

# La Tana Gourmet

Menu d'estate

1 maggio - 3 ottobre 2021

## in **CAMMINO**

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

### *preambolo*

meringa di soffritto, battuto di pomodoro e capperi  
baccalà morbido-croccante e salsa olandese  
tartar di capriolo alla cenere di funghi

### *esordio*

infuso di cortecce al miso, zenzero, olio di semi di zucca e timo  
peperone, sorbo dell'uccellatore e lime  
focaccia di mele con umeboshi di uva spina e formaggio acido  
cavolfiore gratinato, lichene croccante e brodo di formaggio Vezena  
lumaca di bosco  
cervella fritta, maionese affumicata e salicornia  
maiale arrostito, avocado e peperoncino  
bignè al cioccolato con fonduta al tartufo fermentato

### *intermezzo*

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"  
animella e pesca in cheviche di frutto della passione alle gemme di abete  
zuppa di yogurt e ceci, pasta di lievito madre, burro bruciato e pomodori essiccati sulla brace  
risotto al cavolo rosso fermentato, rafano, erba pepe e ginepro  
pollo arrosto, limone, capperi e tamarindo  
vitello affumicato alla griglia e cipolla alla liquirizia con latte di foglie di fico  
albicocca agrodolce arrostita, tosazu e insalata di cuore di vitello ghiacciato  
aria fresca e pungente di montagna

### *epilogo*

viole, mascarpone, lemon curd ed abrotano  
torta caramellata di agrumi e cardamomo  
tartelletta di cioccolato, crema al curry e maggiorana  
gelato croccante di pigne del pino mugo e malto d'orzo  
cioccolato biondo, bergamotto, rum e cocco

## **IN CAMMINO**

**Euro 180** a persona

## **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

*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).*