



IL TÀRI
RISTORANTE AMALFI

*Non c'è Amore più sincero
dell'Amore per il Cibo*

(George Bernard Shaw)

Chef: Dino Russo

Maître: Elena Bellano



Antipasti

APPETIZERS

Trilogia di Tartare
servita con Frutta, Zeste di Limone e Foglie d'Ostrica € 24

*Raw Fish tartare,
served with Fruit, Lemon Zest and Oyster Leaves*

2, 4, 14

Polipo Croccante,
con Pomodorino counfit, Stracciatella di Bufala e Zeste di Limone i.g.p,
servito su crema di Patate aromatizzate al Tartufo € 18

*Grilled Octups,
with Cherry Tomato cooked at low temperature, Buffalo Stracciatella Cheese,
Lemon Zest and Potato Cream flavored Truffle*

14, 7

Tapas di Baccalà in Tempura,
su crema di Pomodorino aromatizzato all'Aglio Nero € 16

*Cod Fish Tapas Fried,
served on Cherry Tomato cream flavored Black Garlic*

4, 1

Boccone di Mozzarella di Bufala,
con Pomodorino rosso counfit, Olive nere disidratate
e Germogli di Basilico, servito su crema di Pomodorino Giallo € 13

*Buffalo Mozzarella Cheese,
with Cherry Tomato cooked at low temperature,
Black Olived powder, Basil Leaves, served on Yellow Cherry Tomato*

7

Primi Piatti

MIDDLE COURSE

Risotto Acquarello con Calamaretti, Vongole, Tartufi di Mare
e perle di Aaglio Nero (min. 2 people)

p.p. € 20

*Risotto Acquarello with Squid, Clams, Sea Truffle,
Black Garlic perls*

14,9

Pacchero di Gragnano con Vongole e Bottarga di Muggine,
servito su crema di Broccoletti

€ 18

*Pacchero pasta from Gragnano with Clams, Mullet Roe,
served on Broccoli cream*

1, 14, 4, 9

Spaghettone di Gragnano con Alici e Colatura di Alici,
Aaglio, Olio evo, Peperoncino e buccia di Limone i.g.p

€ 16

*Spaghettone pasta from Gragnano with Anchovies
and Anchovies sauce, Garlic, Oil, Chilly Peppers and Lemon Peel*

1, 4, 9

Rigatone di Gragnano ai tre Pomodorini
con scaglie di Provolone del Monaco

€ 13

*Rigatone pasta from Gragnano with three Cherry Tomatoes
and Provolone del Monaco cheese*

1, 7, 9

Secondi Piatti

MAINE COURSE

Frittura Mista Mediterranea p.p. € 24
Mixed Fried Mediterranean Fish
14, 4, 2, 1

Trancio di Baccalà in crosta di Patate,
servito su crema di Barbabietola e scaglie di Tartufo € 22
Slice of Cod Fish in Potato crust,
served on Beetroot cream and Truffle flakes
4

Trancio di Ricciola,
con la sua Emulsione, Asparagi verdi e Lime € 18
Amberjack steak,
with its emulsion, Green Asparagus and Lime
4, 9

Medaglione di Filetto
rosolato al Burro con scaloppa di Foie Gras,
servito su crema di Melanzana e Fonduta di Provolone del Monaco € 28
Medallion of Fillet browned in Butter with Foie Gras escalope,
served on Aubergine cream and Provolone del Monaco fondue
7