

## Antipasti

Speck e formaggi tipici di Asiago	Euro 10
Polpetta di bollito, cipolla e fonduta	Euro 11
Fagottino di verdure alla griglia, pomodoro, mozzarella e basilico	Euro 12
* Lingua salmistrata con giardiniera, salsa verde e Asiago stravecchio	Euro 13
Rognoncini di vitello con purè di zucca e vino cotto	Euro 13
* Baccalà mantecato, peperone arrosto e polenta fritta	Euro 15
Carpaccio di gamberi rossi alle erbe	Euro 18
* La Tartar di filetto di manzo Dry Aged Condita con senape, capperi, acciughe, tabasco, ketchup, salsa worchester	Euro 25

## Primi piatti

Zuppa di orzo, fagioli e verza	Euro 10
La "carbonara" di Asiago con uova di cortile, guanciale affumicato al larice, formaggio Asiago Stravecchio e spezie montane	Euro 13
Tortellini di salsiccia in brodo	Euro 13
* Bigoli al sugo di piccione	Euro 14
* Risotto al formaggio Asiago e Pino Mugo (minimo 2 porzioni)	Euro 14
Lasagna con funghi porcini e ricotta	Euro 14

## Secondi piatti

Formaggio Asiago alla piastra con polenta morbida	Euro 10
* Trippa al pomodoro mantecata con formaggio Asiago Stravecchio	Euro 13
Pancia di vitello alla liquirizia	Euro 15
Pollo "in tecia"	Euro 15
Costato di maiale al forno	Euro 16
Quaglietta ripiena al forno con verza stufata	Euro 18
* Brasato di manzo al Valpolicella con purè di patate	Euro 18
Animelle al tartufo	Euro 22
Filetto di baccalà con pomodoro, capperi, olive e cipolla rossa	Euro 22
* Black Angus "Dry Aged" in tegame, affumicato alle erbe Trancio di controfiletto cotto in tegame con burro di montagna ed erbe aromatiche 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 9 /hg

## Contorni

Polenta	Euro 3
Patate arrosto	Euro 5
Purè di patate	Euro 5
Insalata mista	Euro 7
Funghi trifolati	Euro 8

\* l'asterisco indica i piatti storici dell'Osteria

## Dessert

Tiramisù	Euro 7
Gelato alla crema con frutti di bosco caldi	Euro 7
* Torta rustica di mele con gelato alla vaniglia	Euro 7
Crostatina al cioccolato, fichi secchi al vino rosso e gelato alla liquirizia	Euro 7
Creme caramel	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

---

Zuppa di orzo, fagioli e verza  
Lasagna ai funghi porcini e ricotta

---

Costato di maiale al forno  
patate arrosto e insalata

---

La Mosa-latte dolce

Euro 35 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  
Baccalà mantecato, peperone arrosto e polenta frita

---

La "carbonara" di Asiago  
Risotto al formaggio Asiago e pino mugo

---

Brasato di manzo al Valpolicella con purè di patate

---

Torta rustica di mele con gelato alla vaniglia

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 il **lunedì**

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
Fried meatball with onions and cheese fondue	Euro 11
Grilled vegetables bundle with mozzarella and basil	Euro 12
* Veal tongue with pickled vegetables, persil sauce and Asiago cheese	Euro 13
Stewed veal kidneys with pumpkin puree and red wine sauce	Euro 13
* Mashed codfish with pepper sauce and fried polenta chips	Euro 15
Red prawns carpaccio with aromatic herbs	Euro 18
* Beef Tartar of Dry Aged fillet Seasoned with mustard, anchovies, tabasco, ketchup, worchestershire sauce Served with roasted slices of bread	Euro 25

## Pasta dishes

Barley, beans and cabbage soup	Euro 10
Pasta Carbonara	Euro 13
Small sausage filling ravioli in meat broth	Euro 13
* Bigoli (a big kind of spaghetti) with pigeon sauce	Euro 14
Lasagne with ceps mushrooms and ricotta cheese	Euro 14
* Risotto with Asiago cheese and mountain pine (minimum for two portions)	Euro 14

## Main courses

Grilled cheese with corn corn polenta	Euro 10
Stewed chicken with vegetables	Euro 15
* Veal tripes with tomato and Asiago Cheese	Euro 15
Pork ribbs	Euro 16
Roasted stuffed quail with cabbage	Euro 18
* Beef braised in Valpolicella wine, served with potatoes pureé	Euro 18
Salted cod-fish fillet with tomatoes, capers, olives red onion and basil	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 7
Stewed mushrooms	Euro 8

\* the asterisk indicate our specialities

## Dessert

Tiramisù	Euro 7
Vanille ice cream with warm red fruits	Euro 7
Traditional apples pie with custard ice cream	Euro 7
Chocolate tarte with wine scented figs and liquorice ice cream	Euro 7
Crème caramel	Euro 7
Mosa-latte (traditional dessert made with corn polenta, milk and honey)	Euro 7
Bread, butter and sugar	Euro 5

---

## Traditional tasting menu

Speck (smoked pork ham) and typical Asiago cheeses

---

Lasagne with ceps mushrooms and ricotta cheese  
Barley, beans and cabbage soup

---

Pork ribs with potatoes and salad

---

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

Euro 35 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  
Mashed codfish with pepper sauce and fried polenta chips

---

Pasta Carbonara  
Risotto with Asiago cheese and mountain pine

---

Beef braised in Valpolicella wine, served with potatoes pureé

---

Traditional apple pie with custard 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**