

# LaTana Gourmet

Menu di inizio inverno

## *in cammino*

*con i piedi per terra e la testa saldamente per aria*

### *piccoli snack*

infuso di funghi, zenzero, olio di semi di zucca e timo  
baccalà mantecato croccante, uova di salmerino e peperone affumicato  
pancia di tonno in salsa di sorbo dell'uccellatore al sale  
polenta, aringa cruda, uovo alla senape e cipolla bruciata  
cavolfiore gratinato, licheni e brodo di formaggio  
nighiri del cuore  
cervella fritta, maionese affumicata e salicornia  
fricassea in bianco, cozze e brodo dashi  
bigonè al cioccolato con fonduta al tartufo

### *pane*

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

### *pietanze*

gamberi e ceci in "saor" al fieno  
animella al chiodo di garofano e ricotta acida al rafano  
ragù di rognoni di coniglio in salsa piccante, girasole e cavolo  
pastina in brodo di tartufo, formaggio Asiago stravecchio, polline e burro all'alloro  
riso e fagioli, guanciale, aglio orsino e liquirizia  
coppa di maiale affumicata, carciofo, ostrica e malto d'orzo  
piccione alla brace, sugo di tonno e cioccolato fermentato

### *piccole golosità*

crema di frutto della passione, pompelmo rosa e timut  
torta caramellata di agrumi e cardamomo  
cioccolato bianco, verde di montegalda, olive e ginepro

### *pietanze dolci*

cioccolato amaro affumicato, frutti rossi acidi, alghe e uova di aringa  
aria fresca e pungente di montagna

### *con il caffè*

macaron alla radice di tarassaco tostata e albicocca fermentata alla lavanda  
irish coffee  
cioccolato biondo, bergamotto, rum e cocco

**In Cammino Euro 170** a persona

*Il menu è servito a tutti i commensali, non effettuiamo servizio "alla carta"*

**Pairing :**

*degustazione breve (6 calici tra vini e miscelati) Euro 60* a persona

*degustazione lunga (10 calici tra vini e miscelati) Euro 100* a persona

**I nostri piatti storici**

*Se gradite nel menu è possibile inserire i nostri piatti più famosi:*

lumache in guazzetto di legno di abete rosso

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

capriolo crudo-brasato

la pigna

*come sostituzione di uno dei piatti del menu prescelto senza variazione di prezzo,*

*oppure come piatto aggiuntivo ad Euro 15*

*a porzione*

*le aggiunte o le sostituzioni vanno comunicate in fase di prenotazione.*

**I FORMAGGI LOCALI**

*La selezione dei formaggi realizzati nel nostro Altopiano Euro 20* a porzione

In caso di particolari necessità alimentari o in caso di **allergie e intolleranze**, vi preghiamo di informarci al momento della prenotazione in modo da poter modificare il menu in base alle vostre specifiche richieste

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).