



il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Crudi

~ Gran Crudo Cheffina 40
④⑥⑦

~ Tonno, fichi e pistacchio di Bronte 26
④⑥⑧

~ Battuta al coltello di fassona piemontese, vegetali, maionese
alla colatura di alici di Cetara, gelato al parmigiano reggiano 24
③④⑦

~ Crudo di gambero rosso di Mazara, burrata, fondo di pomodoro
datterino al basilico, polvere di aglio nero 27
④⑦

Antipasti

~ Caprese ventidue 22
③⑦

~ Capesante scottate su zuppetta di anguria e lime, dressing di
ricotta e olive nere 27
④⑦

~ Cubo di cervo cotto a bassa temperatura, cicoria ripassata, gelato al
latte affumicato 26
③⑦

~ Polpo in salsa teriyaki, bufala e melone 25
⑥⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Primi

- ~ Scialatielli alle olive nere con astice e infuso di astice al BBQ 28
①④
- ~ Spaghettone all'aglio nero, evo Terraliva al peperoncino con burrata e gambero marinato 27
①⑦
- ~ Agnolotti al basilico ripieni di robiola di Roccaverano, barbabietola e pistacchio 24
①⑦⑧
- ~ Maccheroni al torchio con vongole, bottarga e acqua di pomodoro 27
⑭

Secondi

- ~ Ricciola arrosto, vortice di mela verde e finocchio, crumble alle olive, cipolla di Tropea in agrodolce e cucunci 28
①④
- ~ Astice cbt alla catalana di frutta e verdure, gelato al wasabi 32
③⑦
- ~ Tonno in crosta di panko giapponese, insalatina di cavolo viola e finocchio, sorbetto al mandarino 28
①③
- ~ Filetto di manzo con fondo orientale, broccoli in due consistenze 28





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Dessert

- ~ Sorbetto all'anguria, cremoso di ricotta e frutta fresca 9
⑦
- ~ Cheesecake al frutto della passione, gelato al cacao 10
①③⑦
- ~ Cremoso al pistacchio di Bronte, sfere di cioccolato fondente e gelato
al mirtillo nero 10
①③⑦⑧
- ~ Semifreddo al limone verdello e limoncello, gelato alla nocciola IGP
Piemonte, arachidi caramellate 9
③⑤⑦⑧





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



I nostri menù degustazione

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

Shizen 80

~ Battuta al coltello di fassona piemontese, vegetali, maionese alla colatura di alici di Cetara, gelato al parmigiano reggiano

③④⑦

~ Agnolotti al basilico ripieni di robiola di Roccaverano, barbabietola e pistacchio

①⑦⑧

~ Cubo di cervo cotto a bassa temperatura, cicoria ripassata, gelato al latte affumicato

③⑦

~ Pre Dessert

~ Cremoso al pistacchio di Bronte, sfere di cioccolato fondente e gelato al mirtillo nero

①③⑦⑧





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menù



Menù degustazione Sud 85

~ Tonno, fichi e pistacchio di Bronte

④⑥⑧

~ Spaghettone all'aglio nero, evo Terraliva al peperoncino, con
burrata e gambero marinato

①⑦

~ Ricciola arrosto, vortice di mela verde e finocchio, crumble
alle olive, cipolla di Tropea in agrodolce e cucunci

①④

~ Pre Dessert

~ Sorbetto all'anguria, cremoso di ricotta e frutta fresca

⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Menù degustazione Fusione 95

~ Crudo di gambero rosso di Mazara, burrata, fondo di pomodoro
datterino al basilico, polvere di aglio nero

④⑦

~ Polpo in salsa teriyaki, bufala e melone

⑥⑦

~ Scialatielli alle olive nere con astice e infuso di astice al bbq

①④

~ Tonno in crosta di panko giapponese, insalatina di cavolo viola
e finocchio, sorbetto al mandarino

①③

~ Pre Dessert

~ Cheesecake al frutto della passione, gelato al cacao

①③⑦





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)

