



ANTIPASTI

Tagliere della tana - per 2 persone misto di salumi e manicaretti dello chef 12	€ 25,00
Battuta di fassona piemontese, ravanelli marinati, labna e focaccina ottomana 7, 11, 12.....	⊗ € 16,00
Cipolla alla parmigiana, mousse di mozzarella di Bufala 3, 7.....	🌱 ⊗ € 15,00
Biscotto alle mandorle e mostarda, mousse di lingua, salsa verde e panada all'acciuga 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12.....	€ 15,00
Crema di ceci, zucchine alla scapece, sesamo, prezzemolo, cialda di riso soffiato e ristretto di pomodoro (vegan) 11, 12	🌱 ⊗ € 15,00
"Zona Cesarini" polenta taragna croccante, stracciatella al lime, cecina, peperoni e pelle di pomodoro del Piennolo 7, 9.....	🌱 🌱 ⊗ € 15,00
Uova de "La Pederzola" in camicia, misticanza di Borgo Canale, antico condimento del Cocho bergamasco, pane di segale tostato 1, 3, 4, 12.....	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Casoncelli alla bergamasca (fatti a mano) 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12	€ 15,00
"Scarpinòcc de Parr" al burro d'alpeggio, salvia e parmigiano (fatti a mano) 1, 3, 7, 11.....	🌱 € 15,00
Ravioli di Sant'Alessandro (fatti a mano) 1, 3, 7, 9, 11, 12	€ 15,00
ripieno di carne di pecora gigante bergamasca, burro allo zafferano e liquirizia, gel di mirto	
Gnocchetti di pane, lumache all'aglio, olio e peperoncino, spuma di camomilla 1, 3, 6, 7, 11	€ 16,00
Risotto alla borragine e Valsurdi 6, 7, 9, 12	🌱 ⊗ € 16,00
La chitarra di Pino DaMiele spaghetti alla chitarra all'aglio fermentato nel miele, peperoncino e pino mugo 1, 3, 7.....	🌱 € 16,00
Spaghetti al pomodoro 1, 3, 7.....	🌱 🌱 € 13,00

SECONDI PIATTI

Spiedini di lombata e fegato di pecora gigante bergamasca, aglio orsino e purea di piselli alla menta 1, 6, 9, 10, 11, 12	€ 19,00
Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca 9, 12.....	⊗ € 20,00
Salsiccia di trippa, caponata agrodolce, stracciatella e Peperone Crusco 7, 9, 12	⊗ € 19,00
Pollo in carpione, tortino di patate e fagiolini alla maggiorana 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12.....	⊗ € 20,00
"Oseli' scapacc" involtini di maiale Pata Negra con pancetta e salvia, salsiccia e polenta 7, 9, 12	⊗ € 19,00
Secreto iberico, pimiento del Piquillo ripieno di fresco di capra, cipollotto avvolto nel guanciale 7, 9, 10.....	⊗ € 20,00
Melanzana al cubo melanzana arrostita, cannolo e babaganush, salsa allo yogurt di soia alla menta (vegan) 6, 10, 11.....	🌱 ⊗ € 19,00

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	🌱 € 4,00
Ratatouille 9, 11	🌱 € 4,00
Pinzimonio carnivoro 9, 10.....	€ 5,00

verdure crude servite con midollo di manzo

FORMAGGI

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

- 🌱 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

DOLCI 🌱

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

BEVANDE

Caffè	€ 2,00
Amari Nazionali	€ 4,00

Coperto	€ 3,00
----------------------	--------

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



ENORISTORANTE
LA TANA
cucina tentacolare

HORS D'OEUVRES

Tana's board chop - serves 2 assorted cold cuts and chef delicacies 12	€ 25,00
Piedmontese meat tartare, marinated radish, labna and Ottoman bread 7, 11, 12	€ 16,00
Onion Parmesan (oven cooked onion stuffed with eggplants, tomato and mozzarella cheese), Buffalo mozzarella cheese mousse 3, 7.....	€ 15,00
Almond and mostarda biscuit, beef tongue mousse, parsley sauce, anchovies and bread cream 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12	€ 15,00
Chickpeas cream, pickled courgettes, sesame, parsley, puffed rice waffle tomato reduction (vegan) 11, 12	€ 15,00
"Cesarini Area" crunchy polenta and cheese, lime flavoured stracciatella, chickpea flat bread, bell pepper and Piennolo tomato skin 7, 9	€ 15,00
Organic poached eggs, "Borgo Canale's" mixed salad, sweet and sour green sauce and toasted rye bread 1, 3, 4, 12.....	€ 15,00

FIRST COURSES

Home made meat ravioli with sage, bacon and drawn butter (handmade) 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12	€ 15,00
"Scarpinòcc" home made stuffed pasta with parmesan, parsley and garlic (handmade) 1, 3, 7, 11.....	€ 15,00
with mountain butter, sage and parmesan cheese	
Handmade sheep ragout ravioli, saffron and licorice butter, myrtle gel 1, 3, 7, 9, 11, 12	€ 15,00
Bread gnocchi, garlic and red pepper organic snails, chamomile foam 1, 3, 6, 7, 11	€ 16,00
Borage risotto and Valsurdi cheese 6, 7, 9, 12	€ 16,00
"Pino DaMiele's guitar" fresh spaghetti, honey fermented garlic, red peppers and mountain pine 1, 3, 7.....	€ 16,00
Spaghetti al pomodoro 1, 3, 7.....	€ 13,00

MAIN COURSES

Sirloin and liver sheep skewers, wild garlic, mint and peas purée 1, 6, 9, 10, 11, 12	€ 19,00
Braised beef cheek with polenta aside 9, 12	€ 20,00
Tripe sausage, sweet and sour vegetables, stracciatella cheese and Crusco pepperd 7, 9, 12	€ 19,00
Sweet and sour marinated chicken, potato pie and marjoram green beans 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12	€ 20,00
"Runaway birds" pork meat rolls filled with bacon and sage, with sausage and polenta aside 7, 9, 12	€ 19,00
Pata negra roasted pork, fresh goat cheese Piquillo peppers, green onions and bacon 7, 9, 10	€ 20,00
Roasted aubergine, cannoli and babaganush, soy yogurt and fresh mint sauce (vegan) 6, 10, 11	€ 19,00

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.....	€ 4,00
polenta with butter, sage and parmesan cheese	
Ratatouille 9, 11	€ 4,00
Carnivorous "Pinzimonio" 9, 10	€ 5,00
raw vegetables served with beef marrow	

DESSERTS

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

DRINKS & COFFEE

Coffee	€ 2,00
Italian Bitters	€ 4,00

CHEESE BOARD

Cheese selection 7, 8, 10, 12	€ 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

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

FREE
WATER AND
CUDDLES