

Tutte le tartare sono accompagnate da misticanza, soncino, rucola e spinacetti

All tartares are served with a side of mixed greens, lamb's lettuce, arugula, and baby spinach.

Alle Tatar-Variationen werden mit einem Beilagensalat aus buntem Blattsalat, Feldsalat, Rucola und Babyspinat serviert.

# LE TARTARE AL TAVOLO

## TARTARE DI TONNO

semi di sesamo, zenzero candito, erba cipollina, acciughe, cetriolini.

tuna tartare with sesame seeds, candied ginger, chives, anchovies, and gherkins.

thunfisch-tatar mit sesamsamen, kandiertem ingwer, schnittlauch, sardellen und gewürzgurken.

36.00

---

## TARTARE DI SALMONE

con avocado, semi di sesamo, erba cipollina, succo e zest di lime.

salmon tartare with avocado, sesame seeds, chives, and lime juice and zest.

lachs-tatar mit avocado, sesamsamen, schnittlauch sowie limettensaft und -abrieb.

36.00

---

## TARTARE DI BRANZINO

sedano verde, finocchio, uova di trota, aneto e limone.

sea bass tartare with green celery, fennel, trout roe, dill, and lemon.

wolfsbarsch-tatar mit staudensellerie, fenchel, forellenkaviar, dill und zitrone.

36.00

---

## TARTARE DI GAMBERO “AL TAVOLO”

succo e zest di lime, aneto, ananas, granella di pistacchio

prawn tartare lime juice and zest, dill, pineapple, and crushed pistachios.

garnelen-tartare limettensaft und -abrieb, dill, ananas und pistazienkrokant.

44.00

---

## TARTARE DI FILETTO DI MANZO

capperi, acciughe, prezzemolo, scalogno, tuorlo d'uovo

beef fillet tartare with capers, anchovies, parsley, shallots, and egg yolk.

rinderfilet-tatar mit kapern, sardellen, petersilie, schalotten und eigelb.

40.00

---

PERSONALIZZA LA TUA TARTARE CON COGNAC,  
SCOTCH O VERMOUTH RISERVA CARLO ALBERTO

CUSTOMIZE YOUR TARTARE WITH COGNAC,  
SCOTCH, OR VERMOUTH RISERVA CARLO ALBERTO

5.00

---