

L'Osteria
DELLA TANA

IL MENU

A CASA TUA

TAKE AWAY & DELIVERY

e i prodotti de

LA DISPENSA

DE

L'Osteria
DELLA TANA

IN TUTTA ITALIA

PER ORDINARE CHIAMA I NUMERI

344 17 08 004 - 0424 17 60 249

TAKE AWAY

1. ordina telefonicamente i tuoi piatti preferiti
2. comunicaci l'orario in cui passerai a ritirare
3. passa a ritirare il tuo pacco

Modalità **READY TO EAT**

Noi prepariamo e tu ritiri tutto caldo e pronto da mangiare

Modalità **READY TO COOK**

Noi prepariamo e tu finisci la cottura a casa tua seguendo le nostre indicazioni

L'ordinazione sarà pronta in circa 30 minuti

a pranzo: accettiamo ordini fino alle ore 13:30

a cena: accettiamo ordini fino alle ore 20:30

servizio gratuito

DELIVERY

1. ordina telefonicamente i tuoi piatti preferiti
2. comunicaci il tuo indirizzo e i tuoi riferimenti
3. consegniamo noi il pacco a casa tua

IN TUTTO L'ALTOPIANO

a pranzo: ordina entro le 10 consegniamo dalle 11 alle 12:30

a cena: ordina entro le 17 consegniamo dalle 18:30 alle 19:30

servizio a pagamento, euro 5 per ogni consegna

IN TUTTA LA PROVINCIA DI VICENZA

effettuiamo servizio di consegna in tutta la provincia di Vicenza
con tempistiche da concordare

servizio a pagamento, euro 10 per ogni consegna

SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

1. ordina telefonicamente le tue scelte
2. ti chiederemo i tuoi dati completi per la spedizione
3. riceverai il pacco direttamente a casa tua

Effettuiamo spedizioni tutti i mercoledì

Spediamo con corriere refrigerato

Le consegne avvengono generalmente in 24/48 ore

costo della spedizione Euro 25 (il costo è riferito un unico imballo fino ai 15 kg di peso)

Modalità **READY TO COOK**

noi prepariamo e tu finisci la cottura a casa tua



QUESTI SIMBOLI INDICANO COME VA RIGENERATO IL PIATTO

ma le indicazioni precise sono riportate sull'etichetta di ciascun piatto



pietanza fredda, solo da impiattare



da scaldare o finire di cuocere in pentola, sul fornello, seguendo le nostre indicazioni



da scaldare o finire di cuocere in forno classico, seguendo le nostre indicazioni



da scaldare o finire di cuocere in forno a microonde, seguendo le nostre indicazioni

per preservare la qualità del prodotto, la modalità **READY TO COOK** è **caldamente consigliata** qualora si abbiano a disposizione le attrezzature necessarie, oppure se il domicilio è a più di 5 minuti di macchina dal ristorante



durata delle pietanze

Questa icona indica i giorni che la pietanza può essere conservata in frigo prima di essere consumata.

Da non considerare qualora i piatti ordinati siano in modalità "ready to eat"



congelato

Questa icona indica che la pietanza può essere ordinata congelata, per poter essere trasportata e conservata a lungo, semplicemente stoccandola nel congelatore di casa. Generalmente la durata del congelato è di 3-6 mesi, vi forniremo noi i dettagli per lo scongelamento e per il rigenero.

Da non considerare qualora i piatti ordinati siano in modalità "ready to eat"

Modalità **READY TO EAT**

noi prepariamo e tu ritiri tutto caldo e pronto da mangiare



I piatti che hanno questo simbolo possono essere richiesti già pronti al consumo. non richiedono nessuna finitura.

la modalità **READY TO COOK** è **sconsigliata** nel caso un cui il trasporto dell'ordine richieda più di 5 minuti di viaggio tra il ristorante e il luogo di consumo.

Non disponibile per spedizioni.

ANTIPASTI

Polpetta di bollito

Euro 10

e ricotta di montagna, servita con fonduta e cipolla brasata



Cotechino al broccolo "fiolaro" di Creazzo

Euro 10

con purè di zucca e mostarda



La tartar classica

Euro 18

con pane tostato



Baccalà mantecato

Euro 15

con polenta integrale croccante



Insalata tiepida di polpo

Euro 22

con crema di patate di Rotzo, cavolo nero e sesamo



Il grande crudo di pesce

Euro 60

2 gamberi rossi, 2 scampi, tartar di tonno rosso, carpaccio di ricciola, carpaccio di capesante, 2 ostriche tsarskaya marinate, salmone selvaggio "sokeye" leggermente affumicato



PRIMI PIATTI

Zuppa di cereali e legumi

Euro 10

con verza, cavolo nero, bieta, cipolla, sedano, carote, fagioli, ceci, lenticchie, orzo, farro



