



*Ho dei Gusti semplicissimi,
mi accontento sempre del meglio
cit. Oskal 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 Provola 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 Parnigiano Reggiano

Beef Tartare with Capers from Pantelleria,
shoots, Myrtle Berries and Tuna roe powered,
baby Rocket and Parnigiano 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 fonduta 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 Capperi

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 cunfit, Aneto
e una leggera grattugiata di buccia di Sfusato Amalfitano,
servito su vellutata di Piselli e colatura di Provola di Bufala

Grilled Octopus
with Cherry Tomato cooked at low temperature,
Fennels and Lemon from Amalfi coast scent,
served on Peas 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 sauce

SECONDO PIATTO

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

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

DESSERT

Il Rosso con le nuvole e caramello al sesamo

Quenelle of Buffalo Ricotta cheese,
served on Raspberry 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 Capperi 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 Capperi

Lamb browned with Asparagus,
Peppers cream and Capers powered

DESSERT

Crème Brûlée con foglie di Cioccolato fondente

Crème Brûlée with Black Chocolate leaves

€60 a persona
Esclusi Vini

