

BIRRE ALLA SPINA

FORST V.I.P. PILS

Gusto particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro. Aroma gradevole con note di cereali e luppolo. Schiuma fine e compatta.

SEGNI PARTICOLARI: Grazie all'impiego di luppolo aromatico di grande pregio ed a un processo di maturazione particolare, si ottiene quel profumo di luppolo così stimolante. La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante e a una schiuma compatta, la caratterizzano come una delle migliori birre della tipologia Pils.

BICCHIERI: Un bicchiere flute, dalla forma conica, stretta, allungata e slanciata che mantiene intatta la sua vivacità.

ALCOOL: alc. 5.0 % vol.



FORST KRONEN

Gusto rotondo e moderatamente amaro.

SEGNI PARTICOLARI: E' una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.

BICCHIERI: Lo stivale rispetta in modo simpatico le caratteristiche di questa birra

ALCOOL: Alc. 5.2 % vol.



WEIHENSTEPHANER

Quello di Weihenstephan, situato presso l'omonimo monastero benedettino, è il birrifico più antico al mondo ancora in attività. Negli anni venne aromatizzata con l'utilizzo di luppolo, dando vita alla più antica birreria Bavarese e ad una delle scuole birraie più imitate al mondo. Si tratta di una birra dal colore giallo torbido dovuto alla presenza di lieviti e dalla schiuma soffice e compatta. L'aroma è intenso di frutta matura, gusto fruttato e floreale, poco amara, fresca e delicata.

CARATTERISTICHE: Paese: Germania Stile: Hefe-Weizen

ALCOOL: 5.4 % vol.



FORST SIXTUS

Gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato. Profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo. Schiuma compatta e persistente

SEGNI PARTICOLARI: La notissima e apprezzata "doppio malto" di casa FORST deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

BICCHIERI: Un elegante bicchiere a "giacinto", con corpo cilindrico, strozzatura e parte superiore svasata per esaltarne l'intensità aromatica. Il collo del giacinto accoglie la schiuma della birra e permette la diffusione degli aromi.

ALCOOL: alc. 6.5 % vol.



FORST FELSENKELLER

La birra è torbida, non filtrata dal sapore pieno. Aroma morbido e piacevole. Schiuma porosa e compatta

SEGNI PARTICOLARI: Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!

BICCHIERI: Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia, squadrata che si restringe verso l'alto per convogliare al massimo l'aroma.

ALCOOL: alc. 5.2 % vol.



MAISEL & FRIENDS - IPA India Pale Ale -

I tedeschi non sono conosciuti per le IPA, ma grazie alle birre come la gustosa Maisei & Friends IPA hanno potuto guadagnarsi un'ottima reputazione! Una birra complessa e allo stesso tempo estremamente bevibile, India Pale Ale dorata e fresca. Il dolce del malto ben si bilancia con il fruttato del luppolo, donando un piacevole sapore amaro nel finale.

NAZIONE: Germania

TEMP SERVIZIO: 3-4° C

FERMENTAZIONE: Alta

GRADO ALCOLICO: 6,3% vol.



BIBITE

COCA COLA

LEMON SODA

SPRITE

CHINO' IN VETRO

FANTA IN VETRO

ARANCIATA AMARA

RED BULL

THE AL LIMONE

COCA COLA IN VETRO

COCA COLA IN VETRO

COCA COLA ZERO IN VETRO

ACQUA NATURALE E ACQUA

GASATA IN VETRO "CASTELLO"

CAFFE'

GLI APERITIVI

MANHATTAN

(rye whisky, vermouth rosso, angostura)

MARTINI HEMINGWAY

(London n°3 dry gin e profumo di Martini extra dry)

BLOODY MARY

(succo di pomodoro condito, succo di limone, vodka)

NEGRONI

(Campari, vermouth rosso, gin)

AMERICANO

(Campari, vermouth rosso, seltz)

MI-TO

(Campari, vermouth Punt e Mes)

PIRLO

(spumante, Aperol o Campari, seltz)

HUGÒ

(spumante, sciroppo di sambuco, lime, menta, seltz)

ROSÈ & FRUIT

(Garda brut rosè Sinfonia in Rosa, frutta fresca)



LA TANA DEL GUFO

Cosa ci
mangiamo
oggi di
buono?



PER COMINCIARE

Calaccia delle colline parmensi, burrata di Andria, pomodorini al forno e basilico (LATTICINI)

Tartara di manzetta olio EVO, sale Maldon e pepe di Sichuan con focaccia calda (GLUTINE)

Il pescato dal lago:
Luccio in salsa con polenta - sarde in saor - crostino con trota regina affumicata nel fieno, crema di rafano e aneto (LATTICINI, GLUTINE, PESCE)

... da condividere..

