

2026



MENU

MENU

TAYGA

DAL MARE	
Ostrica Gillardeau N°1 (M, SF) °	9 (pz)
Ostrica Gillardeau N°3 (M, SF) °	6 (pz)
Scampi big (250g cad. crudi o al sale) (C, SF) °•	32 (pz)
Scampi medium (120g cad. crudi o al sale) (C, SF) °•	14 (pz)
Gamberi rossi (80g cad. crudi o al sale) (C, SF) °•	10 (pz)
Caviale (10g) selezione Tayga, pane croccante, burro demi sel (P) °	35
Plateau Royale	140
(2 ostriche Gillardeau n1, 2 ostriche Gillardeau n3, 4 scampi medium, 4 gamberi rossi, caviale 10gr selezione Tayga) (M, C, P, SF) °•	

ANTIPASTI	
Tartare o carpaccio di pescato del giorno, pesca, yuzu (P, S) °•	23
Mare tiepido, orto, agrumi (C, P, M) °•	23
Polpo e aguachile (M, SE, SD, SF) °•	24
Salmone marinato, avocado, mayo allo zenzero (P, U) °	22
Battuta di fassona, caprino alle erbe, tarallo pugliese (L, G)	22
Fagottino vegetale, burrata, caciocavallo (G, L) 🌱	16

PRIMI	
Paccheri e astice (C, U, G, P, SD) °	35
Spaghetti, burro chiarificato, bottarga di muggine, alici (G, P) °	25
Risotto, menta, lime, zenzero, parmigiano 24 mesi, gambero rosso (C) °•	28
Spaghetti ai ricci di mare (G, M) °•	30
Orecchiette, zucchine, fiori di zucca, caciocavallo (G, L) 🌱	20
Fusilloni, tre datterini, stracciatella, basilico (G, L) 🌱	20

SECONDI	
Pescato del giorno in trancio, guazzetto mediterraneo (P, SF, SD) °•	25
Tataki di tonno, giardiniera, mayo alla soia (P, SD, S, U) °•	25
Grigliata Tayga di pescato e crostacei (P, M, C) °•	30
Pescato del giorno (P) °	90€/kg
Pichana, spinacino novello, senape (SE)	25
Costoletta di vitello, pomodoro, lattuga bruciata (G, U, L)	35

DESSERT	
Frutta di stagione	10
Dessert del giorno (L, FG, G, U)	10

LEGENDA ALLERGENI

G.....Cereali contenenti glutine	L..... Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SF.....Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
C..... Crostacei e prodotti a base di crostacei	FG.....Frutta a guscio	M..... Molluschi e prodotti a base di molluschi
U.....Uova e prodotti a base di uova	SD.....Sedano e prodotti a base di sedano	Gli allergeni possono variare in base alla disponibilità del prodotto fresco. Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
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	

🌱 - Vegetariano
° - 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 decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.