

T H E



M E N U

EAT TAZ OR TAZ IS ĞONNA EAT YOU!

benvenuti

nel mondo incantevole e selvaggio di TAZ Siena, dove i confini culinari si fondono con l'esplorazione sensoriale.

Siamo Riccardo e Sofia e vi accogliamo in un viaggio gastronomico ispirato dalla Tasmania, una terra di meraviglie che ha catturato i nostri animi con la sua natura mozzafiato, i colori vibranti e uno spirito avventuroso.

La nostra cucina è un piccolo laboratorio di innovazione, dove piatti raffinati prendono vita utilizzando solo ingredienti freschissimi, che spaziano dal mare alla terra, con un'attenzione speciale alle carni esotiche.

Lasciatevi contagiare dalla

T A Z M a n i a





ANNUNCIATI

Disponibili
anche a
P R A N Z O

★
Gran Crudo
— *min 2 persone* —

C A N G U R O

Straccetti di Canguro
Fritti al Panko

9

New!
Canguro 50

Tartare di Canguro
Cioccolato Fondente 50%
Salsa di Frutti Rossi e Aceto Balsamico

15

M A N Z O

Tartare di Manzo
Olio al Tartufo

12

T A C O T E R R A

Pollo fritto, Guacamole
Rucola, Pomodorini

10

terra

T O N N O

Tartare di Tonno
Granella di Nocciola
Confettura di Fichi

fatta in casa

12

S A L M O N E

Tartare di Salmone
Stracciatella e Lime

13

G A M B E R O

Tartare di Gambero
Gorgonzola e Mela Verde

11

T A C O M A R E

Ombrina, Rucola, Pomodorini,
Maionese all'Erba Cipollina

10

mare

★
Fritto Misto
— *min 2 persone* —

Arancino di Riso
Mozzarella in Carrozza
Crocchetta di Patata
Polpetta di Alghe
Verdura in Pastella

16

L E N T I C C H I A

Polpette di Lenticchie
Crema di Carote all'Anice Stellato
Pomodorini Confit
Guacamole

12

T A C O V E G

Mexican Taco
Verdure miste al forno
Crema di Carote all'Anice Stellato
Mandorle

9

orto



★
Linguina

Carbonara di Mare
Quenelle di Gambero
Bottarga
Scorza di Lime

14

FUSILLO
fatto in casa

Vongole
Pecorino

12

TAGLIATELLA
fatta in casa

Crema di Porri
Stracciatella
Pomodori secchi
Granella di Pistacchio

14

M E Z Z A M A N I C A

Ragù Bianco
profumato

10

P I C I O

Ragù Rosso di Mare
profumato
Cipolla croccante

14

G N O C C O

Pomodoro Arrosto
Pomodorini al Forno
Basilico

10

terra

mare

orto

Disponibili
anche a
P R A N Z O

PRIMO



SECONDI

Disponibili
anche a
P R A N Z O

★ Gambero Kataifi

Gambero in Pasta Kataifi
Crema di Carote all'Anice Stellato
Polvere di Cacao
Miele

16

O M B R I N A

Filetto di Ombrina
Crosta di Agrumi
Tortino di Patate
Salsa Yogurt Salata

15

M E L A N Z A N A

Parmigiana di Melanzane
Mozzarella di Bufala
Pomodoro Arrosto

12

P O L P O

Tentacolo di Polpo
Pesto di Rucola e Zenzero
Pomodorini Confit
Mela Verde
Olio alla Menta

16

*consigliato con
Bun al Carbone*

+2

V E G - B U N

Bun agli Spinaci
Crema di Carote all'Anice Stellato
Pomodorini Confit
Guacamole

18

★ Canguro

Controfiletto 150g
di Canguro in Ghisa
con Patate al Forno

25

New! Manzo

Bun al Pomodoro
Filetto di Manzo 120g
Rucola
Scamorza
Crema di Patate
Cipolla Caramellata
con Patate al Forno

18

terra

mare

orto

Esplorate i confini della nostra esperienza gastronomica attraverso i nostri menù degustazione: vi presentiamo due menù distinti che mettono in risalto due carni straordinarie, il canguro e il cocodrillo.

Sperimentate l'audacia e la diversità culinaria attraverso un tuffo in sapori provenienti da terre lontane: un'opportunità per assaporare nuove e intriganti delizie che riflettono la nostra passione per l'innovazione e l'eccellenza gastronomica.

menù degustazione

cangur

TAZ

Australia

S T R A C C E T T I
di C A N G U R O

Fritti al Panko

Nudo e Crudo

T A R T A R E
di C A N G U R O

"Tocca Ferro!"

C O N T R O F I L E T T O
di C A N G U R O

in Ghisa

35€

Calice di Chianti incluso

Simbolo dell'Australia, il canguro ha una carne dagli ottimi valori nutrizionali, dal sapore particolare e molto versatile.

L'allevamento di questo marsupiale è severamente vietato, ne deriva quindi una carne sana e priva di ormoni o antibiotici. Per di più, in Australia prevalgono aree dalla natura semi-incontaminata, dove l'alimentazione della fauna locale non subisce influenze umane.

Dunque, l'approvvigionamento della carne di canguro avviene esclusivamente attraverso la caccia. Quest'ultima è soggetta a un rigido regolamento imposto dal governo australiano, al fine di ridurre al minimo l'impatto sulla specie e sul suo habitat.

La carne di canguro è molto magra, infatti presenta meno del 2% di grassi, il che la classifica tra le carni rosse più sane al mondo. Inoltre, è ricca di ferro, proteine, vitamine del gruppo B, minerali (zinco, ferro), omega 3 e omega 6.

C coccodrillo

— su ordinazione —

Comincia il viaggio alla scoperta di cosa si cela sotto la forte armatura squamosa di questo pericoloso predatore.

A metà fra carne e pesce, degusterete il filetto della coda di coccodrillo.

Lo Scioglilingua

C R O C C H E T T E
di C O C C O D R I L L O

Curcuma, Patata, Salsa Yogurt

La carne di coccodrillo è una delle fonti proteiche più potenti in circolazione, non c'è nessuna carne con un valore simile (il 30%). Per di più ha un alto contenuto di potassio, ferro e vitamina B-12 e un basso contenuto di colesterolo e di sodio.

Sudafrican Taco

T A C O
di C O C C O D R I L L O

Rucola, Maionese all'Erba Cipollina

Il coccodrillo di TAZ arriva da uno dei più grandi allevamenti di coccodrilli del Sudafrica, uno degli unici cinque paesi dai quali è permesso importare questa carne nello Stato italiano.

Jurassic Spiedo

S P I E D O
di C O C C O D R I L L O

Zucchina, Melanzana, Peperone,
Patata Dolce

Sebbene questo anfibio sia uno degli animali più antichi sulla faccia della Terra, - si pensa che i suoi antenati nacquero nel Periodo Giurassico - mangiare coccodrillo in Italia è legale solo da Novembre 2021.

55€

Calice di Franciacorta incluso

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco di
**“Sostanze o prodotti
che provocano
allergie o intolleranze”**

utilizzati in questo esercizio

R e g . 1 1 6 9 / 2 0 1 1 U E

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |