



il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Crudi

- ~ Alalunga scottata in crosta di sesamo nero, con ristretto di acqua di vongole e pomodoro 18
④⑥⑪⑭
- ~ Tartare di scampi al sale maldon e gin Volcano, latte di cocco e gel di porcini 24
②⑦
- ~ Cheviche di astice, pomodoro liquido, agrumi e alga nori croccante 28
②
- ~ Cubo di vitello cotto a bassa temperatura, maionese al wasabi e gelato all'aglio nero 20
③⑦

Antipasti

- ~ Gambero rosso di Mazara, yogurt alla barbabietola, cime di rapa ripassate in padella e polvere di caffè 22
②⑦
- ~ Cozze alla Norma 16
⑦⑭
- ~ Guancetta di suino iberico Bellota glassata al passito di Pantelleria, finocchi al bbq 22
- ~ Crema di burrata con giardiniera di vegetali e tuorlo croccante 15
①③⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Primi

- ~ Tagliatella all'aglio nero, ricci, ricotta e limone di Siracusa 25
①③⑦
- ~ Agnolotti ripieni di maialino iberico Bellota e nduia, serviti con brodo di crostacei e evo al lime bruciato 22
①②③
- ~ Tortelli al broccolo verde, acqua di bufala, cipolla di Tropea in osmosi e tartufo 20
①③⑦
- ~ Spaghettoni burro e alici, con carpaccio di capesante e polvere di pomodoro arrosto 22
④⑦

Secondi

- ~ Controfiletto di agnello neozelandese con il suo fondo, pera allo zafferano e anice stellato, mandarino essiccato 25
- ~ Tonno scottato, cipolla in agrodolce, pomodoro datterino e gelato alle olive 22
③④⑥⑦
- ~ Petto di Black Angus Irlanda alla birra, carote baby glassate su terra di cacao fondente e gelato al peperoncino chipotle 20
①③⑦
- ~ Salmone cotto a bassa temperatura alla salsa teriyaki con insalatina di crudité di frutta e verdura, dressing ai ricci di mare 22
④⑥⑨





il τῤῥάνηο
caportigia restaurant

Menù



Dessert

- ~ Cioccolato bianco, lampone e arachidi salate 9
①③⑤⑦
- ~ Gelato agli agrumi di Sicilia, yuzu e basilico, frozen di mandarino e
mousse al cioccolato fondente 8
①③⑦
- ~ Ricotta, crumble al sesamo nero e insalatina di pompelmo e menta 9
①⑦⑪
- ~ Cremoso alla mandorla, cucunci al caramello, gelato al latte
e evo a crudo 9
③⑦⑧





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



I nostri menù degustazione

I menù degustazione sono serviti in condivisione per tutti i commensali del tavolo

Viaggio in Sicilia 60

Un vero e proprio viaggio alla scoperta delle materie prime e dei sapori della Sicilia, rivisti in una chiave moderna e innovativa

~ Cozze alla Norma

⑦⑭

~ Tagliatella all'aglio nero, ricci, ricotta e limone di Siracusa

①③⑦

~ Tonno scottato, cipolla in agrodolce, pomodoro datterino e gelato alle olive

③④⑥⑦

~ Pre Dessert

~ Ricotta, crumble al sesamo nero e insalatina di pompelmo e menta

①⑦⑪





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Contrasti e Contaminazioni 80

Una vera e propria fusione di ingredienti e culture gastronomiche che si intrecciano fra loro, un menù ricco di contrasti e divertimento per il palato, quasi come se fosse un gioco per le papille gustative

~ Tartare di scampi al sale maldon e gin Volcano, latte di cocco e gel di porcini
②⑦

~ Gambero rosso di Mazara, yogurt alla barbabietola, cime di rapa ripassate in padella e polvere di caffè
②⑦

~ Agnolotti ripieni di maialino iberico Bellota e nduia, serviti con brodo di crostacei e evo al lime bruciato ①②③

~ Salmone cotto a bassa temperatura alla salsa teriyaki con insalatina di crudità di frutta e verdura, dressing ai ricci di mare
④⑥⑨

~ Pre Dessert

~ Gelato agli agrumi di Sicilia, yuzu e basilico, frozen di mandarino e mousse al cioccolato fondente
①③⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Menù degustazione TerraMadre 70

Un omaggio alla terra, alle radici, ai vegetali spesso sottovalutati, questo è un menù che vuole dare importanza e valorizzare i prodotti semplici che la terra ci regala

- ~ Cubo di vitello cotto a bassa temperatura, maionese al wasabi e gelato all'aglio nero
③⑦
- ~ Crema di burrata con giardiniera di vegetali e tuorlo croccante
①③⑦
- ~ Tortelli al broccolo verde, acqua di bufala, cipolla di Tropea in osmosi e tartufo
①③⑦
- ~ Petto di Black Angus Irlanda alla birra, carote baby glassate su terra di cacao fondente e gelato al peperoncino chipotle
①③⑦
- ~ Pre Dessert
- ~ Cremoso alla mandorla, cucunci al caramello, gelato al latte e evo a crudo
③⑦⑧





il tirángo
caportigia restaurant

Menù

Allergeni Alimentari

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del Parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento.

- ① Cereali contenente glutine.
- 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.
- ⑧ Frutta a guscio.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape 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 10mg/kg o 10mg/lt.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Si comunica alla gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato trattato con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n. 852/04)

I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti.

La surgelazione, si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della catena del freddo in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare integro sulla tavola del consumatore.

*Si invitano gli ospiti con intolleranze o allergie a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011)

