



il tiráñho
caportigia restaurant

Menù

Crudi

- ~ I Crudi di Cheffina (da un minimo di 4 a un massimo di 8 portate a sorpresa) 10 a portata
(2)(4)(6)(7)
- ~ Salmone Loch Fyne marinato alla barbabietola, stracciatella di burrata e sorbetto al melograno 24
(4)(7)
- ~ Carpaccio di Wagyu, noci, robiola di Roccaverano e gel di mirtillo 26
(7)(8)
- ~ Tartare di gambero rosso di Mazara, zuppa di agrumi, aglio nero e crumble di guanciaie nero dei Nebrodi 26
(2)
- ~ Battuta al coltello di fassona piemontese, tuorlo d'uovo e tartufo nero 16 (€4 al grammo)
(3)

Antipasti

- ~ Cubo di maialino dei Nebrodi all'aceto di riso e miele con porcini arrosto 23
- ~ Mazzancolle alla salsa teriyaki, bietole ripassate e gelato ai funghi porcini 23
(1)(2)(6)
- ~ Uovo poché su crema di patata e tartufo nero estivo 24
(3)(7)
- ~ Seppia ripiena di carbonaro dell'Alaska su stracciatella alla barbabietola 24
(4)(7)



il tirángo
caportigia restaurant

Menù

Primi

- ~ Agnolotti verdi ripieni di rib eye argentino su fonduta di taleggio e caviale Prunier 28
①④⑦
- ~ Carnaroli scampi, foie gras e caffè 30 (minimo 2 persone, tempo di attesa 25 minuti)
②⑦
- ~ Spaghettone alla chitarra con burro salato e tartufo bianco 10 (tartufo bianco €8 al grammo)
③⑦
- ~ Tagliatella al cacao con ragù in bianco di cervo neozelandese 24
①
- ~ Maccheroni al torchio mantecati al burro d'olio al pistacchio di Bronte con crudo e cotto di gambero rosso di Mazara 26
①②⑦⑧

Secondi

- ~ Guancetta di vitello al Pinot Noir 24
- ~ Tonno scottato alla colatura di alici, cavolfiore e gelato al frutto della passione 24
③⑦
- ~ Filetto di manzo al tartufo con il suo fondo, carotine al burro e gelato al tartufo 35
⑥⑦
- ~ Ricciola in crosta di olive nere, cipolla in osmosi e zucca alla vaniglia 26
④





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Dessert

- ~ Tartelletta di sablè con creme brulée alla vaniglia Bourbon e sorbetto al mandarino 10
①③⑦
- ~ Mousse fondente su crumble al sale Maldon, frutti rossi 9
①③⑦
- ~ Cremoso al caffè, cioccolato bianco, nocciole e gelato al sesamo nero 9
①③⑦⑧
- ~ Ricotta mantecata al pistacchio di Bronte, pera tiepida allo zafferano su zuppetta di passito di Pantelleria 9
⑦
- ~ Gelato al latte, crumble alle nocciole, tartufo, olio evo 13
③⑦⑧





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



I nostri menù degustazione

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

Menù degustazione Tartufo 120

- ~ Battuta al coltello di fassona piemontese, tuorlo d'uovo e tartufo
 - ~ Spaghettoni alla chitarra con burro salato e tartufo bianco
 - ~ Filetto di manzo al tartufo con il suo fondo, carotine al burro e gelato al tartufo
- Gelato al latte, crumble alle nocciole, tartufo, olio evo

Menù degustazione Terra 70

- ~ Carpaccio di Wagyu, noci, robiola di Roccaverano e gel di mirtillo
- ~ Agnolotti verdi ripieni di rib eye argentino su fonduta di taleggio e caviale Prunier
- ~ Petto di piccione, porri affumicati e sorbetto al lampone
- ~ Mousse fondente su crumble al sale Maldon, frutti rossi





il tirángo
caportigia restaurant

Menù

Menù degustazione Mare 80

- ~ Salmone Loch Fyne marinato alla barbabietola, stracciatella di burrata e sorbetto al melograno
- ~ Mazzancolle alla salsa teriyaki, bietole ripassate e gelato ai funghi porcini
- ~ Maccheroni al torchio mantecati al burro d'olio al pistacchio di Bronte con crudo e cotto di gambero rosso di Mazara
- ~ Tonno scottato alla colatura di alici, cavolfiore e gelato al frutto della passione
- ~ Tartelletta di sablè con creme brulée alla vaniglia Bourbon e sorbetto al mandarino

Menù degustazione Fusion 80

- ~ Tartare di gambero rosso di Mazara, zuppa di agrumi, aglio nero e crumble di guanciaie nero dei Nebrodi
- ~ Petto d'anatra glassato al miele con baby cake alla zuccina
- ~ Tagliatella al cacao con ragù in bianco di cervo neozelandese
- ~ Ricciola in crosta di olive nere, cipolla in osmosi e zucca alla vaniglia
- ~ Ricotta mantecata al pistacchio di Bronte, pera tiepida allo zafferano su zuppetta di passito di Pantelleria





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)

