



il τΙΡΆηηο
caportigia restaurant

Menù



Alchimia 90

- ~ Battuta al coltello di wagyu, maionese al pistacchio di Bronte,
polvere di crudo dei Nebrodi e Melone
③⑧
- ~ Carbonara di gambero rosso di Mazara con il suo corallo
③②⑦
- ~ Linguina Felicetti aglio nero e peperoncino, estratto di pomodoro,
emulsione di basilico e astice al cannello
①②
- ~ Picanah alle erbe aromatiche con il suo fondo, patata affumicata,
gelato peperone e nduja
③⑥⑦
- ~ Pre Dessert
- ~ Tartelletta alla ricotta, gel di anguria, sorbetto yuzu e basilico
①③⑦





il tiránno
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)

