

FOOD  
MENU



# TERRE DI TARA

TRATTORIA 2.0

scansionami per  
il drink menu



## Grande Tagliere di TARA



(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, \*) Per 2 persone

Prosciutto Crudo di Parma  
Lardo Iberico  
Mortadella al Tartufo  
Finocchiona Toscana  
Cacio con rucola peperoncino, olive e capperi  
Brie Cantorel  
Curcumella prodotta da latte Piemontese  
Pecorino della Val D'Orcia stagionato in grotta

Peperone Grigliato Gratinato  
Cubotti di Macco Fritto  
Tuma Panata  
Arrosto di Maialino di nostra produzione  
Burrata e Pistacchio  
Crispellina Ricotta e Cicoria  
Panelle  
Patate Dorate con Buccia  
Crocchette di Patate

(38 €)

TERREDITARA.VEDIMENU.COM



## VIAGGIO TRA I SAPORI DI "TERRE DI TARA"

6 sfiziose portate da assaporare  
lentamente per gustare tutti i sapori del  
nostro orto e della nostra terra  
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, \*)

Springroll di Cavallo su crema di datterino  
Parmigiana al Primo Sale  
Caponata al Finocchietto  
Arrosto di Maialino alle Erbe con Cavolo  
Viola brasato  
Crocchette di patate con guanciale e cipolla  
caramellata  
Crispellina Ricotta e Cicoria

(18 €)

OPPURE

## MOSAICO DI SAPORI DEL MARE

6 sfiziose portate da assaporare  
lentamente per gustare tutte le nostre  
specialità di mare  
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, \*)

Bresaola di Tonno con Crema di  
Melanzana e Datterino  
Bocconcino di Tonno al Sesamo con  
Cipollata all'aceto di Lamponi  
Crispellina di ricotta, pesce,  
erbetto e lime  
Millefoglie di Pesce Spada  
Fritturina senza spine  
Lingotto di Pesce Spada, Burrata  
e Limone candito

(20 €)

*I due percorsi possono subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti*

**SCOPRI IL NOSTRO APERICENA**  
scegli un antipasto e con soli 5 euro aggiungi  
un cocktail o un calice di vino

## PRIMI (14 €)

Tagliatella fresca fatta in casa al Ragù Bianco e Cremoso di Zucca  
(1, 3, 7, 9, \*)

Pacchero ripieno al ragù di Maialino Nero dei Nebrodi e fonduta  
di Parmigiano 24 mesi  
(1, 3, 7, 9, \*)

Spaghetto Croccante con Crema di Melanzane,  
Datterino in doppia consistenza, Basilico  
(1, 3, 7)

Mezze Maniche al brasato di Polpo e Pinoli tostati  
(1, 4, 8, 9, \*)

Pacchero con Crema di Cicoria, Salsiccia e Burrata  
(1, 3, 4, 7, 9, \*)

## PRIMI "SCHITICCHIOSI" (22 €)

Spaghetti ai Ricci secondo lo Chef con Salicornia e battuta di Gambero Rosso  
(1, 2, 4, 14, \*)

Tagliolini con mousse di Burrata, Gambero e la sua Bisque,  
Cipolla Rossa Caramellata, Taralli  
(1, 2, 4, 8, 14, \*)

## SECONDI (20 €)

Stinco di Maiale cotto a bassa temperatura 24h sul suo fondo e caponata di mele  
(7, 8, \*)

Coniglio in porchetta  
(7, 9, \*)

Baccalà al naturale su crema di Scarola e Olive  
(4, 7, \*)

Ombрина in crosta di mandorle su cremoso di Sedano Rapa  
(4, 7, 8, 9, \*)

Cubotto di Tonno al Pistacchio su Cipolla Caramellata e Crema di Melanzane  
(4, 7, 8, 11, 12, \*)

## SECONDI "SCHITICCHIOSI" (25 €)

Sua Maestà la Cotoletta con Osso  
(1, 7, \*)

Guancia di vitello al mosto d'Uva cotta a bassa temperatura  
Cremoso di patate alle Erbe  
(1, 7, \*)

