



GRANO E BRACE

## TANO NASCE DAL FUOCO E DAL GRANO.

Accendiamo la brace, impastiamo a mano e portiamo in tavola un'idea di cucina fatta di condivisione, materia prima e gesti veri.

Le nostre proposte eventi sono pensate per adattarsi a ogni occasione: cene tra amici, momenti aziendali, ricorrenze speciali.

Ogni menù è costruito per essere vissuto insieme, con piatti da mettere al centro tavola e un ritmo che accompagna tutta l'esperienza.

## EVENTI DA TANO

Per il tuo evento ti proponiamo menù, e varianti di stagione, basati sulla nostra esperienza di eventi, per soddisfare le varie esigenze in base alla numerica e alla tipologia.

<b>1 MANGIARE STUZZICANDO</b>	<b>33€</b> <i>(Min 4Pax/Max 60pax)</i>
<b>2 MANGIARE DA TANO</b>	<b>38€</b> <i>(Min 4Pax/Max 60pax)</i>
<b>3 L'INFORMALE</b>	<b>45€</b> <i>(Min 8Pax/Max 40pax)</i>
<b>4 GRANO &amp; CONDIVISIONE</b>	<b>25€</b> <i>(Min 6Pax/Max 60pax)</i>
<b>5 IL DIPLOMATICO</b>	<b>60€</b> <i>(Min 15Pax/Max 60pax)</i>

**Il prezzo è riferito a persona e alla sola proposta gastronomica, escluso le bevande, allestimenti e quanto non riportato in offerta.**

**In riferimento alla numerica è possibile la variazione minima e massima previo accordo. Bambini 0/4 a consumo, dai 5 a 10 anni formula a consumo o sconto 15% menù scelto.**

**Possibilità di menu personalizzato.**

**\*supplementi, proposta vini e termini e condizioni in ultima pagina**



GRANO E BRACE

# MANGIARE STUZZICANDO

Si mette in mezzo. Si prende con le mani. Si condivide.

## IL TAGLIERE DI TANO

Selezione di salumi locali di Maiale Rosso Brado: Fiocco di Prosciutto di Norcia, Salame Lardellato, Lonzino alle Erbe, Ciauscolo dei Monti Sibillini, Capocollo dei Monti Sibillini. Accompagnato da una piccola selezione di verdure cotte alla brace, conservate sottolio e proposte secondo disponibilità stagionale.

## LE BRADE

Polpette di suino allevato al brado servite con maionese affumicata.

## LA BATTUTA

Filetto di manzo di Monella Alpina battuto al coltello, appena condito. Servita con senape al miele e salsa labneh fatta con yogurt di capra.

## LE CHIPS

Patate di Colfiorito tagliate sottili e fritte leggere. Croccanti come si deve. Servite con maionese affumicata e salsa BBQ.

## FINIAMO IN DOLCEZZA (a scelta)

### LA CHEESECAKE

Crema di yogurt greco e formaggio morbido, Crumble croccante alle nocciole tostate, fragole arrostiti e coulis fresca di fragole.

## LA FOCACCELLA

Focaccia a lenta lievitazione da lievito madre con granelli di sale e rosmarino, calda e fragrante.

## LA CLASSICA

Lingua artigianale cotta al forno a legna con pomodoro alla brace, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

## LA BRADA

Lingua artigianale cotta al forno a legna con base bianca, mozzarella fiordilatte e prosciutto di Maiale Rosso Brado dei Monti Sibillini.

### IL TIRAMISU

Crema soffice al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè e Marsala. Cacao amaro sopra, fatto a mano, senza scorciatoie.

**CONDIZIONI ECONOMICHE:**

**35 € a persona**

**Esclusi bevande, vino, distillati e quanto non riportato in offerta**



GRANO E BRACE

## MANGIARE DA TANO

### LA MORTAZZA DEL BRADO

Mortadella artigianale di suino Mangalitza allevato al brado a Orvieto (Az. Solobrado), profumata e generosa.

### LA FOCACCELLA

Focaccia a lenta lievitazione da lievito madre con granelli di sale e rosmarino, calda e fragrante.

### LE CHIPS

Patate di Colfiorito tagliate sottili e fritte leggere. Croccanti come si deve. Servite con maionese affumicata e salsa BBQ fatta in casa.

### LE POLPETTE DI TANO

Polpette fritte e dorate, croccanti fuori e morbide dentro.

### A SEGUIRE

### LE VOGLIO TUTTE

Non una grigliata mista, ma tutta la migliore selezione di carni proposte: spiedi di pollo e maiale, galletto arrostito e costata di manzo. Cotture calibrate e riposo controllato per esaltarne succosità e carattere. con patate alla brace, verdure di stagione grigliate ed i nostri intingoli.

