

Benvenuti alla Tana,

In questo viaggio culinario, la nostra “cucina tentacolare” vi condurrà a perdervi tra i vicoli del gusto, agganciando i sensi e avvolgendovi in una morsa di passione e autenticità. In questo luogo desideriamo che possiate fermare il tempo, anche solo per un attimo, per vivere un’esperienza unica di piacere.

Qui vogliamo condividere con voi il significato profondo del nostro lavoro di ristoratori. Vogliamo farvi conoscere la passione di Marco, produttore di formaggi in Valdorda; di Silvio, coltivatore di ortaggi in Borgo Canale; di Francesco, macellaio piemontese che seleziona carni provenienti esclusivamente da allevamenti locali. E non dimentichiamo gli altri produttori e produttrici locali che, in tutta Italia, creano le eccellenze che troverete nei nostri piatti.

Vogliamo tenere lontana l’industria alimentare e lasciare a chi ama e rispetta la terra il compito di nutrirci con sapori genuini, tradizioni, storia, emozioni, passione e, soprattutto, amore.

Ora vi invitiamo a spegnere i vostri smartphone, sorridere alla persona accanto a voi e assaporare ogni momento, ogni boccone, ogni sorso di vino, godendo dei grandi piaceri della vita.

Quello della Tana

L'aperitivo

Inganna l'attesa sorseggiando un drink...meritato aggiungerei

Spritz (aperol, campari, limoncello)	7
Pastis	7
Americano/MI-TO	7
Negroni/ sbagliato	8
Gin tonic	10

oppure

La mescita

Una selezione di vini al bicchiere per accompagnare al meglio i piatti della nostra cucina.

Trento DOC brut CUVÉE 85, Monfort	7
Lugana DOC ELEMENTO 2025, Olivini	5
Venezia Giulia IGT Malvasia istriana 2024, Magnas	5
Bonarda dell'oltrepò pavese DOC 2024 LA PECCATRICE, Bisi (frizzante e freddo)	5
Venezia Giulia IGT refosco CUBE 2020, Di Lenardo	5
Valcalepio rosso riserva DOC 2021 BEMU', azienda agricola Tosca BIO	8
Bergamasca rosso IGT BURDUNI' 2018, Tenuta castello di Grumello	8
Amarone della Valpolicella classico DOCG 2021, Corte Pietra	11
Valpolicella classico DOC PROFASIO 2020, Massimago BIO	8

Scansiona il QR code per la carta dei vini



Menù degustazione

minimo 2 persone

Tentacolare (chèl dèla Katy)

La rappresentazione dell'anima della nostra cucina

Erasmus!!



paccheri soffiati, tonno, capperi e cialda di Parmigiano

Risotto alla camomilla



cipolla affumicata, olio al timo e formaggio fresco di capra

Venerdì, mercato!!



frittelle di baccalà, latterini in carpione, crauti fermentati e salsa tartara

dolcetto o sciocchezza?

Lasciati coccolare fino in fondo,
possiamo creare per te
un percorso di
degustazione di vini
abbinati ai piatti che
sceglierai, spaziando tra
le proposte che abbiamo
a disposizione alla
mescita

Della nonna Terry

I piatti iconici, tradizionali, che scaldano il cuore

"bugs bunny"



coniglio affumicato, bun al latte, carote fermentate, labna e polenta fritta

Rafioi di sant'Alessandro



ravioli fatti a mano ripieni di pecora gigante bergamasca melanzane, cipolle caramellate e salsa allo yogurt greco

Scapinocc de Parr



dalla tradizione della Valle Seriana

Spiedoncello



spiedo di manzo, pasta di salame e pancetta, salsa alle pere, pasta croccante, amaretto e mayo alla salvia

NIENTE PANICO, BOSS

- 3 calici € 17

LO SENTI IL MINERALE?

- 4 calici € 24

Costo del menù € 50 a persona
compresi acqua, servizio e caffè

Antipasti

Tagliere della tana (per 2 persone)

12

misto di salumi e manicaretti dello chef

(per intolleranze ed allergie chiedi all'oste. Faremo il tagliere giusto per te!)

25

Erasmus!!

