

PASQUA 2026

Antipasti

Tartare di cervo, maionnaise al timo, aglio nero fermentato e biscotto salato 3,7,12 ☒

Pastrami di manzo, nduja tonnata, dressing all'aneto e focaccia 1,3,4,7,9,10,12

Nuggets di lenticchie rosse, maionnaise vegana al lime e bagnèt ross (vegan) 6,9,12 🌱☒

Primi Piatti

Tagliatelle fresche al salmì di lepre 1,3,7,9,12

Gnocchi di patate, cime di rapa e salsa all'aglio, olio e peperoncino (vegan) 6,9 🌱☒

Scarpinòcc de Parr: ravioli ripieni di formaggio conditi con burro d'alpeggio, salvia e parmigiano 1,3,7,11 🌱

Secondi Piatti

Spiedoncello: spiedo di manzo, pasta di salame e pancetta, salsa alle pere, dressing alla salvia,
pasta croccante e amaretto 1,3,7,8,9,12

Maghmour: stufato di ceci, melanzane e pomodoro con focaccine di patate (vegan) 1,6,9 🌱

Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca 9,12 ☒

Dolci alla carta

DUE PORTATE CON DESSERT € 50

TRE PORTATE CON DESSERT € 65

(ACQUA, SERVIZIO E CAFFÈ INCLUSI. VINI ESCLUSI)

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 Anidride solforosa e
derivati

13 Lupini

14 Molluschi

☒ Senza Glutine

🌱 Vegetariano

ENORISTORANTE

LA TANA

cucina tentacolare