

LaTana Gourmet

Estate 2020

Una filosofia, diminuire per aumentare.

La scelta di offrire un'unica degustazione, in versione intera o ridotta, ci permette di procurare, raccogliere, lavorare la materia prima necessaria rigorosamente giorno per giorno e unicamente sulla base dei clienti prenotati; garantendo così l'espressione massima del gusto e rendendo quanto più vera ed intensa possibile l'esperienza alla nostra tavola.

Il menu è particolarmente legato all'evoluzione del clima ed alla stagione, di conseguenza alcuni piatti potrebbero subire delle variazioni o essere sostituiti

in cammino

il nostro menu, un percorso di 15 portate attraverso la materia

oppure

in cammino *ridotto*

un "estratto" del nostro menu, in un percorso di 7 portate

non si effettua servizio "alla carta"

il menu prescelto va comunicato al momento della prenotazione
e deve essere uguale per tutti i componenti del tavolo

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

in cammino

"se cerchi la luna nel pozzo, alla peggio troverai l'acqua"
cit Confucio.

pan-di-brodo

cavolfiore estivo gratinato

granchio, midollo e yuzu

cozze affumicate, limone e mandorla amara

seppie e cipolle mantecate, tom cha kai, foglie di pepe

lingua salmistrata alla piastra

lumache in guazzetto (in ricordo di Vaia)

ravioli di fonduta al pepe, acqua di peperone arrosto, prezzemolo e limone

pasta + fagioli

risotto allo yuzukosho, rafano, spezie montane

siero del latte, guanciaie, kumquat, porro agrodolce e liquirizia selvatica

anguilla alla brace di abete

capriolo crudo brasato, ginepro, cipolla, rapa e alloro

zuppetta di mosto di fiori fermentati, frutti rossi ghiacciati e gelato alle rose

frutto della passione, mascarpone, viola ed abrotano

la pigna

il menu

Euro 200 a persona

la degustazione di vini, cocktail e fermentati in abbinamento al menu

Euro 100 a persona

in cammino *ridotto*

"se cerchi la luna nel pozzo, alla peggio troverai l'acqua"
cit Confucio.

pan-di-brodo

cavolfiore estivo gratinato

granchio, midollo e yuzu

seppie e cipolle mantecate, tom cha kay, foglie di pepe

risotto allo yuzukosho, rafano, spezie montane

anguilla alla brace di abete

capriolo crudo brasato, ginepro, cipolla, rapa e alloro

la pigna

il menu

Euro 120 a persona

la degustazione di vini, cocktail e fermentati in abbinamento al menu

Euro 50 a persona

*in entrambi i menu è possibile inserire, comunicandolo in fase di prenotazione,
due nostri piatti storici:*

"orzo, terra ed acqua" premio "Piatto dell'Anno" per la Guida de l'Espresso 2018

"brasato di bue all'Amarone e ginepro acerbo"

*come sostituzione di uno dei piatti del menu prescelto, senza variazione di prezzo
oppure come piatto aggiuntivo, ad Euro 20 a porzione*