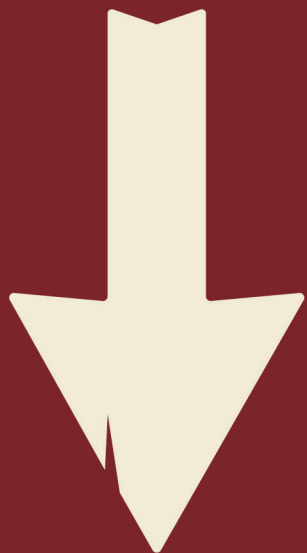




Brace.



FONDUE

Fonduta della Tana (3,9,13)

30
a pers.

Fonduta di Gruyère de Grotte svizzero, Chablis e Kirsch, servita nel tipico paiolo con crostini al Josper, patate ratte, cipolline sott'olio, cavolo romanesco, carote e cetriolini.
(minimo due persone)

Fondue Bourguignonne (3,14)

45
a pers.

Filetto e controfiletto di Blonde d'Aquitaine francese (250gr a porzione), serviti nel paiolo con olio EVO del Garda e accompagnati da salsa aioli, tartara e cocktail.
(minimo due persone)

COLD CUTS

La norcineria (9,13)

28

Selezione di affettati italiani d'eccellenza: mortadella Favola, lardo di Colonnata, speck dolce, salame di montagna del Massimo Goloso e prosciutto crudo Castagnolo BIO, serviti con giardiniera artigianale e focaccia alla brace.

Dal caseificio (2,3)

32

Selezione di formaggi italiani con miele di acacia Mieli Thun e mostarde di Primitivizia: stracchino delle Valli Orobiche, Bagòss d'alpeggio, Robiola di Roccaverano presidio Slow Food, Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse, Blu erborinato di capra.

Dalla cantina (1,3,7)

30

Jamon Iberico affumicato, servito con pane artigianale al burro e burro montato alle erbe di montagna.

STARTERS

Crudi dryaged della Tana

22

Tartare di grigio alpina frollata 40g al coltello, leggermente scottata sulla brace, sashimi di fassona con lardo di colonnata, carpaccio di vacca vecchia frollata 60g.

Polpette al Josper (1,3,9,14) 🔥

18

Le nostre polpette di manzo frollato e salsiccia di maiale nero servite con salsa di pomodoro fresco ridotto e olio EVO del Garda.

Tonnato affumicato (3,5,14) 🔥

18

Magatello di vitella passato al Josper, servito su salsa tonnata all'uovo, acciughe di Cetara e capperi, con fondo di cottura.

Tomino di malga brulee (3,9) 🔥

14

Tomino ripassato al Josper in cocotte con miele di castagno Mieli Thun, servito con crostino di pane bruscato.

Con aggiunta di porcini trifolati.

19

Porcino al cartoccio (3,9) 🔥

18

Cotto nel Josper con burro di malga, pane alle erbe di montagna e Parmigiano Reggiano.

Verza al Josper (2,3,12,13) 🔥

16

Cotta sotto le ceneri del Josper, con fondo di cottura, salsa al Bagòss e castagne.

FIRST COURSES

Zuppa di cipolle al Josper (3,9) 🔥

16

Gratinata in cocotte con Gruyère, Emmental e Parmigiano Reggiano, servita con crostini bruscato.

Rosetta fumè (2,3,9,14) 🔥

24

Pasta all'uovo con prosciutto cotto alta qualità Branchi 221 e Casolet, cotta al Josper e servita con besciamella al latte di malga affumicato.

Tagliatelle ai funghi (3,9,14)

24

Tagliatelle verdi con porcini trifolati e salsa montata al burro.

Risotto zucca e salsiccia (7,8)

22

Risotto mantecato al Parmigiano Reggiano con zucca alla brace, polvere di amaretto e salsiccia arrosto.

Polenta gratinata (3) 🔥

16

Mantecata con panna di malga, fontina di alpeggio e infornata nel josper con porcini trifolati.

Con aggiunta di porcini trifolati.

21

MAINS FROM THE JOSPER

Cervo alla Milanese (3,9,12,13,14) 🔥

38

Filetto di cervo in crosta dorata, con maionese agli aghi di larice e jus di cervo.

Picanha 🔥

38

Angus uruguayano (300gr) allevato a grano e servita con salsa chimichurri alle erbe di montagna.

Ribeye steak (3,13) 🔥

38

Angus dryaged (300gr) scaloppato, con salsa bordolese e purè di patate parmantine.

