

LA TANA

ENORISTORANTE

ANTIPASTI

Tagliere della tana - 2 persone misto di salumi e manicaretti dello chef 12 € 23,00 (per intolleranze e allergie chiedi all'oste. Faremo il tagliere giusto per te!)	
Battuta di fassona piemontese, crauto fermentato, tuorlo fritto, maionese al rafano e sorbetto ai capperi 3, 7, 12 ⓧ € 16,00	
Lumache bio alla milanese, pancake alla salvia e spuma di zafferano 3, 7, 9 ⓧ € 16,00	
Cecina, porcini e sambuco 5, 7 🌱 ⓧ € 14,00	
La seconda panzanella di Giorgio 1, 7, 9, 12 🌱 € 14,00 crema di pane, cetriolo marinato, pomodoro arrostito e spuma di cipolle	
Rocher di lingua, peperoni alla ricotta, salsa di pomodoro all'alloro e menta 3, 7, 9, 10, 12 ⓧ € 15,00	
"Borfadei": sfera di polenta e crema di latte fresco del Marco 7 🌱 ⓧ € 14,00	

PRIMI PIATTI

Casoncelli alla bergamasca (fatti a mano) 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12 € 14,00	
"Scarpinocc de Parr" al burro d'alpeggio, salvia e parmigiano (fatti a mano) 1, 3, 7, 11 🌱 € 14,00	
Ravioli di Sant'Alessandro (fatti a mano) 1, 3, 7, 9, 11, 12 € 15,00 con riduzione di cipolla e piselli alla menta	
Gnocchi di patata, pesto di aglio orsino e il nostro primosale (fatti a mano) 1, 3, 7 🌱 € 14,00	
Risotto al lemon grass, emulsione di aglio nero fermentato e nocciole del Piemonte IGP 3, 7, 8, 9 🌱 ⓧ € 15,00	
Pasta al pomodoro...facile facile 1, 3, 7 🌱 € 12,00	

SECONDI PIATTI

Salsiccia di pecora gigante orobica fatta in casa, verza in conserva, rafano 7, 9, 10, 12 ⓧ € 18,00	
Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca 9, 12 ⓧ € 18,00	
Seppia, la sua polpetta, albicocca alla paprika e gelato all'ombra 3, 7, 9, 12, 14 ⓧ € 18,00	
Pollo Campese in carpione, salsa aioli, pimientos del Piquillo e insalatina di cipollotto, zenzero e basilico ⓧ € 18,00 3, 4, 8, 9, 10, 12	
"Oseli' scapacc" 7, 9, 12 ⓧ € 18,00 involtini di maiale di cinta senese, pancetta e salvia con polenta	
Pancia di pata negra, crema di fagioli e melanzane sott'olio 9, 12 ⓧ € 18,00	
Panella di ceci, asparagi, scalogni glassati e pomodori confit 12 🌱 ⓧ € 16,00 (vegan)	

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 🌱 € 4,00 ricetta di famiglia	
Pinzimonio carnivoro 9 € 5,00 verdure crude servite con midollo di manzo	
Ratatouille 9 🌱 € 4,00	

FORMAGGI

Tagliere di formaggi selezionati 7, 8, 10, 12 🌱 🌱 ⓧ € 15,00 con miele, marmellate e confetture	
--	--

DOLCI 🌱

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

BEVANDE

Caffè € 2,00	
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

ACQUA E
COCCOLE
GRATIS

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.

LA TANA

ENORISTORANTE

HORS D'OEUVRES

Tana's board chop - serves 2 assorted cold cuts and chef delicacies 12	€ 23,00
(for intolerances and allergies, ask the host. We will make the right cutting board for you!)	
Piedmontese beef tartare, sauerkraut, fried yolk, horseradish mayo and caper sorbet 3, 7, 12	⊗ € 16,00
Organic snails, sage pancake and saffron foam 3, 7, 9	⊗ € 16,00
Chickpeas flat bread, porcini mushrooms and elderberries 5, 7	🌱⊗ € 14,00
Giorgio's way panzanella: part 2 1, 7, 9, 12	🌱 € 14,00
bread cream, marinated cucumber, roasted tomato and onion foam	
Beef tongue croquette, bell peppers and ricotta cheese, tomato and bay sauce 3, 7, 9, 10, 12	⊗ € 15,00
"Borfadei": polenta with fresh whole milk cream 7	🌱⊗ € 14,00

FIRST COURSES

Home made meat ravioli with sage, bacon and drawn butter (handmade) 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12	€ 14,00
"Scarpinòcc" home made stuffed pasta with parmesan, parsley and garlic (handmade) 1, 3, 7, 11	🌱 € 14,00
with mountain butter, sage and parmesan cheese	
Handmade sheep ragout ravioli, onion reduction and fresh peas with mint 1, 3, 7, 9, 11, 12	€ 15,00
Potato dumplings wild garlic pesto and home made fresh cheese 1, 3, 7	🌱 € 14,00
Lemon grass, black garlic and Piedmontese hazelnuts risotto 3, 7, 8, 9	🌱⊗ € 15,00
Pasta al pomodoro...easy as ABC 1, 3, 7	🌱 € 12,00

MAIN COURSES

Home made sheep sausage, pickled savoy cabbage and horseradish 7, 9, 10, 12	⊗ € 18,00
Braised beef cheek with polenta aside 9, 12	⊗ € 18,00
Cuttlefish, paprika, apricot and "shadow" ice cream 3, 7, 9, 12, 14	⊗ € 18,00
Sweet and sour marinated chicken, aioli sauce, sweet peppers, green onions and ginger 3, 4, 8, 9, 10, 12	⊗ € 18,00
"Runaway birds" 7, 9, 12	⊗ € 18,00
pork meat rolls filled with bacon and sage with polenta aside	
Pata negra pork belly, beans cream and pickled eggplants 9, 12	⊗ € 18,00
Chickpea pannelle, asparagus, glazed shallots and confit tomato 12	🌱⊗ € 16,00
(vegan)	

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	🌱 € 4,00
polenta with butter, sage and parmesan cheese	
Carnivorous "Pinzimonio" 9	€ 5,00
raw vegetables served with beef marrow	
Ratatouille 9	🌱 € 4,00

DESSERTS 🌱

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

DRINKS & COFFEE

Coffee	€ 2,00
Italian Bitters	€ 4,00

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

CHEESE BOARD

Cheese selection 7, 8, 10, 12	🌱🌱⊗ € 15,00
--	-------------

🌱 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.