



il tirángo
caportigia restaurant

Menü

Entrées crues

- ~ Les Entrées Crues de Cheffina (minimum 4, maximum 8 plats surprise) 10
par plat
②④⑥⑦
- ~ Salmon Loch Fyne mariné à la betterave, stracciatella di burrata et
sorbet à la grenade 24
④⑦
- ~ Carpaccio de Wagyu, noix, robiola de Roccaverano et gel de myrtille 26
⑦⑧
- ~ Tartare de crevette rouge de Mazara, soupe d'agrumes, ail noir et
crumble de Guanciaie noir des Nebrodi 24
②
- ~ Fassona crue du Piémont, jaune d'œuf et truffe noire 16 (truffe €4 par
gramme)
③

Entrées

- ~ Cube de porcelet Nebrodi au vinaigre de riz et miel aux cèpes rôtis 23
- ~ Crevette caramote à la sauce teriyaki, bettes cuites et glace au
champignons porcini 22
①②⑥
- ~ œuf poché sur une crème de pomme de terre, champignons porcini et
truffe noire d'été 22
③⑦
- ~ Seiche remplie de charbonnier d'Alaska sur stracciatella de betterave
24
④⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menü

Premiers plats

- ~ Agnolotti verts remplis de rib-eye argentin sur fondue di taleggio et caviar Prunier 28
①④⑦
- ~ Spaghetti alla chitarra avec beurre salé et truffe blanc 10 (truffe blanc €8 par gramme)
③⑦
- ~ Tagliatelles au cacao avec ragoût blanc de cerf néo-zélandais 24
①
- ~ Macaronis à la presse crémeux au beurre d'huile de pistache de Bronte avec crevette rouge de Mazara crue et cuite 26
①②⑦⑧

Plats principaux

- ~ Joue de veau au Pinot Noir 24
- ~ Thon brûlé à la colatura i alici, chou-fleur et glace au fruit de la passion 24
③⑦
- ~ Filet de bœuf à la truffe avec son fond, petites carottes au beurre et glace à la truffe 35
⑥⑦
- ~ Ricciola dans la croûte d'olives noires, oignon en osmose et citrouille à la vanille 26
④





il tirángo
caportigia restaurant

Menü



Desserts

- ~ Tartelletta de sable avec crème brûlée à la vanille bourbon et sorbet à la mandarine 10
①③⑦
- ~ Mousse fondante sur crumble au sel Maldon, fruits rouges 9
①③⑦
- ~ Café crémeux, chocolat blanc, noisettes et glace au sésame noir
9
①③⑦⑧
- ~ Ricotta crémeuse à la pistache de Bronte, poire tiède au safran sur soupe de passito de pantelleria 9
⑦
- ~ Glace au lait, crumble aux noisettes, truffe, huile evo 13
③⑦⑧





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menü



Les menus dégustation

Les menu dégustation sont servis à partager avec tous les convives de la table

Menu dégustation Truffe 120

- ~ Fassona crue du Piémont, jaune d'œuf et truffe noire
- ~ Spaghettonne alla chitarra avec beurre salé et truffe blanc
- ~ Filet de bœuf à la truffe avec son fond, petites carottes au beurre et glace à la truffe
- ~ Glace au lait, crumble aux noisettes, truffe, huile evo

Menu dégustation Terre 70

- ~ Carpaccio de Wagyu, noix, robiola de Roccaverano et gel de myrtille
- ~ Agnolotti verts remplis de rib-eye argentin sur fondue di taleggio et caviar Prunier
- ~ Poitrine de pigeon, poireaux fumés et sorbet à la framboise
- ~ Mousse fondante sur crumble au sel Maldon, fruits rouges





il tirángo
caportigia restaurant

Menü



Menu dégustation Mer 80

- ~ Salmon Loch Fyne mariné à la betterave, stracciatella di burrata et sorbet à la grenade
- ~ Crevette caramote à la sauce teriyaki, bettes cuites et glace au champignons porcini
- ~ Macaronis à la presse crémeux au beurre d'huile de pistache de Bronte avec crevette rouge de Mazara crue et cuite
- ~ Thon brûlé à la colatura i alici, chou-fleur et glace au fruit de la passion
- ~ Tartelletta de sable avec crème brûlée à la vanille bourbon et sorbet à la mandarine

Menu dégustation Fusion 80

- ~ Tartare de crevette rouge de Mazara, soupe d'agrumes, ail noir et crumble de Guanciaie noir des Nebrodi
- ~ Poitrine de canard givrée au miel avec petit gateau à la courgette
- ~ Tagliatelles au cacao avec ragoût blanc de cerf néo-zélandais
- ~ Ricciola dans la croûte d'olives noires, oignon en osmose et citrouille à la vanille
- ~ Ricotta crémeuse à la pistache de Bronte, poire tiède au safran sur soupe de passito de pantelleria





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menú

Liste des allergènes alimentaires

Liste des ingrédients allergènes utilisés à cet endroit et présente l'annexe II du règlement UE. N° 1169/2011 "substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances".

Le nombre relatif est noté à côté des plats qui contiennent cet aliment.

- ① Céréales contenant du gluten;
- ② Crustacés et produits à base de crustacés;
- ③ Oeufs et produits à base d'oeufs;
- ④ Poissons et produits à base de poissons;
- ⑤ Arachides et produits à base d'arachides;
- ⑥ Soja et produits à base de soja;
- ⑦ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose);
- ⑧ Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits);
- ⑨ Céleri et produits à base de céleri;
- ⑩ Moutarde et produits à base de moutarde;
- ⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame;
- ⑫ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- ⑬ Lupin et produits à base de lupin;
- ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques.

*Veuillez noter que le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à refroidissement (conformément au Reg.CE n. 852/04)

Les produits marqués par * sont surgelés: les produits arrivent très rapidement à la température de -18°C, la vitesse de refroidissement n'affecte pas la structure biologique des aliments.

La surgélation est la meilleure méthode de conservation, grâce au scrupuleux respect de la chaîne du froid pendant toute la procédure que l'aliment réalise pour arriver intègre sur la table du consommateur.

*Les clients avec allergies ou intolérances sont priés de s'adresser au personnel du restaurant pour les nécessaires éclaircissements (Reg. UE 1169/2011)

