



Foto dei piatti



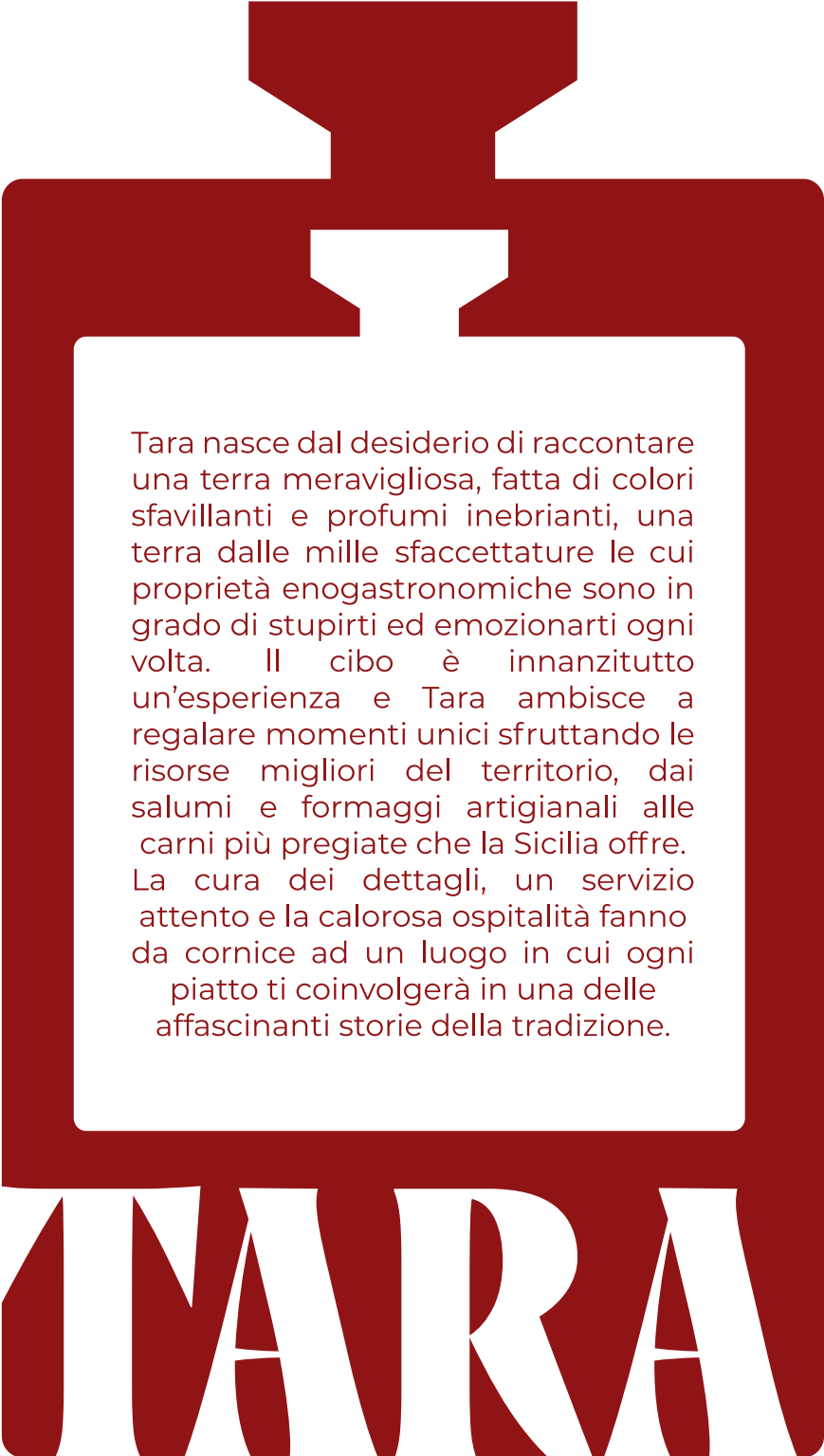
VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN-FREE



Tara nasce dal desiderio di raccontare una terra meravigliosa, fatta di colori sfavillanti e profumi inebrianti, una terra dalle mille sfaccettature le cui proprietà enogastronomiche sono in grado di stupirti ed emozionarti ogni volta. Il cibo è innanzitutto un'esperienza e Tara ambisce a regalare momenti unici sfruttando le risorse migliori del territorio, dai salumi e formaggi artigianali alle carni più pregiate che la Sicilia offre. La cura dei dettagli, un servizio attento e la calorosa ospitalità fanno da cornice ad un luogo in cui ogni piatto ti coinvolgerà in una delle affascinanti storie della tradizione.

TARA

Accuminciamu

Caponata 🌱

Melanzane, salsa di pomodoro in agrodolce, capperi, olive e sedano.

Eggplant, tomato sauce, capers, olives, celery

€ 8.50

Parmigiana 🌱

Melanzane, salsa di pomodoro, parmigiano, basilico.

