



ΤΑΝΙΤ

F I N E R E S T A U R A N T

*Poltva Quatu 1987*

M E N U

## **CAVIALE** CAVIAR

<b>PREMIUM MALOSSOL AMUR ROYAL</b>	1,3,4,7
10 g	€ 50,00
30 g	€ 140,00
50 g	€ 220,00

<b>PREMIUM MALOSSOL OSIETRA PREMIUM</b>	1,3,4,7
30 g	€ 150,00
50 g	€ 230,00

<b>PREMIUM MALOSSOL BELUGA IMPERIAL</b>	1,3,4,7
10 g	€ 140,00
30 g	€ 430,00

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.

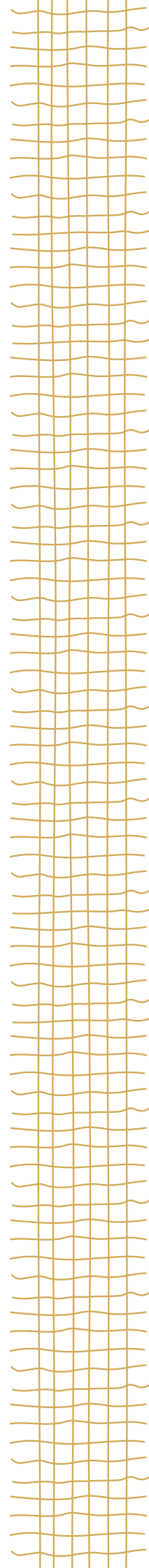
Tutte le tipologie della linea di caviale proposta sono prodotti da materie prime fresche e crude che non sono mai state congelate.

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 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, CARPACCIO DI LENZA  
2 OYSTERS, 2 SCAMPI, 2 RED PRAWNS, LOCAL FISH CARPACCI  
2,4,6,11,12,14 € 52,00

### GRAN PLATEAU BONIFACIO

6 OSTRICHE (FRANCESI E SARDE), 4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI,  
6 TARTUFI, TARTARE DI TONNO, CARPACCIO  
6 FRENCH AND SARDINIAN OYSTERS, 4 SCAMPI, 4 RED PRAWNS,  
6 VENUS CLAMS, TUNA TARTARE, CARPACCIO  
2,4,6,11,12,14 € 180,00

### GRAN PLATEAU TANIT

12 OSTRICHE (FRANCESI E SARDE), 6 SCAMPI, 8 GAMBERI, 12 TARTUFI,  
CARPACCIO, TARTARE DI TONNO  
12 FRENCH AND SARDINIAN OYSTER, 6 SCAMPI, 8 RED PRAWNS,  
12 VENUS CLAMS, TUNA TARTARE, CARPACCIO  
2,4,6,11,12,14 € 270,00

