

Antipasti

Speck e formaggi di Asiago	Euro 10
Crostone con lardo alle erbe e scalogno agrodolce	Euro 10
* Lingua salmistrata con giardiniera, salsa verde e Asiago stravecchio	Euro 12
Carpaccio di carne affumicata con insalata di fagioli e cipolla	Euro 13
* Baccalà mantecato, peperone arrosto e polenta fritta	Euro 15
Uova strapazzate, tartufo nero e formaggio Asiago	Euro 15
* La Tartar di filetto di manzo Dry Aged Condita con senape, capperi, acciughe, tabasco, ketchup, salsa worchester Servita con fette di pane tostato preparato con lievito madre	Euro 25

Primi piatti

Gnocchi di patate con "il pomodoro" di Gesmàkh	Euro 8
Crema di erbe selvatiche con ricotta fresca al ginepro	Euro 10
* Bigoli al sugo di anatra	Euro 13
Lasagna con funghi porcini e ricotta	Euro 13
* Risotto al formaggio Asiago e Pino Mugo (minimo 2 porzioni)	Euro 14
Ravioli di baccalà alla "vicentina"	Euro 15

Secondi piatti

Formaggio Asiago alla piastra, polenta e funghi trifolati	Euro 13
* Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago stravecchio	Euro 13
Pollo "in tecia"	Euro 15
Tagliata di manzo con verdure alla griglia	Euro 16
Costato di maiale al forno	Euro 16
* Brasato di manzo al Valpolicella con purè di patate	Euro 18
Filetto di baccalà gratinato con crema di patate e porri	Euro 25
* Controfiletto di manzo Dry Aged in tegame, affumicato alle erbe Il personale vi elencherà i tagli disponibili, che variano dai 900 ai 1200g (consigliato per 2-4 persone) - richiede circa 40 minuti di lavorazione	Euro 8 /hg

Contorni

Polenta	Euro 3
Patate arrosto	Euro 5
Purè di patate	Euro 5
Insalata mista	Euro 5
Funghi trifolati	Euro 8
Verdure alla griglia	Euro 8

* l'asterisco indica le specialità e i piatti storici dell'Osteria

Dessert

La torta "tiramisù" con gelato al caffè	Euro 7
Gelato alla crema con frutti di bosco caldi	Euro 7
Strudel di mele con gelato alla vaniglia	Euro 7
Coppa di fragole con panna	Euro 7
La "Mosa-latte" dolce (antico dolce tradizionale a base di polenta, latte e miele)	Euro 7
Pane, burro e zucchero	Euro 5

il menu della tradizione

Speck e formaggi di Asiago
Crostone con lardo alle erbe e scalogno agrodolce
Carpaccio di carne affumicata, insalata di fagioli e cipolla

—————

Crema di erbe selvatiche con ricotta fresca al ginepro
Bigoli all'anatra

—————

Formaggio Asiago alla Piastra, funghi trifolati e polenta

—————

La Mosa-latte dolce

Euro 40 a persona bevande escluse
L'abbinamento dei vini Euro 15 a persona

il menu "della tradizione" viene servito esclusivamente a tutti i commensali del tavolo

il menu del goloso

La Tartar di filetto di manzo Dry Aged
Lingua salmistrata con giardiniera, salsa verde e Asiago Stravecchio
Uova strapazzate con tartufo nero e formaggio Asiago

Lasagna ai funghi porcini e ricotta
Risotto al formaggio Asiago e pino mugo

Brasato di manzo al Valpolicella con purè di patate

La torta Tiramisù con gelato al caffè

Euro 55 a persona bevande escluse
L'abbinamento dei vini Euro 15 a persona

il menu "del goloso" viene servito esclusivamente a tutti i commensali del tavolo

coperto Euro 3 a persona

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 (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.

l'Osteria de la Tana è chiusa per riposo la **domenica sera ed il lunedì tutto il giorno** (sempre aperto ad agosto)

la cucina è aperta nei seguenti orari: a pranzo dalle ore **12** alle ore **14,30** a cena dalle **19** alle **21,30**

