede 10 minuti di lavorazione)</i>	Euro 8
Torta alla liquirizia, menta e lampone <i>con sorbetto al lampone</i>	Euro 12

L'Osteria
DELLA TANA

TODAY'S

MENU

OUR TIMETABLES

LUNCH

open from 12 to 14:45

DINNER

open from 19 to 21:45

Panna e San Pellegrino water - Euro 2,50

Julius Meinl coffee – Euro 2,00

Sides – Euro 3,50

Everything we propose is homemade, from bread to desserts

We use fresh raw materials and frozen products at the origin, only if they reflect our canons.

Some products, after having been processed by us, are treated with a rapid temperature abatement process and stored at a negative temperature until they are used. This allows us to always guarantee a perfect healthiness of our food and keep the organoleptic characteristics intact.

information about the presence of substances and foodstuffs that can cause
allergies or intolerances,
are available by contacting the service personnel

STARTERS

Fried meatball <i>with mountain ricotta cheese, fondue and braised onion</i>	Euro 10
Fried veal brain <i>with anchovies scented mayonnaise</i>	Euro 13
Baccalà mantecato <i>mashed codfish wit corn chips</i>	Euro 15
Octopus salad <i>with potato sauce, tomatoes and celery</i>	Euro 18
Beef tartar <i>slightly smoked</i>	Euro 18
Raw red tuna "pizza" style <i>Tuna tartar with tomato sauce, mozzarella cheese, olives, capers and pine nuts</i>	Euro 20

FIRST COURSES

Noodless with duck ragout Euro 13

"bigoli" is a large kind of spaghetti made with egg pasta

Mountain's Pasticcio Euro 13

Lasagna with beef ragout, ceps mushrooms, pasture milk bechamel, mountain ricotta, au gratin with Asiago cheese and mountain butter

Pasta, white beans and mussels Euro 13

Risotto with black squids Euro 15

Venetian style fish soup Euro 15

Prepared with squids, mullet, prawns, anchovies, paddlefish and clams served with toasted bread

Pasta "carbonara" Euro 13/hg

Macaroni of fresh pasta seasoned with courtyard eggs, smoked bacon, Asiago Stravecchio PDO cheese and mountain spices

It is ordered by weight....

100g (intended as quantity of the pasta only) is the classical portion

based on your appetite, and throat, you can request 200, 300 and so on...

MEAT & FISH

Pork cutlet <i>with tonkatsu sauce and raw cabbage sauce</i>	Euro 15
Veal tripes <i>braised with tomato sauce and Asiago cheese</i>	Euro 15
Scallops <i>with lemon, basil, capers and chili pepper sauce</i>	Euro 18
Ox cheek <i>Braised with "Ripasso della Valpolicella" wine</i>	Euro 18
Grilled red Tuna steak	Euro 25
Fried purple prawns <i>scented with seaweed and herbs, served with citrus sauce</i>	Euro 25
BBQ Dry Aged beef sirloin <i>Grilled sirloin steak, served with smoked mustard sauce; it is served only "rare", as prolonged cooking spoils its taste and consistency. The staff will list the cuts available today, which generally vary from 800 to 1200g</i>	Euro 8/hg
Rubia Gallega LyO Extra – Bone in Rib eye (Take a look to the specific button)	

LA TANA-BURGER

BBQ "Vaca Gallega" beef burger Euro 20
With bacon, Asiago Cheese, braised onion, persil sauce, salad, tomato and chilli. Served in charcoal bread with roasted potatoes

SIDE DISHES

Roasted potatoes Euro 5

Braised cabbage Euro 5

Sautéed ceps mushrooms Euro 12
served with Asiago Cheese and thym

ASIAGO CHEESE

Selection of Typical cheeses Euro 15
from Pennar dairy, served with our mustard

some **historical dishes** of our Michelin starred restaurant

La Tana Gourmet

Duck foie gras and fried egg Euro 30

Fried egg served with iced duck foie gras terrine, spinach and raw foie gras

Saint Peter fish carpaccio Euro 35

With its broth, taleggio cheese, glasswort and radish



Crispy pumpkin dumplings Euro 35

With blue Shropshire fondue, red prawns and black olives

Corn ravioli in fir broth Euro 25

Ravioli with corn polenta filling, served in a special smoked broth prepared with fir barks infusion and mashed egg



Miso scented turbot fish Euro 40

With pack choy, kalamansi vinegar and bitter almond

Pigeon Euro 35

The breast grilled and the legs confit. Lagavulin sauce and spinaches



Gorgonzola parfait Euro 20

with gooseberry custard, tarragon bisquit and celery

DESSERTS

Apples, figs and ricotta strudel Euro 5

Lemon pie Euro 5

Creme caramel "as grandmothers did" Euro 5

baked for long time in wood oven, prepared with mountain milk, eggs, vanilla, rum, citrus and caramel

Almons panna cotta Euro 8

fresh cream pudding with apricot and lavender

Warm chocolate cake Euro 8

with cofee ice cream (need 10 minutes of cooking)

Licorice, mint and Raspberries cake Euro 12

with raspberries sorbet