Si mette in mezzo. E si condivide.

### IL CESTINO DI TANO

Selezione dei nostri pani e lievitati serviti caldi, con intingoli gustosi della casa.

Si mette in mezzo da iniziare, da condividere, perfetto in accompagnamento ai nostri piatti.

### LA BATTUTA DI FILETTO

Filetto di Manzo di Monella Alpina battuto al coltello, appena condito. Servita con senape al miele e salsa labneh fatta con yogurt di capra.

### LA LIGURE

Lingua artigianale cotta al forno a legna pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Monterosso, olive taggiasche, capperi croccanti e basilico.

### L'ERBAZZONE

Lingua artigianale cotta al forno a legna al rosmarino, olio EVO e fiocchi di sale, ripiena di erba di campo e Pecorino fresco di Cascia.

**CONDIZIONI ECONOMICHE:**

**38 € a persona**

**Esclusi bevande, vino, distillati e quanto non riportato in offerta**



GRANO E BRACE

## L'INFORMALE

### IL TAGLIERE DI TANO

Selezione di salumi locali di Maiale Rosso Brado: Fiocco di Prosciutto di Norcia, Salame Lardellato, Lonzino alle Erbe, Ciauscolo dei Monti Sibillini, Capocollo dei Monti Sibillini. Accompagnato da una piccola selezione di verdure cotte alla brace, conservate sottolio e proposte secondo disponibilità stagionale.

### LA FOCACCELLA

Focaccia a lenta lievitazione da lievito madre con granelli di sale e rosmarino, calda e fragrante.

### LE VOGLIO TUTTE

Non una grigliata mista, ma tutta la migliore selezione di carni proposte: spiedi di pollo e maiale, galletto arrostito e filetto di bovino.

Cotture calibrate e riposo controllato per esaltarne succosità e carattere. con patate alla brace, verdure di stagione grigliate ed i nostri intingoli.

Si mette in mezzo. E si condivide.

### IL CESTINO DI TANO

Selezione dei nostri pani e lievitati serviti caldi, con intingoli gustosi della casa.

Si mette in mezzo da iniziare, da condividere, perfetto in accompagnamento ai nostri piatti.

### FINIAMO IN DOLCEZZA (a scelta)

#### LA CHEESECAKE

Crema di yogurt greco e formaggio morbido, Crumble croccante alle nocciole tostate, fragole arrostitite e coulis fresca di fragole.

#### IL TIRAMISU

Crema soffice al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè e Marsala. Cacao amaro sopra, fatto a mano, senza scorciatoie.

**CONDIZIONI ECONOMICHE:**

**45 € a persona**

**Esclusi bevande, vino, distillati e quanto non riportato in offerta**



GRANO E BRACE

## GRANO & CONDIVISIONE

Una proposta pensata per essere condivisa, con una selezione completa delle nostre lingue artigianali cotte al forno.

Un percorso tra lievitazioni lente, stesure sottili e croccantezza, dove ogni proposta viene servita al centro tavola, garantendo almeno un assaggio per persona.

Un modo semplice e diretto per vivere il nostro grano... insieme!

### LA CLASSICA

Lingua artigianale cotta al forno a legna con pomodoro alla brace, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

### L'ERBAZZONE

Lingua artigianale cotta al forno a legna al rosmarino, olio EVO e fiocchi di sale, ripiena di erba di campo e Pecorino fresco di Cascia.

### LA LIGURE

Lingua artigianale cotta al forno a legna pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Monterosso, olive taggiasche, capperi croccanti e basilico.

### FINIAMO IN DOLCEZZA (a scelta)

#### LA CHEESECAKE

Crema di yogurt greco e formaggio morbido, Crumble croccante alle nocciole tostate, fragole arrostate e coulis fresca di fragole.

### L'ORTO ALLA BRACE

Lingua artigianale cotta al forno a legna pomodoro arrosto, mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni alla brace ed erbe aromatiche fresche.

### LA BRADA

Lingua artigianale cotta al forno a legna con base bianca, mozzarella fiordilatte e prosciutto di Maiale Rosso Brado dei Monti Sibillini.

### LA CIAUSCOLO

Lingua artigianale cotta al forno a legna ripiena con mozzarella fiordilatte, ciauscolo di Maiale Rosso Brado dei Monti Sibillini e rucola.

### IL TIRAMISU

Crema soffice al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè e Marsala. Cacao amaro sopra, fatto a mano, senza scorciatoie.