Starters

Speck (smoked pork ham) and typical Asiago cheeses	Euro 10
Bread crouton with smoked pork lard and shallot	Euro 10
* Veal tongue with pickled vegetables, persil sauce and Asiago cheese	Euro 13
Smoked beef carpaccio with beans and onion salad	Euro 13
* Mashed codfish with pepper sauce and fried polenta chips	Euro 15
Scrambled eggs with Asiago cheese and truffle	Euro 15
* Beef Tartar of Dry Aged fillet Seasoned with mustard, anchovies, tabasco, ketchup, worchestershire sauce Served with roasted slices of bread	Euro 25

Pasta dishes

Home made gnocchi with tomato sauce by Gesmàkh	Euro 8
Wild herbs soup with fresh ricotta cheese	Euro 10
* Bigoli (a big kind of spaghetti) with duck sauce	Euro 13
Lasagne with mushrooms and ricotta cheese	Euro 13
* Risotto with Asiago cheese and mountain pine (minimum for two portions)	Euro 14
Ravioli with cod-fish filling and milk cream sauce	Euro 15

Main courses

Grilled cheese with corn polenta and stewed mushrooms	Euro 13
* Veal tripes with tomato and Asiago Cheese	Euro 13
Stewed chicken with vegetables	Euro 15
Pork ribbs	Euro 16
Beef sirloin served sliced with grilled vegetables	Euro 16
* Beef braised in Valpolicella wine, served with potatoes pureé	Euro 18
Salted cod-fish fillet au grati, potatoes and leeks sauce	Euro 25
* Roasted beef sirloin, smoked with aromatic herbs <u>Medium weight 100/1200 g</u> - the staff will list you all the weights availables today Needs about 40 minuts of preparation	Euro 8 /hg

Side dishes

Corn polenta	Euro 3
Roasted potatoes	Euro 5
Potatoes Pureé	Euro 5
Mixed salad	Euro 5
Stewed mushrooms	Euro 8
Grilled Vegetables	Euro 8

* the asterisk indicate our specialities

Dessert

Tiramisù cake with coffee ice cream	Euro 7
Vanille ice cream with warm red fruits	Euro 7
Apple strudel with custard ice cream	Euro 7
Strawberries with whipped cream	Euro 7
Mosa-latte (traditional dessert made with corn polenta, milk and honey)	Euro 7
Bread, butter and sugar	Euro 5

Traditional tasting menu

Bread crouton with smoked pork lard and shallot
Speck (smoked pork ham) and typical Asiago cheeses
Smoked beef carpaccio with beans and onion salad

Wild herbs soup with fresh ricotta cheese
Bigoli (a big kind of spaghetti) with duck sauce

Grilled cheese with corn polenta and stewed mushrooms

Mosa-latte (traditional dessert made with corn polenta, milk and honey)

Euro 40 per person, excluding drinks
Wine pairing Euro 15 per person

The tasting menu is served exclusively for all the diners at the same table

Gourmet tasting menu

Beef Tartar of Dry Aged fillet
Veal tongue with pickled vegetables, persil sauce and Asiago cheese
Scrambled eggs with Asiago cheese and truffle

Lasagne with mushrooms and ricotta cheese
Risotto with Asiago cheese and mountain pine

Beef braised in Valpolicella wine, served with potatoes pureé

Tiramisu cake with coffee ice cream

Euro 55 per person, excluding drinks

Wine pairing Euro 15 per person

The tasting menu is served exclusively for all the diners at the same table

side Euro 3 per person

Dear Customer

We have always based our work on the use of raw materials of the highest quality.

Everything we propose is homemade, from bread to sweets.

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.

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

l'Osteria della Tana is closed on sunday for dinner and on Monday (always open on August)

kitchen is open: for lunch from **12** to **14,30** for dinner from **19** to **21,30**