

L'Osteria  
DELLA TANA



# MENU

## ORARI DELLA CUCINA

### PRANZO

dalle ore 12 alle ore 14:00

### CENA

dalle ore 19 alle ore 21:00

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 di **TERRA**

**Polpetta di bollito** Euro 10  
*e ricotta di montagna, servita con fonduta e cipolla brasata*

**Cipolla di montagna alla brace** Euro 12  
*con ricotta fresca, crema di ceci e capperi*

**Cervella fritte croccanti** Euro 15  
*servite con maionese al curry*

**Tartar di filetto di Fassona** Euro 22  
*con uovo strapazzato e formaggio Asiago*

## Antipasti di **MARE**

**Baccalà mantecato** Euro 15  
*con polenta integrale croccante*

**Insalata tiepida di polpo** Euro 20  
*con crema di patate di Rotzo, pomodoro al forno e sesamo*

**Tonno rosso spadellato all'arancia** Euro 20  
*con crema di topinambur, capperi e olive*

## Primi piatti di **TERRA**

Gnocchi e formaggio "blu" Euro 10

*Preparati con patate di Rotzo, serviti con fonduta di Blu di Shropshire*

Pasticcio di montagna Euro 13

*Lasagne con ragù, funghi porcini, ricotta di montagna e formaggio Asiago*

Bigoli all'anatra Euro 13

La Carbonara dell'Osteria Euro 15

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

## Primi piatti di **MARE**

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*

## Secondi piatti di **TERRA**

**Cotoletta di maiale** Euro 15  
*con salsa tonkatsu e insalata di cavolo cappuccio*

**Trippa al pomodoro** Euro 15  
*mantecata con formaggio Asiago Stravecchio*

**Controfiletto di cinghiale in crosta di Vezzena** Euro 18  
*servito con verze "sofegae"*

**Guancia di manzo** Euro 18  
*brasata al Ripasso della Valpolicella*

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

## Secondi piatti di **MARE**

**Folpetti in "tecia"** Euro 17  
*con polenta alla griglia*

**Cappesante gratinate e radicchio di Treviso** Euro 25  
*con guancia affumicata e pangrattato alle erbe aromatiche,  
e aceto balsamico invecchiato*

**Tagliata di Tonno Rosso Mediterraneo** Euro 25

**Gamberi rossi giganti alla brace** Euro 45  
*profumati alle alghe ed erbe aromatiche serviti con salsa bbq agli agrumi*

## alla **BRACE**

### Hamburger dell'Osteria

Euro 35

*Burger di Rubia Gallega cotto alla brace, scaloppa di foie gras d'anatra, cipolle di montagna alla brace, porcini trifolati e salsa al tartufo servito nel classico "bun" e accompagnato da patate arrostiti nel grasso d'anatra*

### Controfiletto di Black Angus "Dry Aged"

Euro 8/hg

*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*

### Costata di Rubia Gallega LyO Extra

Euro 13/hg

*SU PRENOTAZIONE anticipata al giorno prima in quanto il procedimento originale di lavorazione richiede circa 8-10 ore.*

*Peso medio di 1,8 – 2 kg ciascuna, consigliata per 2-4 persone*

*al momento della prenotazione il personale vi elencherà i tagli disponibili.*

*vedi tasto speciale per maggiori informazioni sulle particolarità della carne e del procedimento di frollatura.*

## contorni di **VERDURA**

### Patate di Rotzo arrostiti nel grasso d'anatra

Euro 6

### "Verze sofegae"

Euro 6

*verza brasata*

### Radicchio di Treviso al forno

Euro 10

### Funghi porcini trifolati

Euro 12

*serviti con formaggio Asiago stravecchio e timo*

# il formaggio **ASIAGO** D.O.P del CASEIFICIO PENNAR

serviti con le composte e le mostarde di Gesmàkh

le Caciotte	classica, affumicata, al cumino	Euro 8
il Fresco	1 mese	Euro 8
il Mezzano	10 mesi	Euro 8
il Vecchio	18 mesi	Euro 10
lo Stravecchio	48 mesi	Euro 15
la degustazione dei formaggi		Euro 22
<i>un pezzo per tipo di tutte le tipologie della nostra selezione</i>		

## per terminare... i **DESSERT**

Mele cotte e crema al mascarpone Euro 5

Cheesecake ai lamponi Euro 6  
Realizzato con la Kasatella del caseificio Pennar

Il creme caramel "come lo facevano le nonne" Euro 6  
*viene preparato con latte di montagna, uova, vaniglia,  
rum, scorze di agrumi e caramello. Cotto poi a bagnomaria in forno*

Strudel di mele, fichi e ricotta Euro 6

Gelato di caramello al burro salato Euro 6  
con croccante di nocciole e crema di limone

Tortino caldo di cioccolato Euro 8  
*con sorbetto agli agrumi e zenzero (richiede 10 minuti di lavorazione)*