Gyoza asiago-tokyo

Euro 15

ravioli ripieni di verza dei contadini, salsiccia nostrana e formaggio Asiago, aromatizzati con porro, aglio, zenzero, sesamo e soja artigianale



Bigoli all'anatra

Euro 13

realizzati secondo una antica ricetta di famiglia



Gnocchi con fonduta di formaggio erborinato

Euro 10

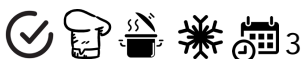
realizzati con patate di Rotzo e formaggio "blue di shropshire"



Gargati con sugo di triglie, pomodoro e olive

Euro 13

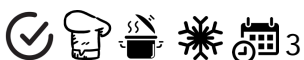
aromatizzati con olio al basilico



Lasagna di montagna

Euro 13

con ragù di carne, funghi porcini, ricotta dei Pennar e formaggio Asiago



SECONDI

Cotoletta di maiale

Euro 15

condita con la "salsa dell'osteria", servita con patate fritte



Faraona ripena

Euro 15

con patate e tartufo nero



Coniglio alla cacciatora

Euro 15

con olive, patate e capperi



Folpetti alla veneziana

Euro 17

con polenta alla griglia



Trancio di Ricciola al forno

Euro 25

con patate al forno e insalatina



Filetto di manzo in crosta di Vezzena

Euro 20

con verdure al forno



Controfiletto di Black Angus "Dry Aged"

Euro 8/hg

I tagli disponibili variano dagli 800 ai 1200g, ma verranno comunicati al momento dell'ordine servita con patate al forno



BURGERS

Hamburger Classico *di vacca gallega*
con pomodoro, insalata e maionese

Euro 10



Cheeseburger della Tana *di vacca gallega*
con formaggio Asiago, cipolla, bacon, polvere di porcini, pomodoro e maionese

Euro 15



TUTTI I VENERDI'

pesce italiano + riso veneto = il nostro SUSHI

viene realizzato solo **SU PRENOTAZIONE** entro le 19:00 del mercoledì

sukoshi - *piccolo*

Euro 45

5 maguro-uramaki - tonno rosso con tobikko al rafano
4 sumokusamon-uramaki – salmone leggermente affumicato con uova di salmone
4 akai ebi-hosomaki – gamberi rossi siciliani con avocado e cetriolo, profumati alla cipollina
5 nishin-hosomaki - aringa con cipolla e uovo
6 anbāyakku-nighiri – ricciola al miso saikyo
6 hotatekay-nighiri – capasanta piccante

ōku - *grande*

Euro 90

9 maguro-uramaki - tonno rosso con tobikko al rafano
9 sumokusamon-uramaki – salmone leggermente affumicato con uova di salmone
9 akai ebi-hosomaki – gamberi rossi siciliani con avocado e cetriolo, profumati alla cipollina
9 nishin-hosomaki - aringa con cipolla e uovo
6 anbāyakku-nighiri – ricciola al miso saikyo
6 hotatekay-nighiri – capasanta piccante
6 nogareru-nighiri – scampo allo yuzu
6 kaki-gunkan – ostriche marinate

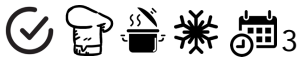
Serviti con zenzero marinato, rafano, alghe e daikon croccante

Le Bacchette sono incluse

CONTORNI

Verze "sofegae"

Euro 5



Patate arrosto

Euro 5



Porcini trifolati

Euro 10



DESSERT

Cheesecake ai lamponi

Euro 6



Strudel di mele, fichi e ricotta

Euro 5



Creme Caramel

Euro 5



Tortino al cioccolato

Euro 5



IL GELATO mantecato al momento

CREMA ALLA VANIGLIA – PANNA - ROSA - AGRUMI E ZENZERO - NOCCIOLATA

Confezioni monogusto da 500 g

Euro 10

Il nostro gelato è cremosissimo perchè viene realizzato e mantecato al momento della richiesta. Per rendere questo possibile può essere ordinato con un preavviso minimo di 1 ora rispetto all'orario di ritiro.

LA DISPENSA
DE
L'Osteria
DELLA TANA

LA PASTA FRESCA ALL'UOVO Confezioni da 500 g

Bigoli all'uovo	Euro 6,50
Maccheroni	Euro 6,50
Gargati	Euro 6,50

IL PANE

la Focaccia	Euro 4,00
Ciabatta	Euro 4,00
Integrale	Euro 4,00
Baguette alle olive realizzato con lievito madre	Euro 7,00
"Pan di brodo"	Euro 12,00
pagnotta senza lievito, realizzata con brodo di carne e semi di girasole	

I SUGHI

(ogni barattolo contiene condimento per 2 porzioni di pasta se considerati come piatto unico oppure per 4 porzioni se il pasto è composto da altre pietanze)

