

FONDUE

Fonduta della Tana (3,9,13)

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

Fondue Bourguignonne (3,14)

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, cocktail e bernese.
(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: stracchino delle Valli Orobiche, Bagòss d'alpeggio, Robiola di Roccaverano presidio Slow Food, Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse, Blu erborinato di capra.

STARTERS

Tartare³	23
Selezione di diversi tagli e frollature: battuta al coltello di fassona piemontese al naturale, vacca vecchia ben marezata frollata 6Ogg, diaframma scottato leggermente sulle braci.	
Polpette al Jospet (1,3,9,14) 	18
Le nostre polpette di manzo frollato e salsiccia di maiale nero servite con salsa di pomodoro fresco a crudo, basilico e olio EVO del Garda.	
Tonnato affumicato (3,5,14) 	18
Magatello di vitello passato al Jospet, servito su salsa tonnata all'uovo, acciughe di Cetara e capperi, con fondo di cottura.	
Tomino di malga bruleè (3,9) 	14
Tomino ripassato al Jospet in cocotte con miele di castagno Mieli Thun, servito con crostino di pane bruscato.	
Porcino al cartoccio (3,9) 	18
Cotto nel Jospet con burro di malga, pane alle erbe di montagna e Parmigiano Reggiano.	
Lattuga Romana al Jospet (7,9,11) 	16
Con capperi, olive, maionese di soia alla senape e pane all'aglione.	

FIRST COURSES

Zuppa di cipolle al Jospè (3,9) 🔥	16
Gratinata in cocotte con Gruyère, Emmental e Parmigiano Reggiano, servita con crostoni bruscati.	
Tagliatelle ai funghi (3,9,14)	24
Tagliatelle verdi con porcini trifolati e salsa montata al burro.	
Polenta gratinata (3) 🔥	16
Mantecata con panna di malga, fontina di alpeggio e infornata nel jospè.	
Con aggiunta di porcini trifolati.	21
Pappa al pomodoro (9)	16
Con cuore di bue BIO al Jospè, laccato al caramello di pomodoro e clorofilla di basilico.	

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
Black angus (300gr) allevato a grano e servita con salsa chimichurri.	
Ribeye steak (3,13) 🔥	38
Angus dryaged (300gr) scaloppato, con salsa bordolese e purè di patate parmentine.	
Stratospiedo (3) 🔥	28
Spiedone di manzo in veli di varie frollature, laccato con miele e maionese al chimichurri.	
Melanzana al Josper (1,3) 🔥	20
Con salse al fior di latte, pomodorini del Piennolo e basilico.	

PER I PIÙ PICCOLI

Tanaburger (2,3,6,9,13,14) 🔥 20
Bun soffice con patty di black angus 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	11 h
Fiorentina T-Bone	12 h
Sel. Dolomitica Italia, Trentino	
Costata Ribeye	11 h
Fiorentina T-Bone	13 h
Chianina IGP Italia	
Costata Ribeye	10 h
Fiorentina T-Bone	14 h
Sel. Celtica Irlanda vacca vecchia	
Costata Ribeye	11 h
Fiorentina T-Bone	13 h
Sel. Portoghese Portogallo	
Costata Ribeye	14 h
Fiorentina T-Bone	16 h
Pezzata Rossa Italia, Pianura Padana	
Costata Ribeye	11 h
Fiorentina T-Bone	12 h
Rubia Gallega Spagna	
Costata Ribeye	*
Fiorentina T-Bone	
I seguenti tagli sono disponibili in base alla selezione e alla reperibilità giornaliera.	
Cavallo	
Costata Ribeye	12 h
Fiorentina T-Bone	13 h
Asino	
Costata Ribeye	11 h
Fiorentina T-Bone	13 h
Dryager	
Da un 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.	

DESSERT

Coppa Campiglio in estate (3,14)	7
Stracchino montato al miele, meringhe, insalata di pesche e olio EVO.	
Tarte Tatin (3,9)	8
Mele renette cotte al Jospser, laccate al caramella salato, con mandorle e gelato alla cannella.	
Pan - ettone perdu (2,3,9,14) 🔥	10
Panettone passato al burro al Jospser, con succo di fragole, gelato alla crema artigianale con fiocchi di sale e pepe.	

SIDES

Purè burroso (3) 🔥	8
Purè al burro ripassato al Jospers.	
Purè al tartufo (1,2,3) 🔥	12
Il burroso, impreziosito da tartufo nero scorzone estivo.	
Friggitelli al Jospers (1,2) 🔥	9
Con salsa all'aglio nero, quinoa e olio EVO aromatizzato all'jalapeño.	
Patatine rustiche fritte (1,2)	7
Servite in coppa d'argento.	
Patate arrosto 🔥	7
Patate parmantine al forno profumate con rosmarino e scalogno.	
Verdure alla griglia 🔥	7
Verdure di stagione cotte al Jospers, condite con olio EVO.	
Insalata di montagna	5
Con radicchietti, tarassaco ed erbe spontanee.	
Insalata di pomodori	7
Datterino rosso, giallo e arancione, ciliegino, pomodoro cuore di bue.	

1.Arachidi e derivati 2.Frutta a guscio 3.Latte e derivati 4.Molluschi 5.Pesce 6.Sesamo 7.Soja 8.Crostacei 9.Glutine 10.Lupini 11.Senape 12.Sedano
13.Anidride solforosa e solfiti 14.Uova e derivati

I prezzi indicati sono espressi in Euro

BEVANDE

ACQUA E BEVANDE

Acqua naturale 0,75cl	3,5
Acqua frizzante 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

Forst 0,2-04cl alla spina Chiara	3-6
Forst 1857 in bottiglia Premium Lager	5
Forst Sixtus 0,2 alla spina Doppio malto scura	3
Forst 00 in bottiglia Lager	5

Per le birre artigianali fattele raccontare dal nostro personale di sala

CAFFETTERIA

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

Tagga @latana_mdc



Powered by Hot Cuisine



TANA