

La Tana Gourmet

La Tana Gourmet è la punta di diamante della nostra offerta.

Proponiamo una cucina estremamente identitaria, frutto di ricerca ed elaborazione, che vede l'utilizzo di materia prima di altissima qualità, con grande attenzione all'utilizzo di prodotti selvatici, raccolti da noi stessi nei prati e boschi che ci circondano; o di orticole, che coltiviamo nei nostri orti.

È una cucina particolarmente legata alla terra, dove carni selezionate, cacciagione, formaggi e prodotti realizzati da piccole realtà locali, vengono valorizzate con passione.

La cantina ospita oltre 800 etichette di vini, birre e più di 200 distillati.

I RICONOSCIMENTI:

dal 2103

facciamo parte dell'Associazione JRE – Jeunes Restaurateurs

nel 2014

abbiamo ricevuto il premio "**Leone d'Oro** – città di Venezia"
per il "**miglior chef d'Italia under 35**"

e

il premio per lo Chef "**Giovane dell'Anno**"
conferito dalla guida de l'Espresso

nel 2016

ci è stata assegnata la prima **Stella Michelin**
(la prima anche nella storia dell'Altopiano di Asiago)

nel 2017

la guida de l'Espresso conferisce il Premio Maison Pommery per il "**Piatto dell'anno**"
al nostro "**Orzo: terra ed acqua**" ed assegna i Tre Cappelli