

# LA TANA

ENORISTORANTE

## ANTIPASTI

Tagliere della tana ..... misto di salumi e manicaretti dello chef	€ 20,00
Tartare di pecora con il suo soffritto ..... crema di carote, cialda alla cipolla e sale al sedano	⊗ € 15,00
Battuta di bue grasso piemontese ..... con salsa tartara, pane all'aglio e pomodori confit	€ 15,00
Cannolo alla zucca con formaggio fresco e rapa rossa in agrodolce .....	🌱 € 13,00
Pralina di lumache bio con hummus di ceci di Controne e spuma di spinaci .....	🌱⊗ € 14,00
"Parole Dolci" ..... lingua, cavolo cappuccio, salsa di noci e miele, melograno	⊗ € 14,00
Baccalà mantecato, polenta soffiata e chutney di albicocca del Vesuvio .....	🌱⊗ € 15,00

## PRIMI PIATTI

Casoncelli alla bergamasca .....	€ 12,00
"Scarpinòcc de Parr" al burro d'alpeggio, salvia e parmigiano .....	🌱 € 12,00
Ravioli di Sant'Alessandro ..... ripieno di pecora gigante bergamasca, burro d'arachidi e spuma di finocchi	€ 15,00
Risotto mantecato alla mascherpa, gambero rosso e caffè Touba .....	⊗ € 17,00
Gnocchi di castagne gratinati con ragout di cinghiale e Branzi stravecchio .....	€ 14,00
Pasta al pomodoro...facile facile .....	🌱🌱 € 11,00

## SECONDI PIATTI

Coda di bue grasso piemontese all'astigiana con puré di patate .....	⊗ € 16,00
Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca .....	⊗ € 16,00
Terrina "ottomana" di pecora gigante bergamasca ..... peperoni papacelle e yogurt greco	🌱⊗ € 17,00
Capù Magher ..... involtini di verza ripieni di formaggio in umido di pomodoro piennolo del Vesuvio e polenta bergamasca	🌱🌱⊗ € 15,00
"Oseli' scapacc" ..... involtini di maiale di cinta senese, pancetta e salvia con polenta	⊗ € 16,00
Preso di Pata negra, ajo blanco, uva arrostita e cavolini di Bruxelles .....	⊗ € 16,00

## CONTORNI ⊗

Patate al forno con la buccia .....	🌱 € 4,00
Insalata mista .....	🌱 € 4,00
Fagioli al cocchio con pomodoro .....	🌱 € 4,00
Polenta consa della nonna Anna ..... ricetta di famiglia	🌱 € 4,00
Pinzimonio carnivoro .....	€ 5,00
verdure crude servite con midollo di manzo	
Ratatouille .....	🌱 € 4,00

## FORMAGGI

Il tagliere di formaggi selezionati ..... con miele, marmellate e confetture	🌱🌱⊗ € 13,00
---	-------------

## DOLCI 🌱

Proposte del giorno .....	€ 6,00
---------------------------	--------

## BEVANDE

Caffè .....	€ 1,50
Amari Nazionali .....	€ 4,00
Coperto .....	€ 3,00

- 🌱 Vegetariano
- ⊗ Senza glutine
- 🌱 Presidio Slow Food

Gentile ospite, se avessi delle allergie e / o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

\* In mancanza di reperimento del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere surgelato.

ACQUA E  
COCCOLE  
GRATIS

# LA TANA

ENORISTORANTE

## HORS D'OEUVRES

Tana's board chop..... assorted cold cuts and chef delicacies	€ 20,00
Sheep tartare with carrots cream, celery salt and onion wafer.....	⊗ € 15,00
Ox tartare, homemade pickle cream, garlic bread and confit tomatoes.....	€ 15,00
Cannolo filled with pumpkin and fresh cheese, sweet and sour beetroot.....	🌱 € 13,00
Organic snails praline, chickpeas hummus and spinach foam.....	🌱⊗ € 14,00
"Sweet Words" beef tongue, walnut and honey sauce, cabbage and pomegranade	⊗ € 14,00
Creamed codfish, puffed polenta and apricot chutney.....	🌱⊗ € 15,00

## FIRST COURSES

Home made meat ravioli with sage, bacon and drawn butter.....	€ 12,00
"Scarpinòcc" (stuffed pasta with parmesan, parsley and garlic) with mountain butter, sage and parmesan cheese	🌱 € 12,00
Sheep ragout ravioli, peanut butter and fennel foam.....	€ 15,00
Fresh cheese, red prawns and spiced coffee risotto.....	⊗ € 17,00
Grated chestnut gnocchi with wild boar ragout and Branzi cheese.....	€ 14,00
Pasta al pomodoro...easy as ABC.....	🌱🌱 € 11,00

## MAIN COURSES

Stewed ox tail served with mashed potatoes.....	⊗ € 16,00
Braised beef cheek with polenta aside.....	⊗ € 16,00
Sheep terrine with roasted bell peppers and yogurt sauce.....	⊗ € 17,00
Vegetarian Savoy cabbage rolls cooked in Piennolo tomato sauce.....	🌱🌱⊗ € 15,00
"Runaway birds" pork meat rolls filled with bacon and sage with polenta aside	⊗ € 16,00
Roasted pata negra meat, ajo blanco, grape and Brussels sprout.....	⊗ € 16,00

## SIDE DISHES ⊗

Oven baked potatoes.....	🌱 € 4,00
Mixed salad.....	🌱 € 4,00
Beans stewed in terracotta pot.....	🌱 € 4,00
Nonna Anna's Polenta..... polenta with butter, sage and parmesan cheese	🌱 € 4,00
Carnivorous "Pinzimonio" raw vegetables served with beef marrow	€ 5,00
Ratatouille.....	🌱 € 4,00

## CHEESE BOARD

Cheese selection with honey and fruit.....	🌱🌱⊗ € 13,00
--	-------------

## DESSERTS 🌱

Deal of the day.....	€ 6,00
----------------------	--------

## DRINKS & COFFEE

Coffee.....	€ 1,50
Italian Bitters.....	€ 4,00

Service.....	€ 3,00
--------------	--------

- 🌱 Vegetarian
- ⊗ Gluten Free
- 🌱 Slow Food

Dear host, if you have allergies and / or intolerances, ask our staff who will provide you with adequate information about our food and drinks.

\* Lacking retrieval of the fresh product, the ingredient could be frozen.

FREE  
WATER AND  
CUDDLES