

TANA DE 'L ORS

A C e n a

Antipasti

| | | |
|---|---------|----|
| <i>"Sofficini" caserecci alla fontina con pesto di rucola</i> | (1-3-7) | 12 |
| <i>Insalatina tiepida di bocconcini di cervo con noci, pancetta e balsamico</i> | (8) | 14 |
| <i>Ceviche di Piovra (con lime peperoncino scalogno) *</i> | (14) | 14 |
| <i>Tagliere di formaggi e affettato (per due pers.)</i> | | 24 |

Primi piatti

| | | |
|---|-----------|----|
| <i>Gnocchetti di patate alle ortiche con ragù di anatra al profumo di arancio</i> | (1-3-7) | 13 |
| <i>Risotto ai funghi (porcini, pioppini, finferli) mantecato con burro al pino mugo</i> | (7) | 14 |
| <i>Crema di patate al tartufo nero bellunese con uovo poché</i> | (3-7) | 15 |
| <i>Maccheroncini al torchio al ragù di cinghiale</i> | (1-3-7) | 13 |
| <i>Parmigiana della Tana (15/20 minuti di gratinatura)</i> | (7) | 14 |
| <i>Cappellacci di alga spirulina ai gamberi con datterini</i> | (1-2-3-7) | 15 |

Secondi piatti con contorno (1-3-7-9)

| | | |
|--|-----|----|
| <i>Cosciotto di faraona in salsa peverada (cotto a bassa temperatura)</i> | | 21 |
| <i>Tagliata di manzo argentino al sale di Guerande</i> | | 23 |
| <i>Stinco di agnello al forno (cotto 36 ore a bassa temperatura)</i> | | 25 |
| <i>Lombo di daino in manto di lardo d'Arnad</i> | | 26 |
| <i>Filetto di branzino al forno con majo alle rape rosse (pescato ad amo laguna di Marano)</i> | (4) | 26 |

Dessert da 7 a 9 euro (1-3-5-7-8)

coperto euro 3

Avvisateci di eventuali intolleranze, così vi forniamo la lista degli allergeni (indicati tra parentesi).

* il prodotto può essere congelato