1 4 7 12

paccheri soffiati, tonno, capperi e cialda di Parmigiano

16

Ceviche di fassona piemontese

1 9 12

frisella di grano duro

18

Nuggets di lenticchie rosse (VEGAN)

 6 9 12

pico de gallo e mayonnaise al miso

16

"bugs bunny"

1 3 7 9 10 12

coniglio affumicato, bun al latte, carote fermentate, labna e polenta fritta

16

Pastrami di manzo

1 3 4 7 9 10 12

nduja tonnata, dressing all'aneto e focaccia al porro

16

La mànega del Rino

12

salame in edizione limitata, stagionatura di oltre 1 anno, taglio al coltello

7/etto

Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca

1 3 6 7 8 9 12

ravioli fatti a mano, ripieni di carne di maiale, amaretto e uvetta
conditi con burro, salvia e pancetta

15

Scarpinocc de Parr

 1 3 7 11

ravioli fatti a mano ripieni di formaggio conditi con burro d'alpeggio, salvia e parmigiano

15

Rafioli di sant'Alessandro

1 3 7 9 11 12

ravioli fatti a mano ripieni di pecora gigante bergamasca,
melanzane, menta e salsa allo yogurt greco

15

Spaghetto fresco (VEGAN)

 1 12

aglio, olio e peperoncino, crema di zucchine e menta, pane tostato

15

Risotto alla camomilla

 3 7 9 12

cipolla affumicata, olio al timo e formaggio fresco di capra

16

Secondi piatti

Magħmour (VEGAN)



stufato di ceci e melanzane servito con focaccine alle patate

20

Guancia di manzo brasata con polenta bergamasca



22

Spiedoncello



22

spiedo di manzo, pasta di salame e pancetta, salsa alle pere, pasta croccante, amaretto e mayo alla salvia

Oseli scapàcc *



20

involtini di maiale patata nera con pancetta e salvia, salsiccia e polenta

20

Venerdì, mercato!!



22

frittelle di baccalà, latterini in carpione, crauti fermentati e salsa tartara

22

Bergamo, capitale europea del formaggio

L'assaggio



Tre differenti formaggi per concludere al meglio il pasto

10

Il tagliere



Cinque differenti formaggi per un'esperienza totale

15

Contorni

Patate al forno con la buccia

4

Insalata mista

4

Fagioli al coccio con pomodoro

4

Polenta consa della nonna Anna

4

Ratatouille

4

Pinzimonio carnivoro

verdure crude servite con midollo di manzo

5

Bevande

Caffè

2

Amari e liquori

5

Bibite

4

Coperto

3

Coccole

gratis

Elenco degli allergeni

- 1

GLUTINE
- 2

CROSTACEI
- 3

UOVA E DERIVATI
- 4

PESCE
- 5

ARACHIDI E DERIVATI
- 6

SOIA
- 7

LATTE E DERIVATI
- 

VEGETARIANO
- 8

FRUTTA A GUSCIO
- 9

SEDANO
- 10

SENAPE
- 11

SESAMO
- 12

ANIDRIDE SOLFOROSA E DERIVATI
- 13

LUPINI
- 14

MOLLUSCHI
- 

SENZA GLUTINE

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.

* In mancanza di reperimento del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere surgelato.

Welcome to Tana,

In this culinary journey, our “tentacular kitchen” will lead you to lose yourself in the alleys of taste, engaging your senses and enveloping you in a grip of passion and authenticity. Here we want you to stop the time, even if just for a moment, to experience a unique pleasure.

We wish to share with you the deep meaning of our work as restaurateurs. We want you to know the passion of Marco, a cheese producer in ValSorda; of Silvio, a vegetable grower from Borgo Canale and of Francesco, a butcher from Piedmont who selects meat exclusively from local farms. And let's not forget the other local producers throughout Italy who create the excellence you will find on our dishes.

We aim to keep the food industry at bay and allow those who love and respect the land to nourish us with genuine flavors, traditions, history, emotions, passion, and, above all, love.

Now we invite you to turn off your smartphones, smile at the person next to you, and savor every moment, every bite, every sip of wine, enjoying the great pleasures of life.

