

# COSA CI MANGIAMO OGGI DI BUONO?

## “... PER INIZIARE...”

### L'antipasto della Tana:

selezione di salumi della tradizione e di formaggi bresciani con marmellata “home made” - la conserva sott'olio di verdure di stagione - le golosità della cucina della Tana del Gufo (LATTICINI, GLUTINE, SEDANO)

Culaccia delle colline parmensi, burratina di Andria e pomodorini al forno e basilico (LATTICINI)

✓ Flan morbido di funghi porcini, fonduta di Grana Padano RISERVA e chips di polenta (LATTICINI, GLUTINE, UOVO)

Tartara di fassona piemontese con olio EVO, sale Maldon e pepe di Sichuan accompagnato da focaccia calda (GLUTINE)

Tartara di fassona piemontese condita al vostro tavolo alla moda francese (SENAPE, UOVO, GLUTINE, PESCE, TRACCE DI SOIA)

## ABBINIAMO AI NOSTRI ANTIPASTI



## LA STEAK HOUSE DELLA TANA

Tutte le nostre carni vengono servite alla cottura da voi desiderata. Accompagna il piatto il contorno della stagione

**NEW YORK STEAK** - frollatura Dry Aged  
300 grammi di controfiletto con una piccola copertina di grassetto, quello buono!

**FILETTO**  
250 grammi della parte più nobile del manzo, per chi ama una carne tenera e priva di grasso

**RIBEYE**  
300 grammi. Una spiccata marezza, il tipico “occhio di grasso”, un gusto deciso in una scoperta culinaria affascinante

**SALAME FRESCO BRESCIANO**  
4 fette di salame nostrano fresco, tagliato spesso e cotto sulla brace accompagnato, come il vero bresciano vuole, con la polenta

**FIorentina** - frollatura Dry Aged  
taglio minimo 1 Kg. La regina di una steak house!! La tenerezza del filetto e il gusto spiccato del controfiletto con il suo giusto apporto di grasso... solo dopo aver avuto una vera frollatura Dry Aged

**COSTATA CON OSSO** - frollatura Dry Aged  
500 gr. Una spiccata marezza, il tipico “grassetto” e la cottura con l'osso, conferiscono a questo taglio un gusto deciso in una scoperta culinaria affascinante. Un taglio da intenditori

**LOMO (filetto intero)**  
taglio minimo 600 grammi. Il taglio più nobile del manzo!!  
Un filetto per chi desidera la carne più tenera priva di grasso

**PICANHA IN CROSTA DI SALE**  
Taglio minimo 600 gr. **TEMPO DI COTTURA 30 MINUTI**  
Il taglio tipico della cucina sud americana dalla tipica forma a triangolo. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso un centimetro che gli dona in cottura morbidezza, profumo e gusto. Carne per veri carnivori

**DIAFRAMMA**  
250 gr di bontà. Un taglio ancora poco conosciuto ma ricco di ferro e di gusto. Poco grasso ma prelibato con una consistenza che rende piacevole anche la masticazione

**FORCA**  
Una selezione delle nostre carni, servita in un modo originale e coreografico, con flambatura finale al vostro tavolo!!  
Accompagna il piatto il riso basmati e le nostre salse “home made”

**GRIGLIATONA** con polenta abbrustolita  
coscia di pollo, costine, coppa, salame e salamelle di maiale, bistecchine di manzo... un “ever green”!

## VOGLIA DI UN BUON HAMBURGER? Sì... ma quello della Tana!

### TANA BURGER CON PATATINE FRITTE\*

MANZO - POLLO CROCCANTE - ✓ VEGETARIANO - PASTRAMI

Burger a scelta, lattuga, pomodoro, provolone nostrano, cipolla caramellata, bacon croccante (tranne che per vegetariano) e la nostra salsa “top secret” (LATTICINI, UOVO, GLUTINE, SENAPE, SESAMO, SOIA)



*Il Gufo avvisa che*  
ogni ultima Domenica del mese,  
su prenotazione a pranzo ed a cena,  
il classico spiedo della riviera del Garda  
con polenta di belgrano bresciano  
- SPIEDO E POLENTA A VOLONTÀ -

## LE PASTE E IL NOSTRO RISOTTO

**Maccheroncini** di pasta fresca con radicchio brasato, speck croccante e cacio affumicato (GLUTINE, LATTICINI, UOVO)

**Spaghetti alla carbonara** “alla romana” (LATTICINI, GLUTINE, UOVO)

✓ **Gnocchi** di patate fatti in casa gratinati in forno (LATTICINI, UOVO, GLUTINE)

