



M E N U



A stylized, light-colored graphic of a leafy branch is positioned on the left side of the page, extending from the top to the middle. The leaves are simple, pointed shapes with a central vein, and the branch is a thin, curved line.

LA TENSA

BENVENUTI ALL'AGRITURISMO LA TENSA!!

VI TROVATE NEL BORGO DELLA TENSA, UN ANTICO VILLAGGIO DEL 1600 SULLE ALTURE DI DOMODOSSOLA, ABITATO FINO AI PRIMI ANNI SESSANTA, PER POI ESSERE ABBANDONATO: I TERRENI, SUI TIPICI TERRAZZAMENTI, FURONO INVASI DAL BOSCO E IL BORGO ANDÒ INCONTRO AD UN LENTO DECLINO.

...MA NEL 2000, COMINCIÒ LA TRASFORMAZIONE...

L'INTERVENTO DI RECUPERO ESEGUITO NEL RISPETTO DELLE TIPOLOGIE COSTRUTTIVE DEL TERRITORIO, UTILIZZANDO IN PREVALENZA PIETRA E LEGNAME LOCALI, HA RIPORTATO ALLA LUCE LA TENSA IN TUTTO IL SUO SPLENDORE!

WELCOME!

LA TENSA IS AN ANCIENT VILLAGE UPON DOMODOSSOLA WHICH WAS INHABITED UNTIL THE EARLY SIXTIES.

SINCE THEN, THE BUILDINGS, DEPRIVED OF THE HUMAN CARE, WENT TOWARDS A PROGRESSIVE DETERIORATION.

MEANWHILE, THE LANDS ON THE TYPICAL TERRACES WERE ENCROACHED BY THE FORESTS. THE RECOVERY WORKS OF THE AREA, DONE BY THE COMPANY LEPONZIA, BEGAN IN THE EARLY 2000S AND WERE COMPLETED AT THE END OF 2009.

THE INTERVENTION WAS PERFORMED IN COMPLIANCE WITH THE CONSTRUCTION TYPOLOGY OF THE TERRITORY USING MOSTLY LOCAL STONE AND TIMBER.

L'OSTERIA

DALL'ESIGENZA DI OFFRIRE CIBO DI
QUALITÀ E SOSTENIBILE, NASCE
L'OSTERIA, UN LUOGO DI CONVIVIALITÀ
DOVE POTERE GUSTARE
L'ENOGASTRONOMIA DELLA TRADIZIONE,
FATTA DI MATERIE PRIME DI NOSTRA
PRODUZIONE E DEL TERRITORIO,
OFFERTE CON UN PIZZICO DI CREATIVITÀ
E INNOVAZIONE IN DUE SALE ELEGANTI E
ACCOGLIENTI E UNA TERRAZZA
PANORAMICA.!

THE OSTERIA,

*A PLACE OF CONVIVIALITY WHERE YOU
CAN TASTE TRADITIONAL FOOD AND WINE*

*MADE OF LOCAL RAW MATERIALS
PREPARED WITH CREATIVITY AND
INNOVATION AND SERVED IN TWO
ELEGANT AND COMFORTABLE ROOMS OR
ON A PANORAMIC TERRACE.*



FREE Wi-Fi

password:Tensa2018

WWW-AGRITURISMOTENSA.IT
SEGUICI



ANTIPASTI

Coperto e servizio	1,50€
<i>Cover charge and service</i>	
<i>Gedeck</i>	
<i>Couvert et service</i>	

da 10 € a 16 €

Tagliere di salumi ossolani con giardiniera della Tensa

Strudel di verdura

Tartare di manzo piemontese con crumble di capperi

Tranci di trota bianca in carpione con cipolla rossa

Acciughe del Cantabrico burro d'alpe e focaccia

Picanha fumada di Phenomena Wagyu e funghi

PRIMI PIATTI

da 10 € a 12 €

Risotto Carnaroli Cascina Veneria al Prunent e ribes nero con fonduta
(min. per 2 persone)

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo

Gnocchetti* di grano duro e zucca con crema al gorgonzola

Zuppa di rana pescatrice e verdure in vasocottura

SECONDI

da 15 € a 18 €

Filetto di maiale* in salsa alla birra ossolana con le mele

Tagliata di sottofiletto di manzo alla piastra

Coscia di agnello cotta a bassa temperatura

Costata di manzo di Scottona prussiana 500 gr.

Hamburger di Black Angus e cervo (250 gr)

FORMAGGI

Degustazione di formaggi ossolani con composte e miele della Tensa:

Una porzione	5 €
Tre porzioni	8 €
Degustazione completa	14 €

DESSERT

La nostra cucina è lieta di proporvi i nostri dolci fatti in casa 6 €

VI INFORMIAMO CHE:
*PRODOTTO CONGELATO

*LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI PUÒ PREVEDERE L'USO
DI INGREDIENTI CONGELATI E/O SURGELATI.