Welcome to la Tana.

Tasting menu

minimum 2 person

Antie Katy tentacular menu

The representation of our “not an ordinary kitchen” soul
12

“Erasmus”



puffed paccheri pasta, tuna, capers and Parmigiano crisp

Risotto



Chamomile, smoked onion, thyme oil and fresh goat cheese

“The Friday market”



codfish fritters, marinated sand smelt, sauerkraut and tartar sauce

Sweet treats

Menu cost P/P € 50

water, coffee and service included

Grandma's Terry menu

Our must iconical and traditional dishes

“Bugs Bunny”:



smoked pulled rabbit, milk bun, fermented carrots, labna cheese and fried polenta

Rafioli di sant'Alessandro



Handmade sheep ragout ravioli, eggplants, fresh mint and yogurt sauce

Scarpinocc de Parr



Home made ravioli with parmesan, parsley and garlic with drawn butter and sage

“Spiedoncello”



beef, bacon and ground salami meat skewer, pear sauce, amaretto biscuit and sage mayonnaise

Menu cost P/P € 50

water, coffee and service included

Antipasti

Tana's board chop (serves2)

12

assorted cold cuts and chef delicacies
ask to the staff for your allergies

25

Erasmus

1 4 7 12

puffed paccheri pasta, tuna, capers and Parmigiano crisp

16

Piedmontese fassona beef ceviche

1 9 12

durum wheat frisella bread

18

Red lentils nuggets (VEGAN)

 6 9 12

pico de gallo and miso mayonnaise

16

"Bugs Bunny":

1 3 7 9 10 12

smoked pulled rabbit, milk bun, fermented carrots, labna cheese
and fried polenta

16

Beef pastrami

1 3 4 7 9 10 12

tuna and pork spicy sauce, dill dressing and leek focaccia

16

Rino's masterpiece

12

limited edition of more than one year old seasoned salame

7/hg

First course

Casoncelli alla bergamasca

1 3 6 7 8 9 12

Home made meat ravioli with sage, bacon and drawn butter

15

Scarpinocc de Parr

 1 3 7 11

Home made ravioli with parmesan, parsley and garlic with drawn butter and sage

15

Rafioli di sant'Alessandro

1 3 7 9 11 12

Handmade sheep ragout ravioli, eggplants, fresh mint and yogurt sauce

15

Spaghetti (VEGAN)

 1 12

Garlic, oil and chili pepper spaghetti, courgette and mint
cream, toasted bread

15

Risotto

 3 7 9 12

Chamomile, smoked onion, thyme oil and fresh goat cheese

16

Main course

“Magħmour” (VEGAN)



eggplant and chickpea stew served with potatoes buns

20

Braised beef cheek with polenta aside



22

“Spiedoncello”



beef, bacon and ground salami meat skewer, pear sauce, amaretto biscuit and sage mayonnaise

22

“Runaway birds” *



pork meat rolls filled with bacon and sage, with sausage and polenta aside

20

“The Friday market”



codfish fritters, marinated sand smelt, sauerkraut and tartar sauce

22

Bergamo, european country of cheese

The sample



Three different cheeses to end the meal

10

The board



Five different cheeses for a full experience

15

Side dishes

Oven baked potatoes

4

Mixed salad

4

Beans stewed in terracotta pot

4

Grandma Anna’s Polenta: with butter, sage and parmesan cheese

4

Ratatouille

4

Carnivorous pinzimonio

raw vegetables served with beef marrow

5

Drink and coffee

Coffee	2
Amari liqueurs	5
Soft drink	4

For the complete wine list scan the QR code



Service	3
Cuddles	free

Food allergens

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| GLUTEN | NUTS |
| CRUSTACEANS | CELERY |
| EGGS AND DERIVATIVES | MUSTARD |
| FISH | SESAME |
| PEANUTS AND DERIVATIVES | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITS |
| SOY | LUPINS |
| MILK AND DERIVATIVES | CLAMS |
| VEGETARIAN | GLUTEN FREE |

Dear guest, if you have allergies and | or food intolerances, ask our staff who will provide you with adequate information on our food and drinks.

* In the absence of finding the fresh product, the food could be frozen.