### 6 OSTRICHE SARDE

6 SARDINIAN OYSTER 14 € 42,00

### 6 OSTRICHE FRANCESI

6 FRENCH OYSTER 14 € 48,00

### 12 TARTUFI

12 VENUS CLAMS 14 € 38,00

### TARTARE DI TONNO

TUNA FISH TARTARE 1,4,6,7,11 € 38,00

### TARTARE DI SALMONE IRLANDESE BIOLOGICO CON GUACAMOLE

IRISH ORGANIC SALMON TARTARE WITH GUACAMOLE  
4,6,12 € 38,00

IN RISPETTO ALLE NORME SANITARIE, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO  
ESSERE ABBATTUTI A -18°

IN COMPLIANCE WITH HEALTH REGULATION SOME INGREDIENTS MAY BE  
CHILLED AND STORED AT -18°

## ANTIPASTI

### CEVICHE, CORIANDOLO FRESCO E MAIS CROCCANTE

*CEVICHE WITH FRESH CORIANDER AND CRUNCHY CORN*

4,5,8,9

€ 36,00

### BOTTARGA DI MUGGINE CON SEDANO E PECORINO

*MULLET'S BOTTARGA WITH CELERY AND SHEEP CHEESE*

4,7,9

€ 32,00

### CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI COM FIOCCHI DI BURRATA E CAVIALE DI SALMONE

*SHRIMP CARPACCIO WITH BURRATA AND SALMON CAVIAR*

2,4,7

€ 48,00

### MOUSSE DI BACCALÀ

*SALT COD FISH MOUSSE* 1,4,7,8

€ 34,00

### DELIZIA DI GRATINATI

**SCAMPI, GAMBERI, COZZE CALAMARI E CAPESANTE**

*GRATINATED SCAMPI, PRAWNS, MUSSELS, SCALLOPS AND SQUID*

1,2,4,7,8,14

€ 44,00

### SAPORE DI MARE 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12

*SELECTION OF SEAFOOD APPETIZERS*

€ 42,00

### ZUPPETTA DI VONGOLE E COZZE 1,12,14

*CLAMS AND MUSSELS IN TOMATO SAUCE*

€ 32,00

### POLPO AL VAPORE SU PAVÈ DI PATATE

*STEAMED OCTOPUS WITH CREAMY MASHED POTATOES*

1,3,5,7,14

€ 38,00

### PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA

*PARMA HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA* 1,7 € 32,00

### UOVO A BASSA TEMPERATURA, ASPARAGI, CREMA DI GRANA PADANO E CAVIALE ROYAL MALOSSOL

*POCHED EGG, ASPARAGUS, CREAM OF GRANA PADANO CHEESE AND*

*ROYAL MALOSSOL CAVIAR* 1,3,4,7

€ 48,00

## LA PASTA E IL RISO

### SPAGHETTI ALL'ASTICE

SPAGHETTI WITH LOBSTER 1,2,4,9,12

€ 25,00 ogni/each 100g

### SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

SPAGHETTI WITH SPINY LOBSTER 1,2,4,9,12

€ 35,00 ogni/each 100g

### GNOCCHI DORATI CON COZZE SU CREMA LEGGERA DI PECORINO

SAUTEED GNOCCHI WITH MUSSELS AND SHEEP CHEESE CREAM

1,4,7,9,12,14

€ 42,00

### RISOTTINO AI FRUTTI DEL NOSTRO MARE MIN 2 PERS

RISOTTO WITH SEAFOOD (MIN. 2 PERSONS)

2,4,7,9,14

€ 40,00 p.p.

