

# La Tana Gourmet

## la **COLAZIONE**

a base di prodotti tipici locali e ricette della tradizione  
servita nella sala o nel plateatico dell'Osteria

### **serviti a tutti**

la marmellata di Lim-one  
la composta di ciliegie speziate  
la Nocciolata Rigoni di Asiago  
il miele biologico di Asiago  
il pandolce: una antica del versione della brioche con impasto alla semola e lievito madre  
gli sgonfiotti: un muffin/pan brioche con cioccolato e canditi con lievito madre  
il pane bianco tostato ed il pane ai cereali e semi  
i biscottoni di mais e miele di montagna  
la torta "Putana", a base di pane raffermo, mele e frutta secca  
crostatina di crema alla vaniglia e "La Rossa" fragola dell'altopiano

### **a libera scelta: il cibo**

#### **le uova dell'azienda Agricola biologica Bisele di Canove**

uovo strapazzato con formaggio Asiago, pancetta affumicata ed erbe  
uovo in camicia su crostone di pane tostato e fonduta di Asiago

#### **I salumi**

Lo speck leggermente affumicato con legno di abete e nocciolo  
Il prosciutto cotto a vapore, profumato con erbe aromatiche

#### **I sandwich**

Panino con pane alla semola, speck, funghi e caciotta affumicata  
Toast con prosciutto cotto, Asiago fresco e pomodoro crudo

#### **I latticini**

Il latte di pascolo del caseificio Pennar  
Lo yogurt naturale  
Il burro superiore Fratelli Brazzale  
Il primofiore: formaggio fresco da latte di pascolo  
La ricotta fresca di montagna

#### **I cereali**

Muesli al cioccolato fatto in casa  
Muesli ai frutti rossi fatto in casa  
Le sfoglie di mais, ovvero i nostri korn flakes

## ***a libera scelta: le bevande***

### ***le centrifughe***

gialla: mela + carota + arancia + ananas

rossa: fragole + pesca + ananas + pompelmo rosa

verde: sedano + lime + cetriolo + prezzemolo + spinacio

### ***le bevande fredde***

la spremuta di arancia fresca

il succo di mela biologica non filtrato

il succo di frutta biologico Rigoni di Asiago al mirtillo Nero

### ***latte alternativi***

latte di cocco biologico

latte di mandorla biologica

### ***le bevande calde***

caffè espresso

caffè americano

cappuccino

latte macchiato

caffelatte

the nero o verde

la tisana energizzante

il "caffè" di puro cacao

il "cappuccino" di puro cacao

## ***LA COLAZIONE***

***Euro 35 a persona***

*il servizio viene svolto tutti i giorni di apertura del ristorante*

*dalle ore 8 alle 10*

*unicamente SU PRENOTAZIONE anticipata entro le 19 del giorno precedente*

*Per questioni di igiene e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo.  
(Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).*