

LA DISPENSA  
DE  
L'Osteria  
DELLA TANA

## I SUGHI

Il pomodoro (la conserva come una volta)	€ 6,50
Ragù all'antica	€ 10,50
Sugo rustico di cervo	€ 18,50
Ragù Falso, con sole verdure	€ 12,50
Sugo di Anatra	€ 18,50
Sugo di Verza, con cipolla e salsiccia	€ 12,50
Amatriciana	€ 12,50
Sembra un ragù ma è Radicchio di Treviso	€ 12,50

## LE PIETANZE

Pappa al Pomodoro	€ 9,50
La Trippa al pomodoro	€ 18,00
Polpette al sugo	€ 18,00
Seppie al nero	€ 25,00
Tanatori (bocconcini di pollo alla brace in salsa)	€ 16,50
Gulash di cervo	€ 18,50

## LE ZUPPE

Minestrone di verdure, cereali e legumi	€ 7,50
Vellutata di patate di Rotzo e porri	€ 6,50

## LA SALSA DELL'OSTERIA

Prende spunto dalla salsa giapponese Yakitori.  
Ideale come condimento di carni alla griglia, arrosti e fritti, oppure come condimento per l'insalata

## LE VERDURE

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

## I BISCOTTI

Xaletti	€ 8,00
Biscotti al caffè Arabica	€ 8,00
Cookies cioccolato e nocciole	€ 8,00
Biscotti alle spezie	€ 8,00
Frollini al polline e agrumi	€ 8,00
Tartufi di cioccolato	€ 22,00

## MARMELLATE e CONFETTURE

Mirtilli rossi selvatici	€ 7,50
Salsa "100 lamponi"	€ 13,50
Confettura di pesca, maracuja, mango e papaia	€ 7,50
Marmellata di Bergamotto	€ 7,50
Marmellata di pompelmo rosa e timut	€ 7,50
Marmellata di arancia e miele	€ 7,50
Marmellata di limone zenzero, menta e cardamomo	€ 7,50
Mostarda di uva fragola	€ 7,50
Composta di cipolla rossa e frutti rossi	€ 7,50

## LE TISANE

€ 9,50

### RELAX

Per ogni momento di relax, un accompagnamento delicato ed avvolgente, che aiuta corpo e mente.

Ingredienti: camomilla, paimutan, lavanda, rosa moscata, melissa, passiflora, betulla, tiglio, biancospino, mela, lemongrass, fiori di arancio, arancio dolce, menta, malva

### BENESSERE

Tisana dalle spiccate proprietà benefiche per corpo e mente, digestiva e calmante.

Ingredienti: fieno, lamio, fico, muschio, pino, rafano, abrotano, santoreggia, timo, prezzemolo, origano, maggiorana, salvia, mirto, echinacea, levistico, melissa, finocchio, kukicha

### CALORE

Tisana a base di frutti rossi, dal gusto caldo, avvolgente, perfetta se bollente per i freddi inverni davanti al camino

Ingredienti: Chiodo di garofano, arancia dolce, karkadè, rosa canina, ribes nero, mirtillo, foglie di fragola, fiordaliso, calendula, mela, sambuco, ananas, salvia, pu-ehr

### ENERGIA

Una vera iniezione di energia. Adatta a qualsiasi momento di affaticamento o in qualsiasi occasione in cui si necessiti di una spinta a livello fisico e mentale.

Ingredienti: the verde sencha, ginseng, liquirizia, menta, arancia amara, mirto, verbena, curcuma, zenzero, limone, radice di tarassaco tostata