

Osteria della Tana

Nespresso Professional

La Tana Gourmet

Lo chef Alessandro Dal Degan è Testimonial di Nespresso Professional con focus specifico sul progetto sostenibilità.

Alla Tana siamo costantemente impegnati nella ricerca di innovazione, di prodotti sostenibili e di alta qualità, per permettere ai nostri clienti di sperimentare sapori autentici e unici provenienti da diverse regioni del mondo.

Il nostro impegno verso l'ambiente e verso il sociale si sposa alla perfezione con il programma di sostenibilità AAA di Nespresso che supporta le comunità locali nei territori di origine del caffè, migliorando la qualità della vita dei coltivatori. Inoltre, con il progetto "Da Chicco a Chicco" le capsule usate vengono riutilizzate per produzione di riso e devoluto al Banco Alimentare.

I caffè Classici

"Ristretto"

Euro 3,00

Il classico espresso all'italiana. Pura Arabica dall'America Latina, con note di cacao e un persistente aroma tostato.

Cappuccino di "Ristretto"

Euro 4,00

"Finezza"

Euro 3,00

Una miscela di pure Arabica provenienti principalmente dall'Etiopia e Colombia, con note delicate di gelsomino, fiori d'arancio e bergamotto. Il processo di lavaggio del chicco e una tostatura leggera rendono questo caffè morbido e setoso con un caratteristico retrogusto acido.

"Decaffeinato"

Euro 3,00

Realizzato con una miscela di Arabica dall'America Latina e di Robusta. I chicchi di caffè sono sottoposti a un processo di lavaggio esclusivamente ad acqua, senza l'utilizzo di componenti chimici. Questo metodo garantisce un caffè corposo e avvolgente, con un bouquet aromatico ricco di note tostate e di cacao.

Cappuccino "Decaffeinato"

Euro 4,00

I caffè Monorigine

“Brazil Organic”

Euro 4,00

Una miscela di pure Arabica, da agricoltura biologica, provenienti dalle regioni del Cerrado Mineiro, che conferisce un tocco piacevolmente fruttato, da Minas Gerais e São Paulo, con sentore frutta secca e cioccolato. La tostatura separata e chiara di questo caffè esalta le sue note dolci e biscottate.

“Congo Organic”

Euro 4,00

Morbido ed elegante, caratterizzato da note di cereali, frutta secca e nocciole. Pura a arabica da agricoltura biologica proveniente dalle regioni a sud del lago Kivu, nella zona più ad est della Repubblica del Congo. Per ottenere un caffè dal profilo aromatico bilanciato, la tostatura è divisa in due fasi: una parte del caffè subisce una tostatura intensa e per breve tempo, l'altra invece viene tostata più a lungo e con temperature delicate.

I caffè “Exclusive Selection”

“Nepal Lamjung”

Euro 6,00

Un raro caffè di pura Arabica coltivato da un piccolo gruppo di agricoltori ad una altitudine compresa tra i 1100 ed i 1600 metri, ai piedi dell'imponente monte Annapurna. Il caldo sole diurno, combinato con le fresche notti dell'Himalaya, permettono a queste piante di caffè di crescere in una regione insolita per la loro coltivazione. Grazie ad una doppia tostatura, in parte scura, in parte media, questo caffè possiede calde note di pane tostato, cereali e una consistenza vellutata al palato, con elegante persistenza.

“Galápagos”

Euro 6,00

Le eccezionali condizioni ambientali e la ricca biodiversità delle isole Galápagos, dal suolo vulcanico al clima fresco portato dai venti oceanici freddi e umidi, contribuiscono ad una crescita lenta e graduale delle piante di caffè, permettendo loro di sviluppare aromi complessi e nitidi. Un caffè di pura Arabica coltivato a soli 200 metri di altitudine sull'isola di Santa Cruz che presenta note di cereali tostati e biscotti alle spezie. Caratterizzato da una tostatura media che lo arricchisce di una leggera amarezza simile al cacao e di un corpo pieno ma elegante.