**CONDIZIONI ECONOMICHE:**

**25 € a persona**

**Esclusi bevande, vino, distillati e quanto non riportato in offerta**



GRANO E BRACE

## IL DIPLOMATICO

### IL TAGLIERE DI TANO

Selezione di salumi locali di Maiale Rosso Brato: Fiocco di Prosciutto di Norcia, Salame Lardellato, Lonzino alle Erbe, Ciauscolo dei Monti Sibillini, Capocollo dei Monti Sibillini. Accompagnato da una piccola selezione di verdure cotte alla brace, conservate sottolio e proposte secondo disponibilità stagionale.

### LA FOCACCELLA

Focaccia a lenta lievitazione da lievito madre con granelli di sale e rosmarino, calda e fragrante.

### ASSAGGIO DI PRIMI PIATTI (MEZZA PORZIONE)

#### ACQUERELLO ALLA BRACE

Riso Carnaroli antico selezione Acquerello servito con asparagi freschi, cotto alla brace.

#### LA ROSETTA

Rosetta di pasta all'uovo fatta in casa, ripiena di Spalla cotta di San Secondo e besciamella fatta in casa, arrotolata a mano e cotta al forno a legna.

### TUTTO ARROSTO

Spiedo alla Griglia di Maiale brato di razza mangalza con le nostre verdure e Patate arrosto.

### FINIAMO IN DOLCEZZA (a scelta)

#### LA CHEESECAKE

Crema di yogurt greco e formaggio morbido, Crumble croccante alle nocciole tostate, fragole arrostite e coulis fresca di fragole.

#### IL TIRAMISU

Crema soffice al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè e Marsala. Cacao amaro sopra, fatto a mano, senza scorciatoie.

**Condizioni Economiche:**

**60 € a persona**

**Esclusi bevande, vino, distillati e quanto non riportato in offerta**



GRANO E BRACE

## **"NON MI BASTA MAI"**

### **LE NOSTRE VARIANTI DI STAGIONE.**

A seconda del periodo dell'evento sono disponibili variazioni attingendo al Menù alla carta del periodo richiesto.



**Per visionare tutte le proposte del nostro menù scansiona il Qr Code**

## **I DOLCI**

Pan di Spagna Artigianale servito con gusti a piacere.  
Supplemento €3

## **TORTA DI PASTICCERIA**

Per torte particolari e personalizzate, abbiamo diverse pasticcerie di fiducia, da concordare il costo o supplemento.

**Se le composizioni non ti soddisfano componilo a tuo piacimento e sarà nostra cura proporti la migliore offerta.**



GRANO E BRACE

## TUTTO COMPRESO?

- **+ € 15,00 a persona**

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta (Max 1 bott ogni 3 persone acqua caffè e coperto). Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

- **+ € 10,00 a persona**

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta (Max 1 bott ogni 5 persone acqua caffè e coperto). Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

- **+ € 5,00 a persona**

Formula Tutto incluso per acqua caffè e coperto. Esclusi vini, distillati a bancone e allestimenti personalizzati

## I VINI INCLUSI

- **BOLLICINE & PROSECCO**

A scelta tra le diverse tipologie di bollicine metodo charmat a disposizione della nostra cantina

- **I BIANCHI DELL'UMBRIA & NON SOLO...**

Bianchi di freschezza o di struttura con forte espressione territoriale.

- **I ROSSI DELL'UMBRIA & NON SOLO...**

Freschezza, morbidezza e grande struttura, adatti a tutti i piatti di carne.

- **MOSCATO D'ASTI**

Semplicemente dolce, rifermentato naturalmente.



**Per visionare tutte le proposte della nostra cantina scansiona il Qr Code (Proposte a disponibilità limitata, chiedi all'oste per maggiori informazioni)**



GRANO E BRACE

Per la conferma si richiede una caparra del 30% dell'importo simulato in riferimento al solo pasto.

Direttamente da Tano o tramite bonifico bancario:

**DATI BANCARI:**

Emiliani Srl

**IBAN IT04 L053 8703 0010 0003 5038 199 - Bper Banca**

È necessario stabilire un numero di persone nel momento della prenotazione per definire la sala dell'evento e 5 gg prima dell'evento confermare la numerica, che sarà di riferimento, con tolleranza massima in difetto del 10%.

Nel momento della prenotazione sarà definito il menù e le tipologie di vino in degustazione e qualsiasi richiesta speciale per la buona riuscita dello stesso.

Non è possibile Musica o spettacoli live se non con l'opzione in esclusiva della struttura.

Non sono ammessi animali di qualsiasi tipologia durante gli eventi.

Per un numero superiore ai 10 bambini è consigliabile il servizio di baby-sitting o un tutore per garantire la sicurezza degli stessi all'interno della tenuta.

Non è possibile, tranne che su prenotazione, l'utilizzo della piscina durante gli eventi.

Importo preventivato .....

Caparra .....

Firma per Accettazione

Emiliani Srl

.....

.....

