



MENU



TAYGA



2025

FROM THE SEA

Oyster Gillardeau N°1 (M, SF) °	8 (pz)
Oyster Gillardeau N°3 (M, SF) °	6 (pz)
Big scampi (250g cad. raw or salt crusted) (C, SF) ° •	32 (pz)
Medium scampi (120g cad. raw or salt crusted) (C, SF) ° •	12 (pz)
Red prawn (80g cad. raw or salt crusted) (C, SF) ° •	10 (pz)
Tayga caviar (10 g) selection with toasted bread and demi sel butter from Normandy (P, L) °	35
Royale Plateau	135
(2 oyster Gillardeau n1, 2 oyster Gillardeau n3, 4 medium scampi, 4 red prawn, Tayga caviar selection 10 gr) (M, C, P, SF, L) ° •	
Tayga Hot Plateau	160
(1 lobster, 2 big scampi, 2 medium scampi, 4 red prawn, all cooked) (C, SF) ° •	

STARTERS

Tayga-style lobster, citrus fruits, exotic fruit (C) °	35
Tartare or carpaccio from fishes of the day, papaia, yuzu (P, S) °	22
Salmon, celery, thyme, coral mayo (P, C, U, SD) °	20
Octopus and aguachile (P, SE, SD, SF) °	25
Veal with tuna sauce (G, P, U, SD)	20
Chopped scottona, hazelnuts, honey, mustard (FG, SE)	20
Apples carpaccio, feta cheese, cucumber, ginger (L, U) •	16

PASTA

Tagliatelle and lobster (C, G, SD) °	35
Risotto, clorofilla, scampi, lime (C, L) °	25
Linguine, sea urchins, garlic, oil and chili pepper (G, M) °	30
Tubettoni, mussels, potatoes, salicornia (G, M) °	18
Spaghetti, beetroot, feta cheese (G, L) •	18
Orecchiette, courgettes, courgette flowers, cacioavallo cheese (G, L) •	18

MAIN COURSES

Croaker fish, meunière sauce, chards (P, G, L, SE) °	25
Crusted prawns and vegetables, Tayga' sauce (C, G, FG, L, U) ° •	25
Red tuna, eggplant hummus, pepper, apulian tarallo (G, P, S) ° •	25
Catch of the day (P)	90€/kg
Milanese veal chop, tomato, burnt lettuce (G, U, L)	35
Beef picanha, mustard, sandblasted potatoes (SE, G, U, L)	25
Eggplant, bernaïse sauce, chives, fried bread (G, U, L) •	18

DESSERT

Seasonal fruit	8
Desserts of the day (L, FG, G, U)	8

LEGENDA ALLERGENI

G.....Cereali contenenti glutine	L.....Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SF.....Anidride solforosa e solfiti
C.....Crostacei e prodotti a base di crostacei	FG.....Frutta a guscio	Lu.....Lupini e prodotti a base di lupini
U.....Uova e prodotti a base di uova	SD.....Sedano e prodotti a base di sedano	M.....Molluschi e prodotti a base di molluschi
P.....Pesce e prodotti a base di pesce	SE.....Senape e prodotti a base di senape	
S.....Soia e prodotti a base di soia	SS.....Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	

• -Vegetarian

° - Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

• - Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.