



*Ho dei Gusti semplicissimi,  
mi accontento sempre del meglio  
cit. Oscar Wild*

Ristorante  
Il Tarì  
La Cucina al Centro del Mondo

**ANTIPASTI**

Tartara di Ricciola con Melanzana cotta al vapore,  
Ricotta di Bufala, polvere e acqua di Pomodoro rosso e  
polvere di Olive nere

Amberjack tartare with steam Aubergine,  
Buffalo Ricotta cheese, water and powerd of Cherry Tomato  
and black Olives powerd

€14

Polipo leggermente croccante con Pomodorino counfit, Aneto  
e una leggera grattugiata di buccia di Sfusato Amalfitano,  
servito su vellutata di Piselli e colatura di Provolone di Bufala

Grilled Octopus  
with Cherry Tomato cooked at low temperature,  
Fennels and Leamon from Amalfi coast scent,  
served on Peans and  
smoked Buffalo Mozzarella cheese cream

€18

Capesante scottate con Lardo di Patanegra,  
Ricotta di Bufala al profumo di Sfusato Amalfitano,  
germogli di Acetosa Rossa e gocce di Mosto cotto,  
servita su crema di Carota allo Zenzero,

Grilled Scallops with Lardo from Patanegra,  
Buffalo Ricotta cheese with Lemon from Amalfi coast,  
Acetosa Rossa shoots and Grape must,  
served on Carrot and Ginger cream

€18

Battuta di Fassona  
servita con polvere di Cappero di Pantelleria,  
germogli e bacche di Mirto  
grattugiata di Bottarga di Tonno e  
crema di Parmigiano Reggiano

Beef Tartare with Capers from Pantelleria,  
shoots, Myrtle Berries and Tuna roe powered,  
baby Rocket and Parmigiano Reggiano cheese cream

€18

Ristorante  
Il Tarì  
La Cucina al Centro del Mondo

**PRIMI PIATTI**

Risotto carnaroli mantecato al Provolone del Monaco  
servito con consistenze di Lampone e Acciughe del Cantabrico

Risotto of carnaroli mantecated  
with Provolone del Monaco cheese,  
served with Raspberry and Anchovies from Cantabrico sea

€15

Spaghettone di Gragnano con Calamaretti locali  
e Sfusato Amalfitano,  
servito su salsa al Pane di Segale e Bottarga di Tonno

Spaghettone pasta from Gragnano with baby local Squid  
and Lemon scent from Amalfi coast,  
served on Rye Bread souce

€15

Pasta Mista di Gragnano con Gamberi rossi,  
scaglie di Tartufo Nero  
e crema di Patate aromatizzata all'Erba Cipollina

Mixed Pasta from Gragnano with red Prawns,  
black Truffle flakes  
and Potatoes cream with Chives scent

€18

Rigatone di Gragnano con Foie Gras, Tartufo nero,  
servito su crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi  
e Basilico Greco

Rigatone pasta from Gragnano with Foie Gras, black Truffle,  
served on Parmigiano Reggiano aged 36 and Basil of Greece

€24

Mezzo Pacchero rigato di Gragnano  
con Pomodorino Datterino giallo e rosso  
e scaglie di Provolone del Monaco

Half Pacchero pasta from Gragnano  
with red and yellow cherry Tomato  
and Provolone del Monaco cheese

€13

Ristorante  
Il Tarì  
La Cucina al Centro del Mondo

**SECONTI PIATTI**

Zuppetta di Pesce con Pomodorino giallo,  
servita su crema di Pan Biscotto aromatizzato al Timo

Fish soupe with yellow Cherry Tomato,  
served on Pan Biscotto bread and Tyme scent cream

€30

Trancio di Baccalà Rafols grigliato,  
servito su Fagiolo bianco, battuta di Alghe  
e gocce di Mosto cotto

Grilled Cod,  
served on withe Beans and Seaweed and Grape must

€25

Trancio di Salmone croccante con germogli di Piselli,  
Pomodorino counfit e Verdurine baby  
servito su crema di Patate viola

Salmon Fish Peans sprouts,  
cherry Tomato cooked at low temperature  
and baby vegetables,  
served on Purple Potatoes cream

€22

Medaglione di Filetto di Manzo  
rosolato al Burro della Normandia  
e riduzione di Aglianico,  
servito su purea di Patate e Cipolla rossa  
e fondata di provolone del Monaco

Fillet of Beef browned in Butter from Normandie  
and Aglianico wine cream,  
served on Potatoes and red Onion cream  
and Provolone del Monaco cheese fondue

€25

Controfiletto di Agnello rosolato con Asparagi,  
crema ai Peperoni e polvere di Cappero

Lamb browned with Asparagus,  
Peppers cream and Capers powerd

€22

Ristorante  
**Il Tarì**  
La Cucina al Centro del Mondo  
**MENU' DEGUSTAZIONE**  
di MARE

**ANTIPASTO**

Polipo leggermente croccante con Pomodorino counfit, Aneto e una leggera grattugiata di buccia di Sfusato Amalfitano, servito su vellutata di Piselli e colatura di Provolone di Bufala

Grilled Octopus  
with Cherry Tomato cooked at low temperature,  
Fennels and Lemon from Amalfi coast scent,  
served on Peans and smoked Buffalo Mozzarella

**PRIMO PIATTO**

Spaghettoni di Gragnano con Calamaretti locali e Sfusato Amalfitano,  
servito su salsa al Pane di Segale e Bottarga di Tonno

Spaghettoni pasta from Gragnano with baby local Squid  
and Lemon scent from Amalfi coast,  
served on Rye bread souce

**SECONDO PIATTO**

Trancio di Baccalà Rafols grigliato,  
servito su Fagiolo bianco, battuta di Alghe e  
gocce di Mosto cotto

Grilled Cod,  
served on withe Beans and Seaweed and Grape must

**DESSERT**

Il Rosso con le nuvole e caramello al sesamo

Quenelle of Buffalo Ricotta cheese,  
served on Rasberry sauce and Sesam Caramell

€65 a persona  
Esclusi Vini

Ristorante  
**Il Tarì**  
La Cucina al Centro del Mondo  
**MENU' DEGUSTAZIONE**  
di TERRA

**ANTIPASTO**

Battuta di Fassona servita con polvere di Cappero di Pantelleria,  
germogli di Rucola  
grattugiata di Bottarga di Tonno e crema di Parmigiano  
Reggiano

Beef Tartare with Cappers from Pantelleria and Tuna roe  
powered,  
baby Rocket and Parmigiano Reggiano cheese cream

**PRIMO PIATTO**

Rigatone di Gragnano con Foie Gras, Tartufo nero,  
servito su crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e Basilico  
Greco

Rigatone pasta from Gragnano with Foie Gras, black Truffle,  
served on Parmigiano Reggiano aged 36 and Basil of Greece

**SECONDO PIATTO**

Controfiletto di Agnello rosolato con Asparagi,  
crema ai Peperoni e polvere di Cappero

Lamb browned with Asparagus,  
Peppers cream and Capers powder

**DESSERT**

Crème Brûlée con foglie di Cioccolato fondente

Crème Brûlée with Black Chocolate leaves

€60 a persona  
Esclusi Vini

