

Bistecca alla tartara: nuove tendenze

Dall'1 al 21 giugno 2009



TARTAR, TARTAR, TARTAR.....E TARTAR, CLASSICI, INSOLITI, STUZZICANTI E COLORATI, CUSTARE LE MATERIE PRIME NELLA PIACEVOLE FRESCHEZZA DEGLI ALIMENTI CRUDI

Carpacciato (Da filetto di manzo con olive Kalamata, Parmigiano Reggiano, rucola e limone)	Chf 31.50
Café de Paris (Da filetto di manzo, gratinato al burro Café de Paris, con germogli di soja, pomodori e focaccia)	Chf 31.50
Estivo (Da filetto di manzo con melone, insalata mista, cottage cheese e menta)	Chf 31.50
Del mugnaio (Da filetto di manzo, semi vari, insalata mista, gherigli di noci e pinoli)	Chf 31.50
Mediterraneo (Da filetto di manzo con pesto, mozzarella, olive, pomodori, capperi e acciughe)	Chf 31.50
Newport (Di salmone fresco e affumicato, panna acidula, cetrioli, cipolla rossa, erba cipollina e uova di salmone)	Chf 31.50

È BENE SAPERE CHE...

LA RICETTA DELLA TARTARA CLASSICA, SECONDO LA TRADIZIONE, DERIVEREBBE IL SUO NOME DALL'USANZA DEI GUERRIERI DELL'ASIA, CHIAMATI COMUNEMENTE TARTARI IN OCCIDENTE, (IN ORIGINE TATARI), DI "MACINARE" PEZZI DI CARNE DURANTE LE MARCE, METTENDOLI TRA LA SELLA E IL DORSO DEI CAVALLI. LO STORICO AMMIANO MARCELLINO

(IV SECOLO D.C.) ATTRIBUISCE SPECIFICAMENTE AGLI UNNI QUESTA PRATICA. SI DICE CHE IN LOMBARDIA SIA ARRIVATA LA TARTARA GRAZIE ALLE INCURSIONI BARBARE DI ATILA NELLE COLONIE DELLA VALLE PADANA, I QUALI MANGIAVANO CARNE CRUDA PICCANTE FACENDOLA STAGIONARE TRA LA SELLA E LA CROPPA DI UN CAVALLO, SECONDO LA TRADIZIONE DEI LORO LONTANI PARENTI "TARTARI".