

ΤΑΝΙΤ

FINE RESTAURANT

Poltta Quatu 1987

M E N U

CAVIALE CAVIAR

PREMIUM MALOSSOL AMUR ROYAL 1, 3, 4, 7

10 g

30 g

50 g

PREMIUM MALOSSOL OSIETRA PREMIUM 1, 3, 4, 7

30 g

50 g

PREMIUM MALOSSOL BELUGA IMPERIAL 1, 3, 4, 7

10 g

30 g

Il nostro caviale è un Premium Malossol, in quanto è prodotto rispettando le tradizioni con un contenuto minimo di sale per mantenere un sapore delicato e cremoso delle sue uova.

Tutte le tipologie della linea di caviale proposta sono prodotti da materie prime fresche e crude che non sono state mai congelate.

L'allevamento degli storioni ha luogo ai piedi del fiume Amur, in condizioni completamente controllate.

Our caviar is a Premium Malossol, as it is produced respecting traditions with a minimum salt content to keep a delicate and creamy flavour.

All of our caviar selection are produced from fresh and raw material that have never been frozen.

Sturgeon breeding takes place at the foot of the River Amur, in fully controlled conditions.

I CRUDI DEL MARE

SELEZIONE DI CRUDITÀ 2, 4, 6, 11, 12, 14

2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, carpaccio di lenza, sashimi di tonno e salmone
2 oysters, 2 scampi, 2 red prawns, local fish carpacci, tuna and salmon sashimi

GRAN PLATEAU BONIFACIO 1, 2, 4, 6, 11, 12, 14

6 ostriche (Francesi e Sarde), 4 scampi, 4 gamberi rossi, 6 tartufi, tartare di tonno, carpaccio
sashimi di tonno e salmone *6 French and Sardinian oysters, 4 scampi, 4 red prawns,*
6 Venus clams, tuna tartare, carpaccio, tuna and salmon sashimi

GRAN PLATEAU TANIT 1, 2, 4, 6, 11, 12, 14

12 ostriche (Francesi e Sarde), 6 scampi, 8 gamberi, 12 tartufi, carpaccio, tartare di tonno
sashimi di tonno e salmone *12 French and Sardinian oyster, 6 scampi, 8 red prawns,*
12 venus clams, tuna tartare, carpaccio, , tuna and salmon sashimi

6 OSTRICHE SARDE 6 SARDINIAN OYSTER 14, 12

6 OSTRICHE FRANCESI 6 FRENCH OYSTER 14, 12

12 TARTUFI 12 WARTY VENUS CLAMS 14

TARTARE DI TONNO CON CROCCANTE DI CETRIOLI ED EMULSIONE ALLA MENTA TUNA FISH TARTARE WITH CRUNCHY CUCUMBER AND MINT EMULSION 1, 4, 6, 7, 11

