

# CAPODANNO 2024

## Antipasti

**Tagliere della Tana, salumi selezionati e sfiziosità di stagione (per 2 persone)** 12

**Zuppa di cipolle gratinata al Branzi** 7,9,12

**Falafel di roveja e patate, cavolo nero padellato e maionese alle nocciole (vegan)** 6,8,9,10,11,12

## Primi Piatti

**“Gnocchi di colla”: gnocchi di pane, patate, burro salvia** 1,3,7,11

**Foaide al salmì di lepre** 1,3,7,9,12

**Crespelle, scarola all’acciuga, stracchino all’Antica** 3,4,7,9,12

## Secondi

**Cotechino del Rino, puré dell’amore e lenticchie in umido** 3,7,9,12

**Chissòl alle castagne, Formai de Mut e cavolfiore al cocco** 7

**Involtini di verza, patate e funghi, crema di broccoli e pomodori secchi (vegan)** 9,12

## Dessert

### Proposte del giorno

DUE PORTATE CON DESSERT € 40

TRE PORTATE CON DESSERT € 50

(ACQUA, SERVIZIO E CAFFÈ INCLUSI. VINI ESCLUSI)

---

#### Allergeni alimentari

1 Glutine  
2 Crostacei  
3 Uova e derivati  
4 Pesce  
5 Arachidi e derivati

6 Soia  
7 Latte e derivati  
8 Frutta a guscio  
9 Sedano  
10 Senape

11 Sesamo  
12 Anidride solforosa e solfiti  
13 Lupini  
14 Molluschi

ENORISTORANTE

**LA TANA**

*cucina tentacolare*