

GENIESSEN SIE DAS BESONDERE
APPRÉCIEZ L'EXCEPTIONNEL
LE NOSTRE SPECIALITÀ
SAVOUR THE EXCEPTIONAL

La ricetta della Tartara Classica secondo la tradizione
deriverebbe il suo nome dall'usanza dei guerrieri dell'Asia,
chiamati comunemente Tartari in occidente, (in origine Tatars),
di "macinare" pezzi di carne durante le marce,
mettendoli tra la sella e il dorso dei cavalli.
Lo storico Ammiano Marcellino attribuisce
Specificatamente agli Unni questa pratica.

Si dice che in Lombardia sia arrivata la Tartara
grazie alle incursioni barbare di Attila nelle
colonie della valle padana, i quali mangiavano
carne cruda piccante facendola
stagionare tra la sella e la groppa di un cavallo
secondo la tradizione dei loro lontani parenti i "Tartari".

TATAR-TARTAR-TARTARA

Tatar Café de Paris...

Bistecca di manzo tritata cruda dolce, medio o piccante, gratinata con burro Café de Paris 31.00

Rinds Tatar gratiniert mit Café de Paris

Tatar Genovese...

Bistecca di manzo tritata cruda, dolce, medio o piccante guarnita con scaglie di parmigiano, olive nere, pomodori secchi, pinoli abbrustoliti e salsa al pesto 30.00

Beefsteak Tatar mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Parmesan und Pesto Sauce

Tatar Emiliana...

Bistecca di manzo tritata cruda, dolce, medio o piccante, guarnita con pepe nero, scaglie di parmigiano e rucola 30.00

Beefsteak Tatar mit schwarzem Pfeffer, Parmesan und Rucola

Tatar Modenese...

una seducente tentazione: bistecca di manzo tritata cruda, dolce, medio o piccante, accompagnata con una scaloppa di fegato d'oca, riduzione di aceto balsamico e sale del Madagascar Bourbon vaniglia 37.00

Beefsteak Tatar mit Gänseleber, Balsamico Essig und Madagaskar Salz

Tatar Giapponese...

Tatar di tonno condito con salsa di soia, guarnito con cubetti di carote, germogli di soia e semi di sesamo tostati 33.00

Thunfisch-Tatar mit Soja Sauce, Karotten, Sojasprossen und gerösteten Sesamkernen

Tatar Mediterraneo...

Tatar di tonno condito con capperi, origano fresco e bottarga di tonno 33.00

Thunfisch Tatar mit Kapern, frischem Origano und Thunfisch Bottarga

Tatar Tofu...

Tatar di tofu profumato allo zenzero, peperoncino, salsa di soia, citronella, su germogli di soia e insalata di zucchine 29.00

Tofu Tatar mit Ingwer, Chili, Sojasauce, Citronella, serviert auf Sojasprossen und Zucchini

Africa del Sud ...

The Ladybird Withe

Coastal Region, Laibach Winery

Chardonnay, Chenin Blanc e Viognier 1dl 6.40

Weiss Wein aus Südafrika "The Ladybird"

La bottarga è un alimento costituito da uova di pesce essiccate.

Viene ricavato dalle uova di muggine o di tonno, che differiscono sia nel colore che nel gusto (più deciso quella di tonno)[1].

In Italia quella di muggine, o cefalo, (nome scientifico latino : mugil cephalus) viene prodotta

principalmente in: Sardegna, sono famose quelle di Alghero, Stintino e Cabras

Orbetello, nella Maremma grossetana.

Quella di tonno nelle tonnare di: Carloforte in Sardegna, Sicilia, a Favignana, Trapani, Marzamemi e San Vito Lo Capo; Calabria.

I prezzi sono in CHF e 7.6% IVA compresa