

LA TANA

ENORISTORANTE

ANTIPASTI

Tagliere della tana - 2 persone (12) misto di salumi e manicaretti dello chef (per intolleranze e allergie chiedi all'oste. Faremo il tagliere giusto per te!)	€ 22,00
Battuta di bue grasso piemontese, frisella di grano "Russello", puntarelle alla romana (1, 4, 12)	€ 16,00
Spiedini di lumache bio avvolte nella pancetta, peperoni lombardi e spinaci freschi (3, 7)	⊗ € 16,00
Cecina, porcini e sambuco (5, 7)	🌱 ⊗ € 14,00
Zuppa di cipolle "al camino", pane di grano "Timilia" e Branzi 180 gg (1, 3, 7, 9, 12) (possibile anche senza glutine)	🌱 € 14,00
Topinambour, mascherpa al caffè Touba e crema di carote al limone (3, 7)	🌱 ⊗ € 14,00
Margottino ripieno con le uova de "La Pederzola", fonduta di Cornèl (3, 7, 9)	🌱 ⊗ € 14,00

PRIMI PIATTI

Casoncelli alla bergamasca (fatti a mano) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)	€ 13,00
"Scarpinòcc de Parr" al burro d'alpeggio, salvia e parmigiano (fatti a mano) (1, 3, 7, 11)	🌱 € 13,00
Ravioli di Sant'Alessandro (fatti a mano) (1, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12) crema di cavolfiore, broccolo e nocciole IGP del Piemonte	€ 15,00
Gnocchi di zucca, rabarbaro, spuma di liquirizia (fatti a mano) (3, 7)	🌱 ⊗ € 14,00
Risotto, cipolle all'idromele, mandorle e Stracchino all'Antica (3, 7, 8, 9)	🌱 ⊗ € 14,00
Pasta al pomodoro...facile facile (1, 3, 7)	🌱 € 11,00

SECONDI PIATTI

Pecora gigante bergamasca in umido, cicerchia all'arancia e le sue falafel (3, 5, 9, 11, 12)	⊗ € 17,00
Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca (9, 12)	⊗ € 16,00
Involentino di porro ripieno di Valsurdi, funghi shiitake marinati e focaccia all'acqua di funghi (1, 3, 6, 7, 9, 11, 12)	🌱 € 17,00
Pollo campese in carpione, crudo di verdure invernali, maionese classica (3, 4, 5, 8, 9, 10, 12) (ricetta del cocho)	⊗ € 17,00
"Oseli' scapacc" (7, 9, 12) involtini di maiale di cinta senese, pancetta e salvia con polenta	⊗ € 17,00
Coppa di pata negra, prugne, pomodoro, patata schiacciata e caldarroste (3, 7, 9, 10, 12)	⊗ € 17,00
Sedano rapa, "fondo verde", purè e chips di manioca (5, 6, 9) (vegan)	⊗ € 15,00

CONTORNI ⊗

Patate al forno con la buccia	🌱 € 4,00
Insalata mista	🌱 € 4,00
Fagioli al cocchio con pomodoro (9)	🌱 € 4,00
Polenta consa della nonna Anna (3, 7) ricetta di famiglia	🌱 € 4,00
Pinzimonio carnivoro (10) verdure crude servite con midollo di manzo	€ 5,00
Ratatouille (11)	🌱 € 4,00

FORMAGGI

Il tagliere di formaggi selezionati con miele, marmellate e confetture (7, 8, 10, 11)	🌱 ⊗ € 15,00
--	-------------

DOLCI 🌱

Proposte del giorno (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)	€ 6,00
---	--------

BEVANDE

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

🌱 Vegetariano
⊗ Senza glutine
🍄 Presidio Slow Food

Allergeni Alimentari

1 Glutine
2 Crostacei
3 Uova e derivati
4 Pesce

5 Arachidi e derivati

6 Soia
7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio
9 Sedano

10 Senape

11 Sesamo
12 Anidrite solforosa e solfiti
13 Lupini
14 Molluschi

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.

