

L'Osteria
DELLA TANA

IL MENU

A CASA TUA

e i prodotti di gesmäkh

ovunque tu sia

IN TUTTA ITALIA

PER ORDINARE CHIAMA I NUMERI

344 17 08 004

0424 17 60 249

TAKE AWAY

- 1- ordina telefonicamente i tuoi piatti preferiti
- 2- comunicaci l'orario in cui passerai a ritirare
- 3 – passa a ritirare il tuo pacco

vuoi ordinare per pranzo?

ordina entro le 11 e ritira dalle 11:30 alle 12:30

vuoi ordinare per cena?

ordina entro le 18:00 e ritira dalle 19:00 alle 20:30

servizio gratuito

DELIVERY (IN ALTOPIANO DI ASIAGO)

- 1- ordina telefonicamente i tuoi piatti preferiti
- 2- comunicaci il tuo indirizzo e i tuoi riferimenti
- 3- consegniamo noi il pacco a casa tua

vuoi ordinare per pranzo?

ordina entro le 22 del giorno prima,
consegniamo dalle 10:30 alle 11:30

vuoi ordinare per cena?

ordina entro le 12 del giorno stesso
consegniamo dalle 17:30 alle 18:30

servizio a pagamento

Euro 5 per ogni consegna in altopiano

SPEZIONI IN TUTTA ITALIA

- 1- ordina telefonicamente le tue scelte
- 2- ti chiederemo i tuoi dati completi per la spedizione
- 3 – riceverai il pacco direttamente a casa tua

Spediamo con corriere refrigerato

Le consegne avvengono generalmente in 48 ore dall'ordine

il costo della spedizione varia da 20 a 35 Euro in base alla regione in cui deve arrivare il pacco. L'importo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione



piatto freddo



da scaldare o finire di cuocere in pentola, sul fornello, seguendo le nostre indicazioni



da scaldare o finire di cuocere in forno classico, seguendo le nostre indicazioni



da scaldare o finire di cuocere in forno a microonde, seguendo le nostre indicazioni



READY TO EAT

READY TO EAT

I piatti che hanno questo simbolo possono essere richiesti già pronti al consumo senza richiedere nessuna finitura. Non disponibile per spedizioni.



DURATA

Accanto a questa icona trovate la durata con cui potete conservare in frigorifero il piatto prima di essere consumato.

Non valido per i piatti ordinati in modalità "ready to eat"

ANTIPASTI



Polpetta di bollito

Euro 10

e ricotta di montagna, servita con fonduta e cipolla brasata



3 giorni



Baccalà mantecato

Euro 15

con polenta integrale croccante



3 giorni



Insalata tiepida di polpo

Euro 20

con crema di patate di Rotzo, pomodoro al forno e sesamo



3 giorni



Crudo di Tonno Rosso alla "pizzaiola"

Euro 20

con "sugo" di tonno, burrata, olive, capperi e pinoli



3 giorni

PRIMI PIATTI



Gnocchi di zucca al ragù

Euro 9

Preparati con patate di Rotzo e zucca di montagna



3 giorni

Bigoli all'anatra

Euro 13



3 giorni



Gargati con sugo di triglie, pomodoro e olive

Euro 13



3 giorni



Lasagna di montagna

Euro 13

con besciamella di latte di pascolo, ragù, porcini e Asiago



3 giorni

SECONDI



Cotoletta di maiale

Euro 15

con salsa tonkatsu e insalata di cavolo cappuccio



2 giorni



Stinco di maialino

Euro 15

servito con patate arrosto



3 giorni



Piccione "in tecia"

Euro 24

con verze "sofegae"



3 giorni



Folpetti alla veneziana

Euro 17

cotti in tegame al pomodoro, serviti con polenta alla griglia



2 giorni



Petto di galletto al forno

Euro 12

con polenta alla griglia



2 giorni

BURGERS

Tutti serviti con patate fritte



Hamburger Classico

Euro 13

*Hamburger di manzo
con pomodoro, insalata, e maionese*



Cheeseburger della Tana

Euro 16

*Hamburger di manzo
con formaggio Asiago, polvere di porcini, cipolla, pomodoro, bacon*



Cotoletta

Euro 13

*Cotoletta di petto di pollo panato croccante
con pomodoro, insalata, salsa Tonkatsu e sesamo*

