

Antipasti

Polpetta di bollito, cipolla e fonduta	Euro 9
Speck e formaggi di Asiago	Euro 10
Fagotto con radicchio di Treviso, zucca, pancetta e Asiago	Euro 13
Lingua salmistrata con topinambur, salsa verde e Asiago stravecchio	Euro 15
Cervella fritte con insalatina di radicchietti invernali	Euro 15
 Ricotta di montagna, broccoli, cipolla al forno e acciughe	Euro 16
Tartar di filetto di manzo affumicata "alla brace"	Euro 25

Primi piatti

Spaghetti "aglio e olio" a modo nostro	Euro 9
Lasagna classica al ragù	Euro 9
Crema di patate e zucca con formaggio cremoso alla mostarda	Euro 9
Pasta e fagioli	Euro 13
Ravioli di polenta, fonduta e speck	Euro 13
 Risotto "Bianco e Nero" (minimo 2 porzioni) Mantecato alla "Kasatella" del caseificio Pennar, ragù di seppie al nero, peperone alla brace e olio al basilico	Euro 16

La Carbonara dell'Osteria ... a peso 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

Formaggio alla piastra con polenta e meelkraut Euro 10
(il meelkraut è un insieme di verdure dell'orto brasate a lungo con cipolla e poi rosolate)

Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago Stravecchio Euro 13

Salsiccia, patate, cipolle e peperoni al cartoccio Euro 13

Pollo fritto croccante Euro 16

Coniglio di fattoria in fricasea Euro 16

Costine di maiale al forno Euro 16

Piccione "in tecia" con polenta Euro 27



Stufato di guancia di bue al Valpolicella con radicchio al forno Euro 25

Black Angus "Dry Aged" affumicato alle erbe Euro 8/hg

Trancio di controfiletto cotto in tegame con burro di montagna ed erbe aromatiche.

Serviamo questa carne unicamente al sangue, in quanto cotture prolungate ne rovinano gusto e consistenza

Il personale vi elencherà i tagli disponibili oggi, che variano generalmente dagli 800 ai 1200g

(consigliato per 2-4 persone) - richiede circa 40 minuti di lavorazione

Costata di "Rubia Gallega" Euro 9/hg

Per gli amanti della carne, la vera "vacca vecchia" spagnola, con più di 90 giorni di frollatura è caratterizzata da polpa e grasso dai gusti intensi e tendenti al dolce.

Serviamo questa carne unicamente al sangue, in quanto cotture prolungate ne rovinano gusto e consistenza

Il personale vi elencherà i tagli disponibili oggi, che variano generalmente dai 1500 ai 2000g

(consigliato per 2-4 persone) - richiede circa 40 minuti di lavorazione

Si consiglia la prenotazione telefonica per un risultato ancora migliore

Contorni

Polenta Euro 3

Patate arrosto Euro 5

Purè di patate Euro 5

Radicchio tardivo di Treviso al forno Euro 5

Meelkraut (insieme di verdure dell'orto brasate a lungo con cipolla e poi rosolate) Euro 5

Dessert

Crème brûlée	Euro 7
Focaccia dolce con crema alla vaniglia, zucca e arancia Dessert nato in collaborazione, e per amicizia, con la Premiata Fabbrica Pizza di Bassano del Grappa	Euro 7
Cremoso di cioccolato bianco e frutto della passione	Euro 7
il creme caramel "come una volta" (cotto a lungo in forno, viene preparato con latte di montagna, uova, vaniglia, rum, scorze di agrumi e caramello)	Euro 7
La "Mosa-latte" dolce (antico dolce tradizionale a base di polenta, latte e miele)	Euro 7
 Crostatina di mele con gelato alla vaniglia	Euro 10

il menu del goloso

Fagotto di radicchio di Treviso, zucca, pancetta e formaggio Asiago

Lingua salmistrata con topinambur, salsa verde e Asiago Stravecchio

Crema di patate e zucca con formaggio cremoso alla mostarda

La carbonara di Asiago

Costato di Maiale al forno con patate arrosto e insalata

Il creme caramel "come una volta"