TARTARE DI SALMONE IRLANDESE CON GUACAMOLE 4, 6, 12, 1 IRISH SALMON TARTARE WITH GUACAMOLE

ANTIPASTI

CEVICHE, CORIANDOLO FRESCO E MAIS CROCCANTE 4, 5, 8, 9

CEVICHE WITH FRESH CORIANDER AND CRUNCHY CORN

BOTTARGA DI MUGGINE CON SEDANO E PECORINO 4, 7, 9

MULLET'S BOTTARGA WITH CELERY AND SHEEP CHEESE

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON FIOCCHI DI BURRATA E

CAVIALE DI SALMONE 2, 4, 7

SHRIMP CARPACCIO WITH BURRATA AND SALMON CAVIAR

MOUSSE DI BACCALÀ 1, 4, 7, 8

SALT COD FISH MOUSSE

DELIZIA DI GRATINATI 1, 2, 4, 7, 8, 14

Scampi, gamberi, cozze calamari e capesante

Gratinated scampi, prawns, mussels, scallops and squid

ZUPPETTA DI VONGOLE E COZZE 1, 12, 14

CLAMS AND MUSSELS IN TOMATO SAUCE

POLPO AL VAPORE SU PAVÈ DI PATATE 1, 3, 5, 7, 14

STEAMED OCTOPUS WITH CREAMY MASHED POTATOES

PROSCIUTTO CRUDO LOCALE CON CASTELMAGNO

E CHUTNEY DI PACHINO ROSSO 12, 7

LOCAL HAM WITH CASTELMAGNO CHEESE AND CHERRY

TOMATO CHUTNEY

UOVO A BASSA TEMPERATURA, ASPARAGI, CREMA DI GRANA PADANO

E CAVIALE ROYAL MALOSSOL 1, 3, 4, 7

POCHED EGG, ASPARAGUS, CREAM OF GRANA PADANO CHEESE AND

ROYAL MALOSSOL CAVIAR

LA PASTA E IL RISO

SPAGHETTI ALL'ASTICE 1, 2, 4, 9, 12

SPAGHETTI WITH LOBSTER

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA 1, 2, 4, 9, 12

SPAGHETTI WITH SPINY LOBSTER

GNOCCHI DORATI CON COZZE SU CREMA LEGGERA DI PECORINO 1, 4, 7, 9, 12, 14

SAUTEED GNOCCHI WITH MUSSELS AND SHEEP CHEESE CREAM

RISOTTO SFUMATO AL PROSECCO CON OSTRICHE E RICCI DI MARE min 2 pers.

RISOTTO WITH OYSTERS AND SEA URCHINS (min. 2 persons) 4, 7, 2, 14

SPAGHETTI TANIT gamberi rossi, zucchine, rucola e pachino 1, 2, 4, 9, 12

SPAGHETTI TANIT red prawns, zucchini, rocket salad and cherry tomatoes

TAGLIOLINI NERI con spigola, bottarga e limone 1, 3, 4, 9, 12

SQUID INK TAGLIOLINI with sea bass, bottarga and lemon

RAVIOLI DI RICOTTA E LIME, salsa di pomodoro San Marzano 1, 7, 3

RICOTTA AND LIME RAVIOLI with San Marzano Tomato Sauce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1, 4, 9, 12, 14

SPAGHETTI WITH CLAMS 1, 4, 9, 12, 14

LINGUINE con tartare di scampi e caviale Royal Malossol 1, 2, 3, 4, 7, 12

LINGUINE with scampi tartare and Royal Malossol caviar

PARMIGIANA DI MELANZANE 1, 5, 7, 8

BAKED EGGPLANT, MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE

PESCI E CROSTACEI

IL PESCATO DEL GIORNO al sale, alla griglia, al forno 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12

DAILY FRESH FISH - grilled, baked, in salt crust

ASTICE ALLA CATALANA 2, 12

LOBSTER "CATALANA" STYLE TOMATO, ONION, BASIL

ARAGOSTA ALLA CATALANA 2, 12

SPINY LOBSTER "CATALANA" STYLE TOMATO, ONION, BASIL

TATAKY DI TONNO SCOTTATO con salsa ponzu al yuzu 3, 4, 5, 6, 8, 11, 1

TUNA steak, citrus ponzu sauce

LA GRIGLIATA DEL TANIT gamberi, scampi, ricciola, capesante e calamari 2, 4, 14

GRILLED prawns, scampi, squid, Jellowtail and scallop

GRAN FRITTO MISTO 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14

FRESH FRIED prawns, scampi, calamari and vegetables

POLPO SCOTTATO al teryaki su crema di hùmus 1, 4, 6, 14, 11

TERIYAKI SEARED OCTOPUS on hùmus cream

FILETTO DI RICCIOLA con cipolla alla liquirizia e salsa demi glace di pesce 4

AMBERJACK FILLET with licorice onions and fish demi glace sauce

LE CARNI

FILETTO DI ANGUS-BEEF alla senape ancienne 9, 10, 12
FILLET OF ANGUS BEEF with ancienne mustard

PICANHA DI WAGYU ALLA GRIGLIA con maionese all'aglio nero 3
GRILLED WAGYU PICANHA with black garlic mayonnaise

GALLETTO ALLA FIAMMA DISOSSATO con salsa al rosmarino 5, 7, 10
GRILLED SPRING CHICKEN E with rosemary sauce

COSTINE DI AGNELLO allo scalogno e mousse di foie gras 9, 12, 7
LAMB RIBS with shallot souce and foie gras moussee

FORMAGGI E INSALATE

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDE 1, 7, 8, 10
SELECTION OF CHEESE AND FRUIT MUSTARD

