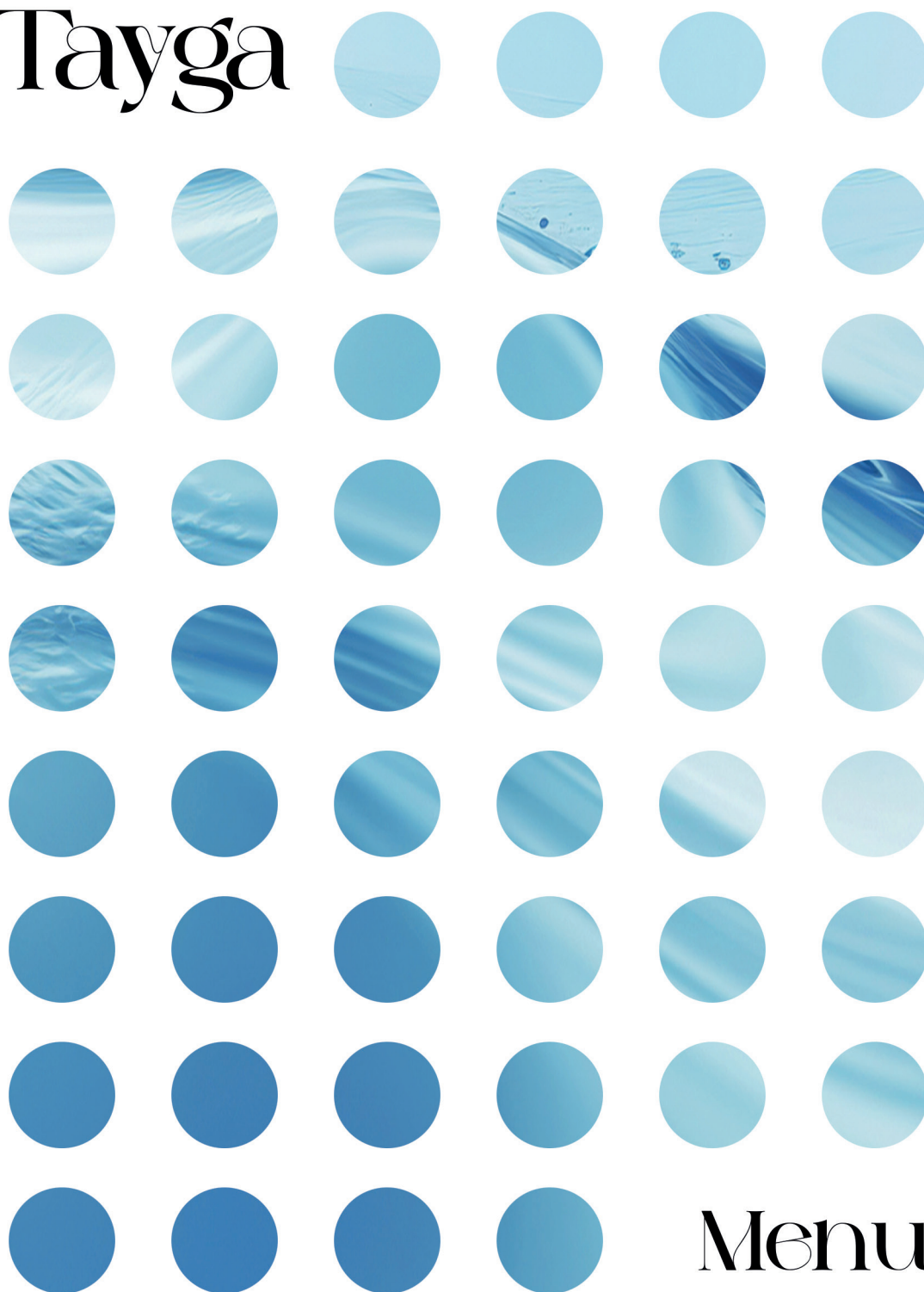


Tayga



Menu



DAL MARE / FROM THE SEA

Ostrica Gillardeau / Oyster Gillardeau N°1 (M, SF) °	8 (pz)
Ostrica Gillardeau / Oyster Gillardeau N°3 (M, SF) °	6 (pz)
Scampi big 250g cad. (C, SF) ° •	32 (pz)
Scampi medium 120g cad. (C, SF) ° •	12 (pz)
Gamberi rossi / Red prawn 80g cad. (C, SF) ° •	9 (pz)
Caviale selezione Tayga 10gr, pane croccante al burro demi sel di Normandia (P) °	35
<i>Tayga caviar selection 10gr with toasted bread and demi sel butter from Normandy (P) °</i>	

Plateau Royale

2 ostriche Gillardeau n1, 2 ostriche Gillardeau n3, 4 scampi medium, 4 gamberi rossi, caviale selezione Tayga 10gr (M, P, C, SF) ° •	130
<i>2 oyster Gillardeau n1, 2 oyster Gillardeau n3, 4 medium scampi, 4 red prawn, Tayga caviar selection 10gr (M, P, C, SF) ° •</i>	