Euro 45 a persona bevande escluse
L'abbinamento dei vini Euro 20 a persona

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



questo simbolo indica alcuni piatti storici del ristorante La Tana Gourmet
(1 stella Michelin, 3 cappelli Espresso, 2 forchette Gambero Rosso, Corona Radiosa Gatti Massobrio)



Coperto Euro 3 a persona

Acqua Panna e San Pellegrino 0,75 Euro 2

Caffè Julius Meinl Euro 1,5

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 il lunedì
anche la domenica sera in bassa stagione

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



Starters

Fried meatball with onions and cheese fondue	Euro 9
Speck (smoked ham) and typical Asiago cheeses	Euro 10
Red chicory bundle with pumpkin, bacon and Asiago cheese	Euro 13
Veal tongue with Jerusalem artichoke, persil sauce and Asiago cheese	Euro 15
Fried veal brain with chicory salad	Euro 15
Smoked beef tartar	Euro 25
 Mountain's fresh ricotta cheese, broccoli, onion and anchovies	Euro 16

Pasta dishes and Soup

Spaghetti with garlic and extravirgin olive oil sauce	Euro 9
The classical Lasagne with bolognese sauce	Euro 9
Potatoes and Pumpkin soup with fresh cheese and mustard	Euro 9
Pasta and Beans soup	Euro 13
Pasta "carbonara" With roasted bacon, farm eggs, Asiago cheese and mountain spices	Euro 13
Corn polenta ravioli with fondue and speck	Euro 13
 Risotto "Black and white" (minimum 2 portions) With fresh cheese, black squid ragout, pepper sauce and basil scented oil	Euro 16

Main courses

Grilled cheese with corn polenta and meelkraut (meelkraut is a mix of different greens that are braised for a long time and then salted)	Euro 13
Veal tripes braised with tomato sauce and Asiago cheese	Euro 13
Baked sausages, potatoes, sweet peppers and onions	Euro 13
Crispy fried chicken	Euro 13
Rabbit in "fricassee" sauce	Euro 15
Roasted pork ribbs	Euro 16
Traditional stewed pigeon with corn polenta	Euro 27
 Braised ox cheek, Valpolicella wine sauce, red chicory and purée	Euro 25
Roasted beef sirloin, smoked with aromatic herbs <u>Medium weight 1000/1200 g</u> - the staff will list you all the weights availables today Needs about 40 minuts of preparation – "Rare" cooking only	Euro 8/hg
"Rubia Gallega" T-bone steak <u>Medium weight 150/2000 g</u> - the staff will list you all the weights availables today Needs about 40 minuts of preparation - "Rare" cooking only	Euro 9/hg

Side dishes

Corn polenta	Euro 3
Roasted potatoes	Euro 5
Potatoes Pureé	Euro 5
Baked red chicory	Euro 5
Stewed mushrooms	Euro 8

Dessert

Creme brulee	Euro 7
Sweet "Focaccia" with pumpkin, orange and vanilla custard	Euro 7
White Chocolate and Passion fruit	Euro 7
Crème caramel "as it used to be" (long baked, is prepared with mountain milk, eggs, vanilla, rum, citrus peel and caramel)	Euro 7
Mosa-latte (traditional dessert made with corn polenta, milk and honey)	Euro 7
 Apple pie with vanilla ice cream	Euro 10

Tasting menu

Veal tongue with gerusalem artichoke, persil sauce and Asiago cheese

Red chicory bundle with pumpkin, bacon and Asiago cheese

Potatoes and Pumpkin soup with fresh cheese and mustard

Pasta Carbonara

Roasted pork ribbs, served with roasted potatoes and salad

Crème caramel "as it used to be"

Euro 45 per person, excluding drinks
Wine pairing Euro 20 per person

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



Historical dishes of La Tana Gourmet Restaurant
(1 Michelin star, 3 Espresso hats, 2 Gambero Rosso forks, "Corona Radiosa" Gatti Massobrio)



Side Euro 3 a persona

Panna e San Pellegrino water 0,75 Euro 2

Julius Meinl espresso Euro 1,5

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 intolerances, are available by contacting the service personnel

l'Osteria della Tana is closed on sunday for dinner and on Monday

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

