



Sin dalla fondazione, le specialità del ristorante sono state i **piatti a base di selvaggina Lentate sul Seveso** preparati dal cuoco del ristorante La Tana del Lucio. Carne di cervo, daino, capriolo, muflone, cinghiale e bufalo non sono mai mancati nel menù della casa. Spiedo, costate, filetto ed altre carni sono cucinate esclusivamente sulla brace. Inoltre sono disponibili tagli di carne provenienti dall'estero come: zebra, canguro, filetto di angus della Scozia.

L'ambientazione suggestiva e tipica della tradizione si rispecchia nei piatti a base di selvaggina proposti dalla cucina del ristorante, dal sapore unico, genuino e casereccio. Tra i piatti tipici e di nicchia vi sono la sella di capriolo e di daino, viene servito il filetto e il contro filetto, con spatze, gnocchetti tirolesi, funghi, marmellata di frutti di bosco fatta al momento patate e polenta.

Uno dei **piatti a base di selvaggina Lentate sul Seveso** di maggior successo tra quelli proposti dalla cucina del ristorante è il tris di selvaggina composto da carne di cervo, daino e cinghiale. Il segreto per effettuare una cottura ottimale della selvaggina, è quello della frollatura, un trattamento atto a rendere la carne maggiormente tenera e a infonderle un particolare e gustoso aroma.

Il secondo segreto consiste nella marinatura, operazione particolarmente fondamentale per la selvaggina da penna. Un'ottima marinatura permetterà alla carne di acquisire perfettamente molte sfumature aromatiche speziate oltre a renderla davvero tenera. La carne subisce una cottura lentissima, oltre dodici ore, lardellata e passata al forno, viene poi irrorata con intingolo di cottura. La cottura viene eseguita su pietre vulcaniche e riscaldate.

Un altro piatto tipico è il ragù con selvaggina, la carne utilizzata per cucinare il ragù è rigorosamente battuta a coltello, non macinata, con cottura di oltre otto ore. Nella cucina del ristorante La Tana del Lucio non vengono utilizzati esaltatori di sapori ma solo spezie ed erbe coltivate in proprio dal titolare dell'attività.

Presso il ristorante La Tana del Lucio non esiste un vero menu, la carne è cucinata in base alla disponibilità giornaliera.



*La Tana del Lucio*



Sin dalla fondazione, le specialità del ristorante sono state i **piatti a base di selvaggina Lentate sul Seveso** preparati dal cuoco del ristorante La Tana del Lucio. Carne di cervo, daino, capriolo, muflone, cinghiale e bufalo non sono mai mancati nel menù della casa. Spiedo, costate, filetto ed altre carni sono cucinate esclusivamente sulla brace. Inoltre sono disponibili tagli di carne provenienti dall'estero come: zebra, canguro, filetto di angus della Scozia.

L'ambientazione suggestiva e tipica della tradizione si rispecchia nei piatti a base di selvaggina proposti dalla cucina del ristorante, dal sapore unico, genuino e casereccio. Tra i piatti tipici e di nicchia vi sono la sella di capriolo e di daino, viene servito il filetto e il contro filetto, con spätzle, gnocchetti tirolesi, funghi, marmellata di frutti di bosco fatta al momento patate e polenta.

Uno dei **piatti a base di selvaggina Lentate sul Seveso** di maggior successo tra quelli proposti dalla cucina del ristorante è il tris di selvaggina composto da carne di cervo, daino e cinghiale. Il segreto per effettuare una cottura ottimale della selvaggina, è quello della frollatura, un trattamento atto a rendere la carne maggiormente tenera e a infonderle un particolare e gustoso aroma.

Il secondo segreto consiste nella marinatura, operazione particolarmente fondamentale per la selvaggina da penna. Un'ottima marinatura permetterà alla carne di acquisire perfettamente molte sfumature aromatiche speziate oltre a renderla davvero tenera. La carne subisce una cottura lentissima, oltre dodici ore, lardellata e passata al forno, viene poi irrorata con intingolo di cottura. La cottura viene eseguita su pietre vulcaniche e riscaldate.

Un altro piatto tipico è il ragù con selvaggina, la carne utilizzata per cucinare il ragù è rigorosamente battuta a coltello, non macinata, con cottura di oltre otto ore. Nella cucina del ristorante La Tana del Lucio non vengono utilizzati esaltatori di sapori ma solo spezie ed erbe coltivate in proprio dal titolare dell'attività.

Presso il ristorante La Tana del Lucio non esiste un vero menu, la carne è cucinata in base alla disponibilità giornaliera.