### SPAGHETTI TANIT GAMBERI ROSSI, ZUCCHINE, RUCOLA E PACHINO

SPAGHETTI, RED PRAWNS, ZUCCHINI, ROCKET SALAD

AND CHERRY TOMATOES 1,2,4,9,12

€ 40,00

### TAGLIOLINI NERI CON SPIGOLA, BOTTARGA E LIMONE

SQUID INK TAGLIOLINI WITH SEA BASS, BOTTARGA AND LEMON

1,3,4,9,12

€ 38,00

### RAVIOLI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO

RAVIOLI STUFFED WITH BUFFALO MOZZARELLA,

SAUTÉED TOMATOES 1,3,7

€ 36,00

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

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

€ 36,00

### LINGUINE CON TARTARE DI SCAMPI E CAVIALE ROYAL MALOSSOL

LINGUINE WITH SCAMPI TARTARE AND ROYAL MALOSSOL CAVIAR

1,2,3,4,7,12

€ 54,00

### TROFIE AL PESTO SU BATTUTA DI BURRATA E DATTERINI CONFIT

TROFIE WITH PESTO ON BURRATA CHEESE AND

CHERRY TOMATOES 1,5,7,8

€ 36,00

### PARMIGIANA DI MELANZANE

BAKED EGGPLANT, MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE

1,5,7,8

€ 32,00

## PESCI E CROSTACEI

### IL PESCATO DEL GIORNO

**AL SALE, ALLA GRIGLIA, AL FORNO, ALL'ACQUA PAZZA**

*DAILY FRESH FISH - GRILLED, BAKED, IN SALT CRUST OR STEWED*

*WITH TOMATOES, OLIVES, CAPERS* 2,3,4,7,8,9,12 **€ 16,00**

*ogni/each 100g*

### ASTICE ALLA CATALANA

*SPINY LOBSTER "CATALANA" STYLE*

*TOMATO, ONION, BASIL* 2,12

**€ 25,00**

*ogni/each 100g*

### ARAGOSTA ALLA CATALANA

*LOBSTER "CATALANA" STYLE*

*TOMATO, ONION, BASIL* 2,12

**€ 35,00**

*ogni/each 100g*

### TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO CON SALSAPONZU

**AGLI AGRUMI** *TUNA STEAK, CITRUS PONZU SAUCE*

3,4,5,6,8,11

**€ 40,00**

### LA GRIGLIATA DEL TANIT

**GAMBERI, SCAMPI, RICCIOLA, CAPESANTE E CALAMARI**

*GRILLED PRAWNS, SCAMPI, SQUID, JELLOWTAIL AND SCALLOP*

2,4,7,14

**€ 46,00**

### GRAN FRITTO MISTO

*FRESH FRIED PRAWNS, SCAMPI, CALAMARI AND VEGETABLES*

1,2,3,4,5,8,12,14

**€ 42,00**

### POLPO SCOTTATO ALLA SOYA SU CREMA DI CECI

*GRILLED OCTOPUS IN SOY SAUCE ON CHICKPEA CREAM*

4,6,11,12

**€ 40,00**

### PESCE IN CROSTA DI PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI

*FILLET OF FRESH FISH BAKED WITH POTATOES, OLIVES AND PINE NUTS*

4,5,8

**€ 42,00**

### CALAMARO RIPIENO DI COZZE E GAMBERI

*SQUID STUFFED WITH MUSSELS AND PRAWNS*

1,2,12,14

**€ 40,00**

## LE CARNI

### FILETTO DI ANGUS-BEEF ALLA SENAPE ANCIENNE

*FILLET OF ANGUS BEEF WITH ANCIENNE MUSTARD*

9,10,12

€ 44,00

### PICANHA ALLA GRIGLIA CON SALSA CHIMICHURRI

*GRILLED PICANHA WITH CHIMICHURRI SAUCE*

5,8

€ 44,00

### MAIALINO CROCCANTE AL MIRTO

*CRISPY SUCKLING PIG WITH WILD MIRTO*

5,7,8,9,12

€ 44,00

### MAGRET DI ANATRA IN SALSA DI LAMPONI E MELE

*DUCK MAGRET WITH RASPBERRY AND APPLE SAUCE*

9,12

€ 42,00

### COSTINE DI AGNELLO ALLO SCALOGNO

*LAMB RIBS WITH SHALLOT SOUCE* 9,12 € 44,00

## FORMAGGI E INSALATE

### SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDE

*SELECTION OF CHEESE AND FRUIT MUSTARD* 1,7,8,10

€ 34,00

### INSALATA MISTA

*FRESH MIXED SALAD*

€ 14,00

### FOGLIE DELL'ORTO CON FETA E AVOCADO

*BABY FRESH MIXED SALAD WITH AVOCADO AND FETA CHEESE*

7

€ 28,00

### INSALATA CAPRESE

*BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES* 7

€ 24,00

### CONTORNI DEL GIORNO

*VEGETABLES OF THE DAY* 7

€ 12,00



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*

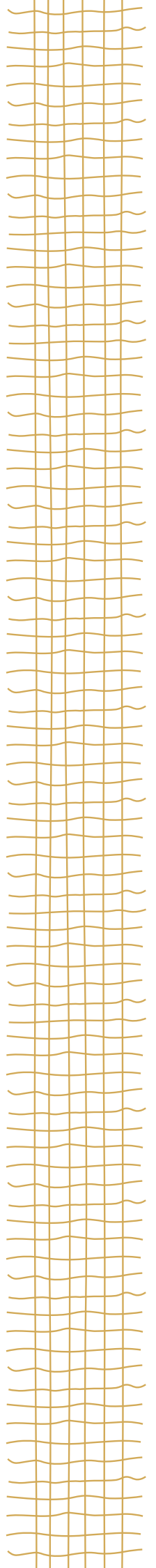
Gentili clienti Vi preghiamo di metterci al corrente di eventuali allergie o intolleranze alimentari. Vi informiamo inoltre che i nostri piatti non potrebbero garantire contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere le sostanze allergiche descritte in legenda ai sensi del Reg. 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 abesus – 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 IE 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 ESPRES-  
SI COME SO<sub>2</sub> / *SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10MG / KG  
EXPRESSED AS SO<sub>2</sub>*
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 PRO-  
DUCT*

## LEGENDA CATEGORIE

GF = NO GLUTINE / *GLUTEN FREE*  
VG = VEGETARIANO / *VEGETARIAN*

LF = NO LATTOSIO / *LACTOSE FREE*  
V = VEGANO / *VEGAN*

ΤΑΝΙΤ

FINE RESTAURANT

*Poltu Quatu 1987*