

LA TANA

MDC

DALLA FONDUTA ALLA BRACE



FONDUE

FONDUTA DI MONT D'OR. 78

Fonduta di formaggio francese annaffiato con "Chenin Blanc Biodinamico" servito nel suo involucro di corteccia con patate ratte e crostini josperezati. (per 4 persone) (500g) (1, 7, 12)

FONDUTA DELLA TANA 28 a pers.

Fonduta di "Gruviere de Grotte" svizzero, profumo di aglio, vino bianco e Kirsch e un'acquavite di amarene. Servita nel tipico paiolo con crostini di pane passati al Jospes, patate ratte, cipolline brasate e cavolo romano. (minimo 2 persone) (1, 7, 12)

FONDUE BOURGUIGNONNE 45 a pers.

Servita nel tipico paiolo con olio del Garda, carne di filetto e controfiletto di razza francese (250gr.) "Blonde d' Aquitaine" e le classiche salse: Aioli, salsa tartara e salsa cocktail. (minimo 2 persone) (3, 7)

FONDUE CHINOISE 30 a pers.

Servito nel tipico paiolo di ghisa con brodo vegetale aromatizzato agli aromi dell' orto alpino, carpaccio sottile di carne di razza Piemontese (150gr) e le classiche salse: Aioli, salsa tartara e salsa cocktail. (minimo 2 persone) (3)

AFFETTATI E FORMAGGI >

Domanda al personale di sala che ti illustrerà i vari prodotti con le loro tipicità e provenienze.

DAL NOSTRO SALUMIERE 28

Selezione di affettati del nostro personale salumiere di fiducia.

QUEL DAL FORMAI 28

Selezione di formaggi di primissima scelta da tutta la penisola. (7)

RISERVA DELLA TANA *

Un' affettato selezionato, tagliato finemente e servito con crostone josperezato, spuma di robiola al timo e olio evo del Garda. (7)

Il prezzo della "Riserva della Tana" è variabile a seconda del prodotto selezionato.

ANTIPASTI

CARPACCIO 20

Di magatello di razza Piemontese con olio EVO del Garda, granella di nocciole e tartufo nero. (7, 8)

TARTARE 22

Di cavallo o asino (a seconda della disponibilità), servita con pomodorini semi dry, capperini e rughetta fresca a contrasto. (6)

TONNATO 18

Magatello di razza Piemontese a lenta cottura, con salsa all'uovo, tonno, capperi e acciughe del cantabrico. (3, 4, 12)

MELANZANA AL JOSPER 16

Filettini di melanzana cotta alla brace, servita con salsa Ponzu, semi di sesamo e germogli di ravanella. (6)

TOMINO COCOTTE 16

Formaggio passato al Jospes, con crostino di pane e porcini trifolati. (1, 7)

POLENTA DELLA NONNA 16

Polenta gratinata farcita con gorgonzola, fontina, panna di malga. (7)

PRIME BEEF

TOMAHAWK 10/H

Di manzo di montagna

GRIGIO ALPINA 10/H 12/H

Costata Fiorentina

LOMBATA 13/H

Dalla spagna selezione "Vergara"

CHIANINA 10/H 12/H

Costata T-Bone

SELEZIONE SASHI FINLANDIA 10/H 11/H

Costata T-Bone

PEZZATA ROSSA 10/H

Costata

RUBIA GALLEGA 20/H 22/H

Costata T-Bone

AL JOSPER

COSTINE DI SUINO NERO TRENINO 25

Cotte al forno con birra artigianale. (1)

POLLANCA DELLA BORGOGNA 28

Cotto lentamente nel jospes con cipolle, mazzetto di gusti, vino bianco, la "cream fresh" e funghi Spugnole. (1, 3)

FILETTO 40

Di razza "Blonde d' Aquitaine" alla brace.

BISTECCHINA 30

Entrecôte di razza Piemontese cotto alla brace.

PICANHA 34

Cotta alla brace e servita con salsa Chimichurri.

NEW YORK STEAK 36

Strip Steak Sottofiletto "Merida" (3/400g) con burro manipolato alla salvia. (7)

CHEESBRURGER 20

Di Grigio Alpina dry aged, bun artigianale, Formaggio Tibert, cipolla brasata, patatine e salsa Burger. (1, 3, 6, 7)

IL FORNO JOSPER

Proveniente dai paesi baschi è la soluzione ideale per ottenere il sapore autentico e primordiale della griglia mantenendo perfettamente i succhi e le consistenze della carne; la combinazione perfetta tra un forno a carbone ed un barbecue. Diffidate dalle imitazioni!

PRIME BEEF DRY AGED

La selezione di Carni varia a seconda del tempo di "Frollatura" e grado di Marezzatura che sceglierete in base al Vostro gradimento e ai consigli del nostro mastro grigliatore. I tagli fanno tutti parte di una selezione ben definita da noi e curata dai nostri macellai di fiducia. La selezione premium in base alla proposta della settimana te la raccontiamo noi.

PRIMI

LASAGNA DRY AGED 20

Di Grigio Alpina dry aged gratinata al Jospes. (1, 3, 7)

TORTELLINI AL TARTUFO 22

Saltati con crema di Trentingrana, Speck cotto Belli e tartufo nero. (1, 3, 7)

ZUPPA DI CIPOLLA 16

Tipica zuppa francese, gratinata al jospes con Gruvier e crostone di pane abbrustolito. (1, 7)

FUSILLONE 20

Pasta Gragnano saltata con una salsa di pomodori San Marzano e guanciale, stufata a lenta cottura nel Jospes. (1, 3, 7)

RISOTTO GIALLO 20

Riso carnaroli mantecato con finferli e zafferano, servito con midollo gratinato al jospes e pane grattugiato, Trentingrana, burro ed erbette. (1, 7)

CONTORNI

PURÈ BURROSO 7

Il nostro purè di patate (3, 7)

PURÈ AL TARTUFO 8

(3, 7)

FRIGGITELLI JOSPERIZZATI 9

Con salsa all'aglio nero e sesamo croccante.