ACQUA E
COCCOLE
GRATIS

LA TANA

ENORISTORANTE

HORS D'OEUVRES

Tana's board chop - serves 2 (12).....	€ 22,00
assorted cold cuts and chef delicacies (for intolerances and allergies, ask the host. We will make the right cutting board for you!)	
Ox tartare, durum wheat "frisella", catalogna chicory (1, 4, 12).....	€ 16,00
Organic snails skewer rolled in bacon, pickled sweet peppers and fresh spinach (3, 7).....	⊗ € 16,00
Chickpeas flat bread, porcini mushrooms and elderberries (5, 7).....	🌱 ⊗ € 14,00
"Charcoaled" Sweet onions soup, durum wheat bread and Branzi cheese (1, 3, 7, 9, 12)..... (gluten-free option)	🌱 € 14,00
Jerusalem artichoke filled with ricotta cheese and Touba coffee, lemon and carrot cream (3,7).....	🌱 ⊗ € 14,00
Corn flan filled with organic egg yolk and Cornel cheese fondue (3, 7, 9).....	🌱 ⊗ € 14,00

FIRST COURSES

Home made meat ravioli with sage, bacon and drawn butter (handmade) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 12).....	€ 13,00
"Scarpinòcc" home made stuffed pasta with parmesan, parsley and garlic (handmade) (1, 3, 7, 11)..... with mountain butter, sage and parmesan cheese	🌱 € 13,00 € 15,00
Handmade sheep ragout ravioli, cauliflower cream, broccoli and Piedmontese hazelnuts (1, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12).....	€ 15,00
Pumpkin gnocchi, rhubarb and licorice foam (handmade) (3, 7).....	🌱 ⊗ € 14,00
Risotto, mead onions, almonds and Stracchino cheese risotto (3, 7, 8, 9).....	🌱 ⊗ € 14,00
Pasta al pomodoro... easy as ABC (1, 3, 7).....	🌱 € 11,00

MAIN COURSES

Stewed sheep, orange flavoured grass peas with its falafel (3, 5, 9, 11, 12).....	⊗ € 17,00
Braised beef cheek with polenta aside (9, 12).....	⊗ € 16,00
Leeks rolls filled with Valsurdi cheese, marinated shiitake and mushrooms water bun (1, 3, 6, 7, 9, 11, 12).....	🌱 € 17,00
Sweet and sour marinated chicken, raw winter veggies and mayonnaise (3, 4, 5, 8, 9, 10, 12).....	⊗ € 17,00
"Runaway birds" (7, 9, 12)..... pork meat rolls filled with bacon and sage with polenta aside	⊗ € 17,00
Pata negra pork cooked in plums and tomatoes, mashed potatoes and roasted chestnuts.....	⊗ € 17,00
Celeriac, "green stock", cassava root cream and chips..... (vegan)	⊗ € 15,00

SIDE DISHES ⊗

Oven baked potatoes.....	🌱 € 4,00
Mixed salad.....	🌱 € 4,00
Beans stewed in terracotta pot (9).....	🌱 € 4,00
Nonna Anna's Polenta (3, 7)..... polenta with butter, sage and parmesan cheese	🌱 € 4,00
Carnivorous "Pinzimonio" (10).....	€ 5,00
raw vegetables served with beef marrow	
Ratatouille (11).....	🌱 € 4,00

DESSERTS 🌱

Deal of the day (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12).....	€ 6,00
--	--------

DRINKS & COFFEE

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

CHEESE BOARD

Cheese selection (7, 8, 10, 11).....	🌱 ⊗ € 15,00
--------------------------------------	-------------

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

🌱 Vegetarian
⊗ Gluten Free
🍄 Slow Food

Food Allergens
1 Gluten
2 Crustaceans
3 Eggs and derivatives
4 Fish

5 Peanuts and derivatives
6 Soy
7 Milk and derivatives
8 Fruit and Nuts
9 Celery
10 Mustard
11 Sesame
12 Sulfur dioxide and sulphites
13 Lupins
14 Clams

FREE
WATER AND
CUDDLES

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