Tayga Ice Plateau

1 astice, 2 scampi big, 2 scampi medium, 4 gamberi rossi cotti al ghiaccio, con summer citronette) (C, SF) ° •	150
<i>1 lobster, 2 big scampi, 2 medium scampi, 4 red prawn, all cooked and on ice served, and summer citronette (C, SF) ° •</i>	

ANTIPASTI / STARTERS

Astice a mò del Tayga, anguria marinata alla menta, yuzu, panna acida (C, SD) °	32
<i>Tayga's lobster, mint marinated watermelon, yuzu, sour cream (C, SD) °</i>	
Tartare o carpaccio di pescato fresco del giorno, gazpacho, sedano caramellato, cetriolo (P, SD) °	22
<i>Tartare or carpaccio from fishes of the day, gazpacho, caramelized celery, cucumber (P, SD) °</i>	
Sashimi di salmone, guacamole, lime (P) °	20
<i>Salmon sashimi, guacamole, lime (P) °</i>	
Calamaro, assoluto di spinaci, mandorla di Toritto, limone (M, FG) ° •	25
<i>Squid, spinach cream, Toritto almond, lemon (M, FG) ° •</i>	
Pancotto, cime di zucchine in diverse consistenze, cozze, cacioricotta (M, G, L) °	18
<i>Traditional "pancotto" (cooked bread), zucchini sprouts in a different textures, mussels, cacioricotta cheese (M, G, L) °</i>	
Tataki di scottona, lamponi, insalatina al gin (SF)	20
<i>Scottona cow Tataki, raspberry, gin salad (SF)</i>	
Zucchina ripiena, lardo, menta (G, U, L)	16
<i>Stuffed zucchini, lard, mint (G, U, L)</i>	
Asparagi, panzanella, crema di piselli, moscato	16
<i>Asparagus, vegetable mix, peas cream, Moscato wine</i>	

° - Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

• - Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.

PRIMI / PASTA

Spaghetto, bottarga, finger lime, rucola selvatica (G, P, SD)	25
<i>Spaghetto, bottarga, finger lime, wild rocket (G, P, SD)</i>	
Pappardelle, astice, datterino giallo del Piennolo (C, U, G, SD) °	35
<i>Pappardelle, lobster, yellow tomato from Piennolo (C, U, G, SD) °</i>	
Risotto vialone nano Gran Riserva, assoluto di gambero rosso, stracciatella di Andria, limone in osmosi (C, L, SD) ° •	25
<i>Risotto Vialone Nano Gran Riserva, red prawn bisque, stracciatella cheese, marinated lemon (C, L, SD) ° •</i>	
Linguine aglio olio e peperoncino ai ricci di mare (G, M, SD) •	30
<i>Linguine aglio, olio e peperoncino (garlic, oil and chilli) with sea urchin (G, M, SD) •</i>	
Orecchiette multicereali, cime di zucchine, alici di Cetara, pane fritto (G, P)	18
<i>Multigrain orecchiette, zucchini sprouts, Cetara anchovies, fried bread (G, P)</i>	
Cappellacci di grano arso, taleggio, peperone crusco, basilico (G, U, L)	20
<i>Burnt grain cappellacci, taleggio cheese, bran pepper, basil (G, U, L)</i>	

SECONDI / MAIN COURSES

Polpo, mandorla, yuzu, scarola (SD, M) ° •	25
<i>Octopus, almond, yuzu, escarole (SD, M) ° •</i>	
Ombrina in crosta di pane panko, carota di Polignano, pistacchio di Bronte, yuzu (P, G, FG) °	25
<i>Panko breaded croaker fish, Polignano carrots, Bronte pistachio, yuzu (P, G, FG) °</i>	
Orata in tempura, salsa teriyaki, lattuga bruciata (P, G, S) °	22
<i>Bream fish in tempura, teriyaki sauce, roasted lettuce (P, G, S) °</i>	
Tonno rosso, agrumi, filangè di pompelmo (P) °	25
<i>Red tuna, citrus fruit, grapefruit filangè (P) °</i>	
Pescato del giorno (P) °	80/kg
<i>Catch of the day (P) °</i>	
Filetto di Scottona alla brace, bietoline di campo marinate, sedano rapa, demi glace (SD, SF) °	30
<i>Grilled Scottona fillet, marinated chard vegetables, celeriac, demi glace (SD, SF) °</i>	
Pollo ruspante, caciocavallo, patate, topinambur (G, U, L) °	22
<i>Free range chicken, caciocavallo cheese, potatoes, topinambur (G, U, L) °</i>	

DESSERT

Frutta di stagione / Seasonal fruit	8
Dessert del giorno / Desserts of the day (L, FG, G, U)	8

LEGENDA ALLERGENI

G.....Glutine	L Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Ss.....Sesamo
C.....Crostacei	Fg.....Frutta a guscio	Se.....Senape
U.....Uova	(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del	Sf.....Anidride solforosa e solfiti
P.....Pesce	Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
S.....Soia	Sd.....Sedano	M.....Molluschi



WWW.TAYGABEACH.IT