CONTORNI



Patate di rotzo arrostiti al grasso d'anatra

Euro 5



2 giorni



Patate fritte

Euro 3,5



Porcini trifolati

Euro 10



3 giorni

DESSERT



Cheesecake ai lamponi

Euro 6



3 giorni



Torta semifreddo al lampone, liquirizia e menta

Euro 8



3 giorni



Strudel di mele, fichi e ricotta

Euro 5



3 giorni



Crema Caramel

Euro 5



3 giorni

IL GELATO **mantecato al momento**

CREMA ALLA VANIGLIA – PANNA - ROSA - AGRUMI E ZENZERO - NOCCIOLATA

Confezioni monogusto da 500 g

Euro 10

Il nostro gelato è cremosissimo perchè viene realizzato e mantecato al momento della richiesta. Per rendere questo possibile può essere ordinato con un preavviso minimo di 1 ora rispetto all'orario di ritiro.

LA PASTA FRESCA ALL'UOVO Confezioni da 500 g

Bigoli all'uovo	Euro 6,50
Maccheroni	Euro 6,50
Gargati	Euro 6,50

IL PANE

Pagnotta di semola a lievito madre	Euro 7
la Focaccia	Euro 4
Ciabatta	Euro 4
Integrale	Euro 4

I SUGHI di GESMÀKH 320g

Il pomodoro (la conserva come una volta)	Euro 3,90
Sugo di guancia di manzo	Euro 7,50
Ragù Falso, realizzato con sole verdure	Euro 5,50
Sugo di Anatra	Euro 9,50
Sugo di Verza, cipolla e salsiccia	Euro 7,50
Il Meel-kraut (stufato di verdure, cipolla e salsiccia)	Euro 8,50
La Trippa	Euro 9,50
La Caponata	Euro 8,50
Sugo all'Amatriciana	Euro 7,50

LE CONSERVE

Mostarda di zucca e zenzero	Euro 6,50
Mostarda di uva fragola	Euro 7,50
Mostarda di mele selvatiche	Euro 7,50
Salsa di mirtilli rossi selvatici	Euro 7,50
Composta di cipolla rossa e frutti rossi	Euro 7,50
Il LimOne – marmellata di limone con zenzero, menta e cardamomo	Euro 7,50
Antipasto rustico di verdure in rosso	Euro 5,50

I panettoni 2020

il Classico

con canditi ed uvetta

750g Euro 24

Yuzu

allo yuzu e cioccolato biondo

750g Euro 28

Lampone

al lampone e cioccolato al latte

750g Euro 28

disponibilità limitata

LE TISANE artigianali

Euro 8

Tisana numero **UNO** dissetante dal gusto fresco e pungente, leggermente piccante. (con ananas, arancia, menta, zenzero, limone, salvia e cartamo)

Tisana numero **DUE** dal gusto fresco e armonico, consigliata anche fredda, risulta dissetante e rilassante (con mela, lemongrass, fiori di arancio, limone, menta, zenzero, rosa moscata, karkadè e arancia)

Tisana numero **TRE** una vera iniezione di energia, adatta a risollevare dall'affaticamento o quando si necessita di energia fisica e mentale (con the verde, ginseng, guaranà, curcuma, zenzero, liquirizia, menta, arancia amara, mirto e verbena)

Tisana numero **QUATTRO** insolita tisana a base di erbe aromatiche, dalle proprietà digestive ed antisettiche, se fredda è un ottimo aperitivo analcolico. (con santoreggia montana, timo serpillio, prezzemolo, origano, abrotano, maggiorana, menta, ginepro, zenzero, levistico, melissa, finocchio)

Tisana numero **CINQUE** Tisana profumata dalle proprietà calmanti, rilassanti e digestive (con camomilla, lavanda, melissa, passiflora, rosa moscata, echinacea, betulla, tiglio e biancospino)

Tisana numero **SEI** tisana dalle proprietà calmanti, rilassanti e drenanti, adatta come fine pasto prima di coricarsi. (con finocchio, sedano, anice selvatico, melissa, coriandolo, menta, camomilla e lemongrass)

Tisana numero **SETTE** dal gusto erbaceo e di montagna, leggermente balsamico e amarognolo (con fieno, lamio bianco, fico, muschio, gemme di pino, rafano, ginepro, abrotano)

Tisana numero **OTTO** a base di frutti rossi, dal gusto caldo e avvolgente, perfetta se bolente per i freddi inverni davanti al camino (con karkadè, uvetta di corinto, chiodo di garofano, rosa canina, ribes nero, sambuco, mela, mirtillo, foglie di fragola, fiordaliso e calendula)

L' esclusiva di Gesmàkh Radice di **TARASSACO** tostata

"il caffè di quando il caffè era un lusso"

Euro 12