PATATINE FRITTE 7

(1, 3, 7)

PATATINE FRITTE 8

Con fondue di provola affumicata. (1, 3, 7)

CHOU-FLEUR AU GRATIN 8

Cavolfiore gratinato servito con emmental svizzero e besciamelle. (7)

PATATE PARMANTINE 7

Al forno profumate con rosmarino e scalogno. (3,7)

VERDURE ALLA GRIGLIA 7

SOTTOFILETTO SALTATO 15

Sottofiletto saltato al rosmarino e scalogno (200g) (7)*

*Consigliato come contorno per la fonduta di Mont D'Or e Della Tana.

Cosa significano le icone?

 Cavallo di battaglia //  Piatto storico

DOLCI E CAFFETTERIA BY NESPRESSO.

BABÀ AL JOSPER

Ripieno con crema e infuocato nel Josper. (1, 3, 7, 12)

9

MILLEFOGLIE DI BOCCHIA

Crema pasticcera e frutti di bosco. (1, 3, 7)

9

CAFFÈ ESPRESSO

2

IL NOSTRO PANETTONE AL JOSPER

(1, 3, 7)

9

IL TORTINO

Di pere Abate e cioccolato "Valrhona" con salsa al caramello salato. (1, 3, 7)

9

CAFFÈ ESPRESSO MONORIGINE

3

RIPIGLIATI

Caffè servito con zabaione della casa al marsala. (3, 7, 12)

5

SORBETTO SGRASSATORE

Mandarino o lime. (8)

6

DECAFFEINATO

2

CAFFÈ AMERICANO

3

CAPPUCCINO

3

IL DEPOSITO BEVANDE

Dai cocktail ricercati ai whiskey ed amari, ma non solo. Per concludere al meglio il tuo pasto abbiamo stilato una lista con l'imbarazzo della scelta.

ACQUA

ACQUA NATURALE PANNA 0,75L 3,5

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,75L 3,5

SOFT DRINK

PEPSI 0,33 CL BOTT. 4

PEPSI ZERO 0,33CL BOTT. 4

ARANCIATA SAN PELLEGRINO 0,33CL BOTT. 4

LIMONATA SAN PELLEGRINO 0,33CL BOTT. 4

CHINOTTO SAN PELLEGRINO 4

TASSONI GINGER BEER 4

TASSONI GINGER ALE 4

TASSONI TONICA SUPER FINE 4

TONIC WATER 1724 6

LE TRIBUTE TONIC WATER 6

GIN TONIC

TANQUERAY 10

TANQUERAY TEN 14

LONDON N1 14

LUZ 11

NEST 14

EDELSCHWARZ 16

VENTO 14

TASSONI 13

BESIDE 16

MONKEY 47 16

GIN MARE 15

CLANDESTINO 13

PORTOFINO 15

GIN DEL PROFESSOR CROCODILE 16

AMARI

AMARO DEL CAPO 5

BRANCAMENTA 4

BRAULIO 5

FERNET BRANCA 5

MONTENEGRO 5

AMARA 5

JEFFERSON AMARO IMPORTANTE 6

YUNTAKU AMARO DI GOYA 6

AMARO AMARICA RUM 6

AMARO AMARICA WHISKY 6

AMARO WASHINGTON ARANCE & ERBE 6

GRAPPE E ACQUAVITI

18 LUNE 5

18 LUNE RUM 6

18 WHISKY 6

18 PORTO 6

GRAPPA MARZADRO "ESPRESSIONI BIANCA" 9

GRAPPA MARZADRO "ESPRESSIONI AROMATICA" 9

GRAPPA MARZADRO "ESPRESSIONI FUTURA" 9

GRAPPA MARZADRO "ESPRESSIONI SOLERA" 9

CAPOVILLA PERE WILLIAMS DI MONTAGNA 15

WHISKEY E RUM

Ami gli aromi invecchiati? Chiedi al cameriere di mostrarti il nostro carrello con l'ampia offerta di Whisky e Rum direttamente al tavolo.

celebræ

100% AGRICOLA, ITALIANA E ARTIGIANALE

VENERE

Goloden Ale // Birra bionda ad alta fermentazione, nel quale spicca il sapore di cereali, bilanciato dall'amaro di una luppolatura in linea con lo stile. Non pastorizzata dalla bassa gradazione, dalla facile bevibilità è adatta ad ogni evento.

MINERVA

Pilsner // Birra chiara a bassa fermentazione. Di un bel colore biondo dorato, si presenta con schiuma bianca e persistente. Profumi freschi e semplici caratterizzati da note leggermente floreali ed erbacee, con un finale amarognolo e secco.

MERCURIO

Indian Pale Ale // Birra ambrata ad alta fermentazione. Ricca di varietà di luppoli americani, in stile west coast ipa. Con note di frutta a polpa gialla e tropicale, ma in equilibrio con la parte maltata. Chiude con un piacevole grado di amaro.

MARTE

Irish Red Ale // Birra rossa ad alta fermentazione. Si presenta con un bel tono ambrato scuro e una schiuma di colore avorio. Aromi di frutta rossa, piacevole gusto tostato in bocca e ben bilanciata da un finale secco.

ALLA SPINA 0,2CL / 0,4CL 3/6

Venere

BOTTIGLIA 0,33CL 6

Venere, Minerva, Mercurio, Marte

NUNUS
food on the road

x

BIRIFICIO AGRICOLO **B20**