Zucca al fuoco (2,3) 🔥

20

Con burro di malga, Parmigiano Reggiano salvia e nocciole.

French Tartare (11,13,14)

35

Battuta di fassona piemontese (250gr) al coltello con tuorlo d'uovo fresco, capperi di Salina, scalogno, senape di Digione e salsa Worcestershire homemade e erba cipollina fresca.

PER I PIÙ PICCOLI

Tanaburger (2,3,6,9,13,14) 🔥

20

Bun soffice con. patty di manzo dryaged (200gr), Tibert fuso, marmellata di cipolle rosse e bacon brasata al brandy e salsa della Tana, servito con patate rustiche fritte.

THE BUTCHER

Tomahawk

Costata | Ribeye 11 h

Sel. Baiuvari | Germania, Baviera

Costata | Ribeye 10 h
Fiorentina | T-Bone 11 h

Sel. Dolomitica | Italia, Trentino

Costata | Ribeye 10 h

Chianina IGP | Italia

Costata | Ribeye 10 h
Fiorentina | T-Bone 14 h

Sel. Celtica | Irlanda vacca vecchia

Costata | Ribeye 10 h
Fiorentina | T-Bone 12 h

Sel. Portoghese | Portogallo

Costata | Ribeye 14 h

Pezzata Rossa | Italia, Pianura Padana

Costata | Ribeye 10 h

Rubia Gallega | Spagna

Costata | Ribeye *
Fiorentina | T-Bone *

Cavallo

Costata | Ribeye | Tomahawk 12 h

Asino

Costata | Ribeye 11 h
Fiorentina | T-Bone 13 h

Dryager

Dai uno sguardo alla cella di maturazione per i tagli del giorno * h

I prezzi esposti si intendono all'etto.

* il prezzo varia in base alla selezione fatta.

SIDES

Purè burroso (3) 🔥

Purè al burro ripassato nel Josper. 8

Purè al tartufo (1,2,3) 🔥

Il burroso, impreziosito da tartufo nero pregiato. 10

Friggitelli al Josper (1,2) 🔥

Con salsa all'aglio nero, quinoa e olio EVO aromatizzato all'jalapeño. 9

Patatine rustiche fritte (1,2)

Servite in coppa d'argento. 7

Cicoria ripassata 🔥

Con aglio, olio e peperoncino. 9

Patate arrosto 🔥

Patate parmantine al forno profumate con rosmarino e scalogno. 7

Verdure alla griglia 🔥

Verdure di stagione cotte al Josper, condite con olio EVO aromatizzato al jalapeño. 7

DESSERT

Coppa Campiglio (3,13,14)

Zabaione al marsala, panna fresca montata, cioccolato fondente 99%. 5

Tarte Tatin (3,9)

Mele renette cotte al Josper, laccate al caramella salato, con mandorle e gelato alla cannella. 8

Pan - ettone perdu (2,3,9,14) 🔥

Panettone passato al burro al Josper, con succo d'arancia, scorze glassate e gelato alla crema asrtigianale con fiocchi di sale e pepe. 10

Sorbetto sgrassatore (2,3,14)

Agli agrumi, in base alla stagionalità. 6

Torta delle rose "soufflè" (3,9,14) 🔥

Cotta in casseruola di rame con crema inglese. 10

BEVANDE

ACQUA E BEVANDE

Acqua naturale Panna 0,75cl	3,5
Acqua frizzante San Pellegrino 0,75cl	3,5
Pepsi 0,33cl	4
Pepsi zero 0,33cl	4
Aranciata San Pellegrino 0,33cl	4
Limonata San Pellegrino 0,33cl	4
Chinotto San Pellegrino	4
Tassoni Ginger Beer	4
Tassoni Ginger Ale	4
Tassoni Tonic Super Fine	4
Tonic Water 1724	6
Le Tribute Tonic Water	6
Kombucha	5

Fattela raccontare dal nostro staff.

BIRRE

Venere 0,2-04cl alla spina	3-6
Golden Ale	
Venere in bottiglia	6
Golden Ale	
Minerva in bottiglia	6
Pilsner	
Mercurio in bottiglia	6
Indian Pale Ale	
Marte in bottiglia	6
Irish Red Ale	

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2
Caffè espresso Monorigine	3
Caffè decaffeinato	2
Caffè americano	3
Cappuccino	3

Tagga @latana_mdc



Powered by Hot Cuisine