ANTIPASTO DELLA TANA:

selezione di salumi della tradizione e di formaggi bresciani con marmellata "home made" - le golosità del giorno della Tana (LATTICINI, GLUTINE, SEDANO)

ANTIPASTO VEGETARIANO:

Verdure dell'orto e mozzarella frita - bruschetta con le verdure di stagione e bombolone fritto, pomodoro e pecorino (LATTICINI, GLUTINE)

ABBINIAMO AI NOSTRI ANTIPASTI



GNOCCHO FRITTO
(GLUTINE)



FOCACCIA BIANCA
(GLUTINE)

I PRIMI

Spaghetti alla carbonara (LATTICINI, UOVO, GLUTINE)

Maccheroncini della Tana piccanti (RICETTA TOP SECRET) (LATTICINI, UOVO, GLUTINE)

Gnocchi verdi home made pesto, pomodorini al forno e burrata (LATTICINI, UOVO, GLUTINE)

Risotto con riso Carnaroli del delta del Po cacio&pepe con tartara di manzo al profumo di limone
MINIMO PER 2 PERSONE (LATTICINI)

Capunsei con burro nocciola, salsiccia e Grana Padano riserva (LATTICINI, UOVO, GLUTINE)

Tagliolini fatti in casa con coregone e timo
MINIMO PER 2 PERSONE (LATTICINI, UOVO, PESCE, GLUTINE)

Abbinamento consigliato:
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC "CHIARETTO DELL'ERTA" 2021

TANA BURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE* IN UN MORBIDO BUN, SCEGLI IL TUO BURGER PREFERITO TRA:

MANZO - PETTO DI POLLO - VEGETARIANO
E POI AGGIUNGIAMO :

Lattuga - Pomodoro - Provolone nostrano - Cipolla caramellata - Bacon croccante (tranne per vegetariano) e la nostra Salsa "top secret" (LATTICINI, UOVO, GLUTINE, SENAPE, SESAMO)

LA STEAK HOUSE

Tutte le nostre carni vengono servite alla cottura da voi desiderata. Accompagnano il piatto i contorni della stagione

Abbinamento consigliato:
BENACIO BRESCIANO IGT ROSSO "SOLITARIO" VENDEMMIA 2018

COSTATA CON OSSO - frollatura Dry Aged
A partire da 500 grammi. Una spiccata marezzatura, 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

FILETTO

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

SALAME FRESCO DI MAIALE DI ALLEVAMENTO BRESCIANO

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

NEW YORK STEAK

350 grammi di controfiletto con una piccola copertina di grassetto, quello buono!

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

... da condividere..

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

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. Il caratteristico strato di grasso dona in cottura morbidezza, profumo e gusto. Carne per veri carnivori

FORCA

Una selezione delle nostre carni per 2 persone, 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"

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 della Tana

Frutta di stagione, rucola, code di gambero laccate al miele, noci, menta e lamelle di Grana Padano (CROSTACEI, FRUTTA SECCA, LATTICINI)

Insalata greca con "la nostra" pita

Pomodori, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, olive nere, feta e origano (GLUTINE, LATTICINI)

* *PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE*

LE TAGLIATE

Manzo (250 gr) cacio alla brace e funghi porcini* trifolati (LATTICINI)

Manzo (250 gr) cipolla rossa stufata e patè di fegatini di pollo al Gefide (LATTICINI, SEDANO, SENAPE)

Manzo (250 gr) pesto di rucola, pomodorini arrosto e lamelle di Grana Padano Riserva (LATTICINI)

Manzo (250 gr) olio EVO ed erbe delle colline moreniche e patate in 2 cotture (GLUTINE)

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

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

Cotolettona di vitello (400gr) ripiena di prosciutto cotto delle colline moreniche e formaggio bresciano "Rosa Camuna" (GLUTINE, UOVO, LATTICINI)

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

Tartara di manzetta condita al vostro tavolo alla moda francese (SENAPE, UOVO, GLUTINE, PESCE)

Straccetti di manzo con rucola, pomodorini e Grana Padano Riserva (GLUTINE, LATTICINI)

Grigliatona di carne con polenta abbrustolita: coscia di pollo, costine, coppa, salame e salamelle di maiale, bistecchine di manzo

Tomahwak di maiale con funghi porcini, aglio e prezzemolo (GLUTINE, LATTICINI)

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

Fritto mistico del lago di Garda di coregone - persico - sarde - trota regina. Verdure dell'orto fritte e una maionese al lime e soia (PESCE, GLUTINE, UOVA, SOIA)

DA STUZZICARE

... TRA UNA BIRRA E L'ALTRA!

FILETTINI DI POLLO FRITTI LEGGERMENTE PICCANTINI croccanti e speziati serviti con *riccioli di patate (GLUTINE, UOVO, LATTICINI)

MOZZARELLA IN CARROZZA

Mozzarella panata e frita con pomodoro, acciuga e basilico. Servita con *patate fritte e salsa "top secret" (LATTICINI, GLUTINE, UOVA, PESCE)

POLPETTE DI CASA GUFO 6 polpette

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)

*PATATE FRITTE

Patate fritte di tutte le forme più 1 (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO)

CLUB SANDWICHES DELLA TANA

Pollo croccante, prosciutto cotto, uova sode, bacon, insalata, pomodoro e cipolla. Servite con *patate fritte e salsa "Top secret" (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVO)

ANELLI DI CIPOLLA E SCAMORZA FRITTI

croccanti e speziati serviti con *riccioli di patate e salsa top secret (GLUTINE, UOVO, LATTICINI)