



il tirángo  
caportigia restaurant

Menù



## I nostri menù degustazione

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

### Crudo d'a Mare 100

- ~ Carpaccio di astice al sale maldon e gin su fico d'india speziato e caviale  
④
- ~ Tartare di salmone Balik con burrata, mandorle di Avola croccanti e sorbetto al lampone  
④⑦⑧
- ~ Tagliolino al basilico con crudo di gambero rossi di Mazara, burrata, estratto di pomodoro e aglio nero
- ~ Tagliata di tonno ai fiocchi d'avena, piselli, alga nori e gelato albicocca e peperoncino  
③④⑥⑦
- ~ Pre Dessert
- ~ ~ Yogurt al caramello, frutta e ortaggi su zuppetta di frutti rossi e gin volcano  
⑦





**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)











il τΙΡΆηηο  
capòrtigia 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 τΙΡΆηηο  
caportigia restaurant

Menù



## Euforia 90

~ Polpo in doppia cottura glassato alla teriyaki, stracciatella e dressing di melograno e aceto di riso

④⑥⑦

~ Cozze al peperoncino cipotle, fichi e ricotta

⑦⑭

~ Agnolotti ripieni di gambero rosso di Mazara su crema di carote, caviale, evo e lime

①②③④⑦

~ Seppia ripiena di maialino alla nduja su brodo di agrumi affumicato

⑭

~ Pre Dessert

~ Vortice alla pesca, mousse al cioccolato fondente, polvere di caffè e gelato alla menta

③⑦





**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)

