



## ANTIPASTI

Tagliere della tana - per 2 persone misto di salumi e manicaretti dello chef 12.....	€ 25,00
Battuta di bue grasso Piemontese, carote, maionese e cialda alle nocciole 3, 7, 8, 12.....	€ 16,00
Rapa rossa alla senape, focaccia di riso, formaggio vegetale alle mandorle, gelée di rapa (vegan) 8, 10, 11, 12.....	€ 15,00
Tartare di cuore, la sua terrina, uva fragola fermentata, polvere di sedano 3, 7, 9, 10, 12.....	€ 15,00
Cavolfiore al cocco, marinato al tamari, in pastella e burro d'arachidi (vegan) 1, 5, 6, 11, 12.....	€ 15,00
Lumache trifolate, cavolo nero, funghi e senape 3, 7, 9, 10, 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, formaggio fresco di capra, uva fragola e gel di kombucha	
Gnocchi di carote, topinambur, liquirizia e timo (vegan) 6, 9.....	€ 15,00
Risotto alla zucca delicata, mostarda, Blu di capra e lingua arrostita 3, 7, 9, 10, 12.....	€ 16,00
Zuppa dell'imbarazzo: legumi perduti e verze cotti in terracotta (vegan) 9.....	€ 14,00
Spaghetti al pomodoro 1, 3, 7.....	€ 13,00

## SECONDI PIATTI

"Pescatore, mangiati il fegato!" 1, 2, 4, 6, 7, 9, 11, 12, 14.....	€ 20,00
fegato di pecora gigante bergamasca alla veneziana, bisque di granchio blu e gambero di fiume	
Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca 9, 12.....	€ 20,00
Pollo "latte e miele" in carpione selezione Scudellaro, miglio al curry e finocchi gratinati 4, 7, 8, 9, 10, 12.....	€ 22,00
"Oseli" scapacc" involtini di maiale Pata Negra con pancetta e salvia, salsiccia e polenta 7, 9, 12.....	€ 19,00
Copertina di spalla di manzo rosata col suo sugo, purè affumicato e broccoli 3, 7, 9, 10, 12.....	€ 20,00
Tempeh di ceci alla salsa di soia, fagiolo bianco di Pigna e salicornia ripassata (vegan) 1, 6, 9, 11, 12.....	€ 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

## DOLCI

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

## 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

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
Ox tartare, carrots, mayo and hazelnut waffle 3, 7, 8, 12 .....	€ 16,00
Mustard flavoured beetroot, rice focaccia, almond veg cheese, beetroot jelly (vegan) 8, 10, 11, 12 .....	€ 15,00
Heart beef tartare, its terrine, fermented strawberry grape, celery powder 3, 7, 9, 10, 12 .....	€ 15,00
Coconut flavoured cauliflower, tamari seasoned, battered and peanut butter (vegan) 1, 5, 6, 11, 12 .....	€ 15,00
Organic snails, black cabbage, mushrooms and mustard 3, 7, 9, 10, 12 .....	€ 16,00

## 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, goat fresh cheese, strawberry grape and kombucha gel 1, 3, 7, 9, 11, 12 .....	€ 15,00
Carrots gnocchi, jerusalem artichoke, licorice and thyme (vegan) 6, 9 .....	€ 15,00
Pumpkin risotto, mostarda, goat blu cheese and roasted beef tongue 3, 7, 9, 10, 12 .....	€ 16,00
Embarrassment soup: clay pot cooked ancient legumes and Savoy cabbage (vegan) 9 .....	€ 14,00
Spaghetti al pomodoro 1, 3, 7 .....	€ 13,00

## MAIN COURSES

"Fisherman, eat your... liver!" sheep liver cooked with onions, blue crab bisque, river crayfish 1, 2, 4, 6, 7, 9, 11, 12, 14 .....	€ 20,00
Braised beef cheek with polenta aside 9, 12 .....	€ 20,00
Sweet and sour marinated chicken, curry flavoured millet and gratin fennels 4, 7, 8, 9, 10, 12 .....	€ 22,00
"Runaway birds" pork meat rolls filled with bacon and sage, with sausage and polenta aside 7, 9, 12 .....	€ 19,00
Pink roasted beef clod and its jus, smoked potatoes puree and broccoli 3, 7, 9, 10, 12 .....	€ 20,00
Soy sauce seasoned chickpeas tempeh, white beans and sautéed glasswort (vegan) 1, 6, 9, 11, 12 .....	€ 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, 6, 7, 8, 11, 12 .....	€ 7,00
--	--------

## 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

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.