Eggplant, tomato sauce, cheese, basil.

€ 12.00

Panelle e crocche 🌱

Panels, croquettes

€ 7.00

Arancinette

Small arancine

€ 6.00

Fiori di zucca in pastella 🌱

Fiori di zucca in pastella ripieni di formaggio, su ricotta e pesto di basilico.

Courgette flowers in Better, with ricotta cheese, basil pesto

€11.00

Sfincione 🌱

Pizza, salsa di pomodoro, cipolla, acciughe, caciocavallo.

Pizza, tomato sauce, anchovies, caciocavallo cheese.

€7.90

Bombette

Polpette di pulled pork con cuore fondente e panatura croccante.

Crispy pulled pork meatballs with cheese.

€14.00

Curiosità: da dove vengono le arancine? Gli arabi avevano l'abitudine di appallottolare un po' di riso con dello zafferano nel palmo della mano per poi condirlo con l'aggiunta di carne di agnello!



Curiosità: perché si chiama caponata? Il termine caponata deriva da capone, nome dialettale per indicare la lampuga, un pesce che abbondava sulle tavole degli aristocratici; la gente del popolo non potendo permettersi un cibo così costoso lo avrebbe sostituito con le melanzane, dando vita all'odierno piatto.

Am-Burger

- U suolitu** € 12.00
Hamburger di scottona siciliana, tuma al pepe nero, guanciale di suino nero dei Nebrodi, maionese homemade, pomodori a fette e insalata verde
Scottona burger, sicilian cheese with pepper, Nebrodi black pork cheek, home made mayo, sliced tomato and green salad
- Scilla e Cariddi** € 15.00
Hamburger di salsiccia, tuma al basilico, peperoni, nduja, marmellata di arance.
Sausage burger, cheese with basil, peppers, chili, orange marmelade.
- Mpanatu e frittu** € 14.00
Hamburger di pollo, provola affumicata in panatura croccante, lattuga riccia, maionese con menta e lime.
Chicken burger, crispy smoked cheese, lattuce, Mayo with Mint and lime.
- Cu cu ti UNCI** € 16.00
Hamburger di scottona, sarde allinguate, songino, maionese al finocchietto.
Scottona burger, anchovies, lattuce, Mayo with fennel.
- A tia taliu** € 13.00
Burger di parmigiana, stracciatella, pesto di basilico.
Eggplant burger, stracciatella cheese, basil pesto.

Rendilo perfetto e aggiungi
Patatine rustiche € 3.00
Doppio hamburger € 4.00
Tripla hamburger € 6.00

A cunsamu una...

Tutte le focacce possono essere realizzate gluten free 🌾

- A Mortazza** € 12.00
Focaccia con mortadella artigianale, burrata siciliana e pesto di basilico
Rustic break, artisanal mortadella, burrata cheese, basil pesto
- Taratu** € 8.50
Ciabatta con prosciutto cotto artigianale, mozzarella fior di latte siciliana e mayo della casa.
Bread with artisanal ham, sicilian mozzarella cheese and Tara mayo
- Cu mancia fa muddichi** € 13.00
Ciabatta con pollo ruspante modicano, pecorino al peperoncino, pomodoro a fette e salsa agropiccante
Bread with chicken, spicy cheese, sliced tomato and spicy sauce.
- Ca capunata** € 11.00
Ciabatta con caponata siciliana, mandorle tostate e scaglie di tuma persa.
Bread with ricotta cheese and ragus
- A Cunsata** € 10.00
Focaccia con olio evo, pomodoro a fette, acciughe, sgombro e caciocavallo ragusano dop.
Bread with olive oil, sliced tomato, anchovies, ragusano caciocavallo cheese.
- A VASTASA** € 14.00
Ciabatta con porchetta, cipolla caramellata e stracciatella.
Bread with porchetta, caramelized onion and stracciatella cheese.

Le nostre pizze

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate gluten free 🌾

A Regina Margherita 🍷🌾

€ 10.00

Salsa di pomodoro datterino, mozzarella fior di latte, olio evo, origano e basilico.

Tomato sauce, mozzarella cheese, olive oil, oregano, basil.

Ciuri Ciuri 🍷🌾

€ 14.50

Pomodoro ciliegino, concasse di pomodoro datterino, aglio, olio evo, origano, stracciatella e basilico

Tomato Pieces, garlic, olive oil, oregano, stracciatella cheese and basil.

Cocciu d'amuri 🍷

€ 14.00

Salsa di pomodoro datterino, mozzarella siciliana, melanzane e scaglie di tuma al basilico.

Tomato sauce, sicilian mozzarella cheese, eggplant and tuma with basil.

Astuta stu focu 🌾

€ 16.00

Salsa di pomodoro datterino, mozzarella siciliana, pecorino ai tre peperoncini, salame di maialino nero dei Nebrodi e olive.