✓ **Capunsei** con “burro nocciola” e salvia (LATTICINI, UOVO, GLUTINE)

**Ravioli** con il classico spiedo della riviera bresciana ed erbetto con pomodoro e timo (LATTICINI, UOVO, GLUTINE, SEDANO)

**Risotto carnaroli IGP del delta del Po** con zucca delicata e salsiccia bresciana (LATTICINI) - MINIMO 2 PERSONE-

## LE TAGLIATE DELLA TANA

**Tagliata di manzo** (250 gr) cacio alla brace e funghi porcini\* (LATTICINI)

**Tagliata di manzo** (250 gr) cipolla caramellata e patè di fegatini di pollo al Gefide (LATTICINI, SEDANO, SENAPE)

**Tagliata di manzo** (250 gr) pesto di rucola, pomodorini arrostiti e lamelle di Grana Padano (LATTICINI)

**Tagliata di manzo** (250 gr) il nostro olio EVO e profumi delle colline moreniche con patate in 2 cotture (GLUTINE)

**Tagliata di petto di pollo** (300 gr) cotto a bassa temperatura con le verdure di stagione (SOIA, SENAPE)

**Tagliata di maialino iberico\*** (250 gr) servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya, salsa “top secret” e le nostre patate in 2 cotture (SOIA, GLUTINE)

## ... GLI IMPERDIBILI DELLA TANA

Nella pagnotta casareccia, il **Goulash** di manzo con le patate (GLUTINE, SEDANO, LATTICINI, UOVO)

**Stinco di maiale alla birra** con purè di patate (SEDANO, GLUTINE, LATTICINI)

Morbidissime **Costine di maiale BBQ** con rösti di patate e speck (SENAPE, SOIA, SEDANO)

La grande **Cotoletta** di maiale dal lungo osso con riccioli di patate fritte\* (GLUTINE, UOVO, LATTICINI)

✓ **Piatto vegetariano:**  
Chili di verdure di stagione al profumo di limone e zenzero - riso basmati - burger vegetariano (GLUTINE, UOVO, LATTICINI, SEDANO, SOIA)

## LE INSALATONE

**Caesar salad**  
Lattuga, petto di pollo cotto a bassa temperatura, lamelle di Grana Padano, bacon croccante, crostini di pane e salsa “Caesar” (GLUTINE, LATTICINI, UOVA, SENAPE, PESCE)

✓ **Insalata greca** con “la nostra” pita  
Pomodori, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, olive nere, formaggio feta e origano. (GLUTINE, LATTICINI)

## LA TANA DEL GUFO STUZZICHIAMO QUALCOSA?



### TRA UNA BIRRA E L'ALTRA... oppure quando ti prende la voglia!!

✓ **MOZZARELLA IN CARROZZA**  
Mozzarella panata e frita con acciughe. Servita con \*patate fritte e salsa “top secret” (LATTICINI, GLUTINE, UOVA, PESCE)

**POLPETTE DI CASA GUFO**  
Polpette di carne di manzo e maiale... morbide dentro e croccanti fuori. Servite con \*patate fritte e salsa “Top secret” (LATTICINI, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SOIA)

**ALETTE DI POLLO**  
Servite con le nostre patate in 2 cotture e salsa “Top secret” (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVO)

✓ **PATATE\* FRITTE**  
Patate fritte di tutte le forme più 1 (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO)

**CLUB SANDWICHES DELLA TANA**  
Pollo croccante, pastрами di manzo, uova sode, bacon, insalata, pomodoro e cipolla. Servite con patate fritte e salsa “Top secret” (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVO)

**RÖSTI TOAST**  
“Frittata” di patate tipica altoatesina ripiena con formaggio e prosciutto cotto. Servita con i riccioli di patata (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI, UOVO)

✓ **BREZEL**  
Il tipico “pane” del sud del Tirolo, perfetto per accompagnare una birra o come companatico per la vostra cena (GLUTINE, LATTICINI)



LA TANA DEL GUFO

PRESENTA:

# IL BOLLITO MISTO

Crostino con patè di fegatini di pollo  
e cipolla caramellata

Trippa con pecorino romano e menta

Bollito misto in tegame

- gallina, lingua, cappello del prete, stinco di vitello, cotechino -  
con pearà, purè di patate, salsa verde e kren

“Finto” sanguinaccio con panna montata  
e riduzione di vino rosso

**MENÙ COMPLETO**

- acqua e coperto inclusi -