## TERRE DI TARA

Da Terre di Tara acqua, pane, olio  
di nostra produzione e coperto  
sono sempre offerti dalla casa

Tutta la pasta è prodotta dal Pastificio Piazza di Mojo Alcantara utilizzando  
semola di grano duro 100% Siciliano, trafilata al Bronzo e a lenta essiccazione



## LA GRIGLIA



Pluma di Maialino Siciliano (circa 400 grammi)  
su Chutney di Arance e Pompelmo (\*)

**(24 €)**

Tomahawk (circa 1 Kg) con tris di salse chipotle,  
BBQ, Bernese (\*)

**(58 €)**

Picanha (circa 400g) servita con Ananas grigliata e salsa  
Teryaki aromatizzata all'Ananas (7, 8, \*)

**(28 €)**

### Contorni a scelta (4 €)

Patate Dorate / Cremoso di Patate alle Erbe aromatiche / Erbette di Tara

*Le nostre Carni e i Pesci proposti in questo menu sono cucinati in CBT, una tecnica che prevede lunghe cotture a bassa temperatura lasciando esaltare tutti gli aromi e i sapori e lasciando i colori delle carni inalterati*



## LIEVITIAMO



Scopri gli accostamenti sfiziosi creati dal nostro chef su un impasto a lunga lievitazione

### UMBRA

Stracciatella di Bufala, Carpaccio di Manzo di Nostra Produzione, Spinacino,  
Tartufo, Noci (1, 8)

**(18 €)**

### ROMANACCIA

Cremoso al Pecorino, Mozzarella Fior Di Latte, Carciofo alla Menta, Arrosto di Maialino  
Cotto a Bassa Temperatura di Nostra Produzione, Olio EVO Terre di Tara (1, 7, \*)

**(18 €)**

### MATTANZA

Crema di Melanzane, Bresaola di Tonno di Nostra Produzione, Datterino, Pesto al  
Finocchietto, Olio EVO Terre di Tara (1, 7, \*)

**(19 €)**

### RICCI E CAPRICCI

Crema di Ricotta Agrumata, Battuta di Gambero Rosso, Ricci del Mediterraneo,  
Salicornia Saltata (1, 2, 7, 14, \*)

**(22 €)**

### GREENDAY

Crema di Zucchine alla Menta, Mozzarella Fior Di Latte, Datterino Giallo e Rosso al  
Basilico, Zucchine, Spinacino, Scaglie di Pecorino, Olio EVO Terre di Tara (1, 7, \*)

**(16 €)**



## I DOLCI



### CHEESECAKE

Cheesecake con gelè di lamponi (7, 8)

(8 €)

### BROWNIE

Brownie al cioccolato e mandorle accompagnato da gelato al caramello salato (1, 7, 8)

(7 €)

### MILLEFOGLIE

Sfoglia al Burro, Crema Diplomatica, Frutta di Stagione (1, 7, 8)

(7 €)

### CUORE CALDO

Il classico cuore caldo disponibile al Cioccolato o al Pistacchio accompagnato da gelato al fiordilatte (1, 5, 7, 8)

(7 €)

### VOLEVO ESSERE UN UOVO

Crema al Rum, Gelo agli Agrumi, Crumble al Cioccolato (1, 7, 8)

(8 €)

**1 CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena,

farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

**2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

**3 UOVA** e prodotti a base di uova

**4 PESCE** e prodotti a base di pesce

**5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

**6 SOIA** e prodotti a base di soia

**7 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

**8 FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

**9 SEDANO** e prodotti a base di sedano

**10 SENAPE** e prodotti a base di senape

**11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo

**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

**13 LUPINI** e prodotti a base di lupini

**14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

#### **N.B.**

In mancanza del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Il personale di sala è disponibile a dare informazioni richieste. Il prodotto ittico crudo viene trattato ai sensi dell'O.M. 12/05/92. I prodotti serviti crudi sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18°) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg 852/04. Le aree di lavorazione, cottura

e impiattamento non sono separate fisicamente, sono quindi sempre possibili lievi contaminazioni incrociate.

\*I Prodotti accompagnati da asterisco sono o possono essere congelati.