

La Tana Gourmet

Menu d'estate
17 giugno - 3 ottobre 2021

in **CAMMINO**

con i piedi per terra e la testa saldamente per aria

preambolo

bruschetta di soffritto, battuto di pomodoro e capperi
tartar di capriolo alla cenere di funghi

esordio

infuso di cortecce al miso, zenzero, olio di sesamo e alloro
baccalà morbido-croccante e salsa bernese
focaccia di mele con umeboshi di uva spina e formaggio acido
cavolfiore gratinato, lichene croccante e brodo di formaggio Vezzena
lumaca di bosco
cervella fritta, maionese affumicata e salicornia
maiale arrostito, avocado e peperoncino
bignè al cioccolato con fonduta al tartufo fermentato

intermezzo

pane senza lievito, realizzato con brodo di carne e semi di girasole

narrazione

budino di siero del latte alle aringhe e mandorla amara, kimchi di pompelmo rosa e aglio orsino
favo di miele, acciughe al sale e insalata piccante di rucola selvatica al limone nero
"mare alla brace"
yogurt di ceci, pasta di lievito madre, pomodori essiccati sulla brace e levistico
risotto in bianco al rafano, mirtillo di bosco acetificato, pippali ed abrotano
pollo arrostito con aghi di abete, limone, capperi e tamarindo
vitello affumicato alla griglia e cipolla alla liquirizia selvatica con latte di foglie di fico
albicocca agrodolce flambè, fondo bruno di frutta e insalata di cuore di vitello ghiacciato
aria fresca e pungente di montagna

epilogo

gelato croccante di pigne del pino mugo e salsa di malto d'orzo
torta caramellata di agrumi e cardamomo
tartelletta di cioccolato, crema al curry e maggiorana
cioccolato biondo, bergamotto, rum e cocco

IN CAMMINO

Euro 180 a persona

IN CAMMINO + PAIRING

Euro 250 a persona

Ossia il menu con l'abbinamento composto da vini, birre, miscelati e distillati

il servizio viene svolto in contemporanea per tutti i commensali

a pranzo alle ore 13

a cena alle ore 20

nel rispetto di tutti gli ospiti è cortesemente richiesta la puntualità

non effettuiamo servizio "alla carta"

Il nostro menu è un percorso di degustazione che si identifica nella nostra idea di cucina, ed è frutto di innumerevoli ore di studio e di prove.

Si basa fortemente sull'utilizzo di carne, pesce e latticini che sono i pilastri delle nostre tradizioni.

Siamo desolati ma non possiamo accontentare clienti che osservano diete vegetariane o vegane.

Per qualsiasi altra necessità alimentare, in caso di allergie, intolleranze o prescrizioni alimentari a carattere religioso, siete pregati di comunicarlo in fase di prenotazione.

Ci riserviamo di valutare le richieste e, qualora queste non siano eccessivamente limitanti, sarà nostra premura proporre un menu alternativo appositamente studiato

In mancanza di alcuna comunicazione in fase di prenotazione, al momento del servizio NON verrà accettata ed effettuata alcuna variazione al menu.

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).

LaTana Gourmet

Summer menu 2021
17 june – 10 october 2021

in **CAMMINO**

with your feet on the ground and your head firmly in the air

preamble

*sautéed vegetables scented bruschetta, chopped tomatoes and capers
roe deer tartar and mushroom ash*

debut

*infusion of barks with miso, ginger, sesame oil and bay leaf
soft-crunchy cod and Bernese sauce
apple focaccia with gooseberry umeboshi and sour cheese
cauliflower au gratin, crunchy lichen and Vezzena cheese broth
forest snail
fried brains, smoked mayonnaise and glasswort
roasted pork, avocado and chilli
chocolate puffs with fermented truffle fondue*

interlude

bread without yeast, made with meat broth and sunflower seeds

storytelling

*whey pudding scented with herring and bitter almond, pink grapefruit kimchi and wild garlic
honeycomb, salt anchovies and spicy wild rocket salad with black lemon powder
"grilled sea"
chickpea yogurt, sourdough pasta, grilled tomatoes and lovage
white risotto with horseradish, acetified blueberry, pippali and mugwort
roasted chicken with fir needles, lemon, capers and tamarind
grill-smoked veal, wild licorice scented onion and fig leaf milk
flambé sweet and sour apricot, brown fruit base and frozen veal heart salad
fresh and pungent mountain air*

epilogue

*crispy ice cream with mountain pine cones and barley malt sauce
caramelized citrus and cardamom cake
tartlet of chocolate, curry cream and marjoram
blond chocolate, bergamot, rum and coconut*

IN CAMMINO

Euro 180 per person

IN CAMMINO + PAIRING

Euro 250 per person

the service is carried out simultaneously for all diners

for lunch at 1 pm

for dinner at 8 pm

Punctuality is kindly requested in respect of all guests

we do not carry out "a la carte" service

*Our menu is a tasting journey that is identified in our idea of cuisine,
and it is the result of countless hours of study and testing.*

It is strongly based on the use of meat, fish and dairy products which are the pillars of our traditions.

We are sorry but we cannot satisfy customers who observe vegetarian or vegan diets.

*For any other food needs, in case of allergies, intolerances or religious food prescriptions, please
communicate this when booking.*

*We reserve the right to evaluate requests and, if these are not excessively limiting, it will be our
pleasure to propose an alternative menu specially designed*

*In the absence of any communication during the booking phase, no changes to the menu will be
accepted and made at the time of the service.*

*For reasons of hygiene and to keep the organoleptic characteristics intact, some products,
after being processed by us, they are treated with a rapid temperature reduction process and stored
at negative temperatures until they are used.*

(HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04).