

L'osteria
de La Tana

San Valentino

Mercoledì 14 Febbraio 2018

Baccalà mantecato con crema peperone alla griglia e polenta soffiata

Gamberoni in tempura con maionese agli agrumi

Risotto allo zafferano e arancia rossa

Vitello ed erbe

Cioccolato, frutto della passione e peperoncino

Il menu di San Valentino è proposto ad **Euro 40** a persona
oppure **Euro 55** a persona con abbinamento di vini al calice

il quinto quarto

Venerdì Primo Marzo 2019

L'aperitivo: Nervetti soffiati al lime e pepe

Frittelle di cervello con maionese all'acciuga

Lingua salmistrata, salsa verde, topinambur e asiago stravecchio

Tagliolini con ragù di animelle e pecorino

Creste di gallo, verza e uovo

La Trippa in fricasea

Sorbetto agli agrumi e zenzero

La nostra proposta di vini in abbinamento

Trento DOC Riserva Lunelli 2009 Ferrari

Vulcaia Fumè 2016 Inama

Nanni Rosso 2016 Daniele Portinari

Il menu del "Quinto Quarto" è proposto ad **Euro 55** a persona
oppure **Euro 75** con selezione di vini in abbinamento