INSALATA MISTA *FRESH MIXED SALAD*

FOGLIE DELL'ORTO CON FETA E AVOCADO 7
BABY FRESH MIXED SALAD WITH AVOCADO AND FETA CHEESE

INSALATA CAPRESE 7
BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES

CONTORNI DEL GIORNO 7
VEGETABLES OF THE DAY

I DOLCI

CLASSICO TIRAMISÙ

CLASSIC TIRAMISU 1,3,7,8

MILLEFOGLIE , FRAGOLE E CREMA CHANTILLY

MILLE-FEUILLE WITH FRESH STRAWBERRIES AND CHANTILLY CREAM 1,3,7,8

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA

TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM 1,3,7,8

MOUSSE DI CIOCCOLATO E CROCCANTE

CRUNCHY CHOCOLATE MOUSSE 1,5,7,8

TORTINO DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE PIE WITH SOFT HEART 1,3,5,7,8

CHEESE CAKE AL MARACUJÁ

PASSION FRUIT CHEESECAKE 1,3,7,8

CHIZZETTE

PASTA SFOGLIA RIPIENA DI CREMA AL LIMONE

PUFF PASTRY FILLED WITH LEMON CREAM 1,3,7,8

MOSAICO DI FRUTTA

FRESH FRUIT

GELATI E SORBETTI

ICE CREAMS 1,3,7,8 FRUITS SORBETS

VINI DA DESSERT



Ben Ryé cl. 0,375
Cantine Donnafugata

Muffato della Sala cl. 0,500
Cantine Antinori

Angialis cl. 0,375
Cantine Argiolas

Nùali cl. 0,375
Cantine Siddùra

Gentili clienti Vi preghiamo di informarci su eventuali allergie o intolleranze alimentari. Vi rendiamo noto inoltre che i nostri piatti potrebbero contenere tracce di allergeni riportati di seguito.

Dear Customers we kindly ask you to inform us if any food allergies you might have. However we inform you that our dishes might contain traces of allergen, please see the list below

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All the fish products served raw and cooked are treated by blast chiller to guarantee food safety and quality control as described in the HACCP company's plan following Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Gentili clienti Vi preghiamo di metterci al corrente di eventuali allergie o intolleranze alimentari. Vi informiamo inoltre che i nostri piatti non potrebbero garantire contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere le sostanze allergiche descritte in legenda ai sensi del Reg. EU 1169/11.

Dear customer we kindly ask you to inform us if any food allergies you might have, we kindly inform you that in our food preparation we cannot guarantee cross contamination as in our food preparation area we prepare all the foods. Our dishes might have allergens ingredients listed next each dishes description and listed in our legend as regulation EU 1169/11.

Avvisiamo la Gentile clientela che il prodotto ittico "tonno", in base ai periodi di pesca e fermo biologico potrebbe essere delle seguenti specie: thunnus thynnus - thunnus obesus - thunnus albacore
We kindly inform our customers that the "Tuna" fish product, depending on the periods of fishing and biological shutdown, could be of the following species: thunnus thynnus - thunnus obesus - thunnus albacores.

COSTO DEL COPERTO/COVER CHARGE € 8,00

ALLERGENI / ALLERGENS

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT ED I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI / *CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, BARLEY, RYE, OATS, SPELLED, KAMUT AND THEIR HYBRIDIZED STRAINS) AND DERIVED PRODUCTS*
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI / *CRUSTACEANS AND DERIVED PRODUCTS*
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI / *EGGS AND DERIVED PRODUCTS*
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI / *FISH AND DERIVED PRODUCTS*
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI / *PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS*
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI / *SOY AND DERIVED PRODUCTS*
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO LATTOSIO) / *MILK AND DERIVED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)*
8. FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI / *NUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, COMMON WALNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, QUEENSLAND NUTS AND DERIVED PRODUCTS*
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI / *CELERY AND DERIVED PRODUCTS*
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI / *MUSTARD AND DERIVED PRODUCTS*
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI / *SESAME SEEDS AND DERIVED PRODUCTS*
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG ESPRESSE COME SO₂ / *SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10MG / KG EXPRESSED AS SO₂*
13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO / *LUPINE AND LUPINE-BASED PRODUCTS*
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO / *MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCT*

LEGENDA CATEGORIE

GF = NO GLUTINE / *GLUTEN FREE*

VG = VEGETARIANO / *VEGETARIAN*

LF = NO LATTOSIO / *LACTOSE FREE*

V = VEGANO / *VEGAN*