Tomato sauce, sicilian mozzarella cheese, spicy cheese, Nebrodi salami.

A Barunissa

€ 20.00

Base bianca, Vastedda del Belice, formaggio alle noci, pecorino, tartufo e marmellata di arance

Vastedda del Belice cheese, cheese with nuts, pecorino cheese, truffle, orange marmelade.

Pasta fresca

Lasagna con verdure di stagione

€ 10.00

Lasagna al ragù

€ 12.00

Gnocchi alla norma

€ 14.00

Gnocchi al pesto di basilico

€ 9.00

Gnocchi con ragù della domenica

€ 13.00



Provale con l'aggiunta di burrata di bufala

Try it with Buffalo burrata cheese

€ 4.90

Le nostre carni

T-Bone 🌿		€ 7.00 hg
Servita con patatine fritte e insalata. <i>With fries and salad.</i>		
Tomahawk 🌿		€ 7.50 hg
Servita con patatine fritte e insalata. <i>With fries and salad.</i>		
Lombata 🌿		€ 6.50 hg
Servita con patatine fritte e insalata. <i>With fries and salad.</i>		
Scottona siciliana 350 gr Ca.	🌿	€ 23.00
Servito con patate al forno. <i>With baked potatoes.</i>		
Tartare di scottona siciliana 250 gr	🌿	€ 22.00
Filetto di Angus 350 gr	🌿	€ 40.00
Servito con patate al forno. <i>With baked potatoes.</i>		



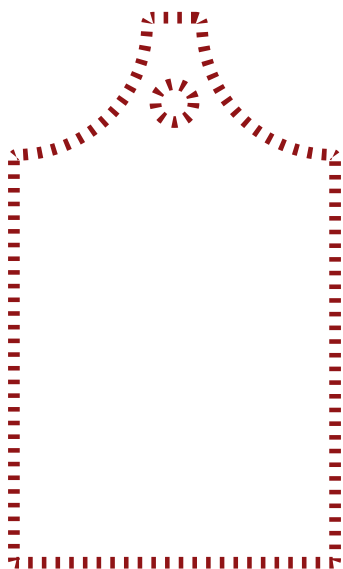
Curiosità: tre cose da sapere sulla tomahawk:
1 si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo
2 la carne e' molto aromatica e saporita
3 per le sue dimensioni viene chiamata bistecca di brontosauo



Contorni e insalate

Verdure grigliate 🌿 🌿		€ 7.00
<i>Grilled vegetables</i>		
Patate al forno 🌿 🌿		€ 7.00
<i>Baked potatoes</i>		
Patate fritte 🌿		€ 5.00
<i>Fries</i>		
Insalata sicula 🌿		€ 10.00
Patate, fagiolini, lattuga, pomodorini, radicchio, carote, cipolla rossa, olive. <i>Potatoes, green beans, tomatoes, radicchio, carote, Red onion, olives.</i>		
Insalata caprese 🌿 🌿		€ 10.00
Pomodoro a fette, mozzarella siciliana fior di latte, basilico <i>Sliced tomato, sicilian mozzarella cheese, basil</i>		
Caesar Salad 🌿		€ 12.00
Lattuga, radicchio, pomodorini, pollo, salsa yogurt e scaglie di parmigiano. <i>Lettuce, radicchio, tomatoes, chicken, yogurt sauce, cheese.</i>		

I nostri taglieri



La Selezione 🌿

€ 37.00

Degustazione di salumi e formaggi del territorio accompagnati da miele e confetture. Caponata, capperi, olive cunsate.

Board with artisanal meats and cheese with marmelade and honey. Sicilian caponata, capperi and olives.

Il Siciliano 🌿

€ 28.00

Degustazione delle principali specialità siciliane: caponata, olive cunsate, panelle, crocche, arancinette, fiori di zucca in pastella, focaccine con ricotta e caciocavallo.

Typical siciliana street food: caponata, olives, panels, croquettes, small arancine, courgette flowers, breast with ricotta and caciocavallo cheese.

Il Carnivoro 🌿

€ 45.00

Grigliata mista di carni: tagliata di Scottona siciliana, salsiccia semplice, salsiccia cunsata, costine in salsa BBQ, mangia e bevi, puntine di maiale, alette di pollo in panatura piccante, involtini siciliani, mortadella grigliata, verdure grigliate, insalata mista e patatine fritte.

Mixed grill of meats: Scottona steak, sausage, ribs ith BBQ, pork, spicy chicken, sicilian rolls, grilled mortadella, grilled vegetables, salad and fries.

I nostri dolci

Cannolo di Piana degli Albanesi

€ 6.00

Tiramisù

€ 8.00

Cassata siciliana

€ 8.00

Semifreddo al pistacchio

€ 8.00



COPERTO € 3.00

Il Consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

- 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 (lattosio incluso)
- 8 Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Snape 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 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
NB in assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