Il pomodoro (la conserva come una volta) 320g	Euro 3,90
Ragù di guancia di manzo 320g	Euro 10,50
Ragù Falso (realizzato con sole verdure) 320g	Euro 8,50
Quasi una Amatriciana 320g NEW	Euro 9,50
Sugo di Anatra 320g	Euro 12,50
Sugo di Verza, cipolla e salsiccia 320g	Euro 9,50
Sembra ragù ma è Radicchio di Treviso 320g NEW	Euro 10,50
Aglio, Olio e Peperoncino 230g NEW	Euro 5,50
Salsa di carciofi al tartufo 320g NEW	Euro 15,50

LE ZUPPE

(ogni barattolo equivale ad una singola porzione se considerata come piatto unico oppure 2 porzioni se il pasto è composto da altre pietanze)

Vellutata di patate di Rotzo e porri 320g NEW	Euro 5,50
Minestrone di verdure, cereali e legumi 320g NEW	Euro 6,50
Minestra di Fagioli di Lamon 320g NEW	Euro 6,00

LE PIETANZE

(ogni barattolo contiene una porzione se considerata piatto unico oppure 2 porzioni se il pasto è composto da altre portate)

La Trippa al pomodoro	320g		Euro 11,50
Polpette al sugo	320g	NEW	Euro 13,50
Baccalà alla vicentina	320g	NEW	Euro 22,50
Rognoni, cipolla, acciughe e liquirizia	320g	NEW	Euro 15,50
Seppie al nero	320g	NEW	Euro 16,50

LE VERDURE

Finocchi agri marinati con erbe e spezie	320g	NEW	Euro 8,50
Il Meel-kraut (stufato di verdure, cipolla e salsiccia)	320g		Euro 9,50
Quasi una Caponata	320g	NEW	Euro 8,50

LE CONSERVE

La Salsa dell'Osteria	230g	NEW	Euro 6,50
Mostarda di zucca e zenzero			Euro 6,50
Mostarda di uva fragola			Euro 7,50
Mostarda di mele selvatiche			Euro 7,50
Salsa di mirtilli rossi selvatici			Euro 7,50
Composta di cipolla rossa e frutti rossi			Euro 7,50
Il LimOne – marmellata di limone con zenzero, menta e cardamomo			Euro 7,50
Zenzero marinato agrodolce			Euro 5,50
Antipasto rustico di verdure in rosso			Euro 5,50

I BISCOTTI 250g

Xaletti			Euro 6,00
Biscotti al caffè Arabica			Euro 6,00
Cookies cioccolato e nocciole			Euro 6,00
Biscotti alle spezie			Euro 6,00

IL "CAFFE'" di una volta

Radice di TARASSACO tostata			Euro 12,00
-----------------------------	--	--	------------

LE NOSTRE TISANE

Euro 8,00

Tisana numero UNO

Dissetante dal gusto fresco e pungente, leggermente piccante.
(con ananas, arancia, menta, zenzero, limone, salvia e cartamo)

Tisana numero DUE

Dal gusto fresco e armonico, consigliata anche fredda, risulta dissetante e rilassante (con mela, lemongrass, fiori di arancio, limone, menta, zenzero, rosa moscata, karkadè e arancia)

Tisana numero TRE

una vera iniezione di energia, adatta a risollevare dall'affaticamento o quando si necessita di energia fisica e mentale (con the verde, ginseng, guaranà, curcuma, zenzero, liquirizia, menta, arancia amara, mirto e verbena)

Tisana numero QUATTRO

insolita tisana a base di erbe aromatiche, dalle proprietà digestive ed antisettiche, se fredda è un ottimo aperitivo analcolico. (con santoreggia montana, timo serpillio, prezzemolo, origano, abrotano, maggiorana, menta, ginepro, zenzero, levistico, melissa, finocchio)

Tisana numero CINQUE

Tisana profumata dalle proprietà calmanti, rilassanti e digestive
(con camomilla, lavanda, melissa, passiflora, rosa moscata, echinacea, betulla, tiglio e biancospino)

Tisana numero SEI

Tisana dalle proprietà calmanti, rilassanti e drenanti, adatta come fine pasto prima di coricarsi. (con finocchio, sedano, anice selvatico, melissa, coriandolo, menta, camomilla e lemongrass)

Tisana numero SETTE

Dal gusto erbaceo e di montagna, leggermente balsamico e amarognolo
(con fieno, lamio bianco, fico, muschio, gemme di pino, rafano, ginepro, abrotano)

Tisana numero OTTO

A base di frutti rossi, dal gusto caldo e avvolgente, perfetta se bolente per i freddi inverni davanti al camino (con karkadè, uvetta di corinto, chiodo di garofano, rosa canina, ribes nero, sambuco, mela, mirtillo, foglie di fragola, fiordaliso e calendula)