

La Tana Gourmet

Menu d'inverno

3 dicembre 2021 – 18 Aprile 2022

in CAMMINO

con i piedi per terra e la testa saldamente per aria

Brodo vs Bollito

Opah

Sgombro alla brace

Ostrica, maionese di carciofo, kalamansi e liquirizia

Polenta, "lardo" di merluzzo e kren

Anguilla e indivia caramellate con olivello spinoso

Baccalà con "pumarola" di mirtillo

Zucca, legni e frutti rossi al karkadè

Colombaccio arrosto, salsa verde e sorbo dell'uccellatore

Cotechino e cavoli amari

Cervella e goronzola al cucchiaino, sedano e frutto della passione da bere

Risotto di seppie con pompelmo e cicoria

Zuppa affumicata di aringa

Naso di maiale croccante, porro e uovo strapazzato al tartufo

Girasole, polline, scampi e rognoni

Germano, topinambur croccante e rapa rossa al ginepro

Cipolla e formaggio

Pasta in bianco

Cioccolato, rosa e carota

Patata dolce alla griglia

Ricotta, cacao e zucchero

Gelato di caramello al burro di lampone

Scarpetta

IN CAMMINO

Euro 180 a persona

IN CAMMINO + PAIRING

Euro 250 a persona

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

il servizio viene svolto in contemporanea per tutti i commensali

a pranzo alle ore 13 ed 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

Winter menu

December, 13 2021 – April, 18 2022

in CAMMINO

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

Broth versus Boiled

Opah

Garfish on the grill

Oyster, artichoke mayonnaise, kalamansi and licorice

Caramelized eel and endive with sea buckthorn

Polenta, stock fish lard and kren

Cod with blueberry tomato

Pumpkin, woods and red fruits with karkadè

Roasted pigeon leg

Cotechino and bitter cabbage

Goronzola and brain, celery and passion fruit to drink

Smoked herring soup

Cuttlefish risotto with grapefruit and chicory

Crispy pork nose, leek and scrambled egg with truffles

Sunflower, pollen, prawns and kidneys

Mallard, crispy caoda and beetroot

Onion and cheese

Pasta "in white"

Chocolate, rose and carrot

Grilled sweet potato

Ricotta, cocoa and sugar

Raspberry Butter Caramel Ice Cream

"scarpetta"

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).