il tiránno
caportigia restaurant

Menù Autunno 2023

Crudi

~ Scampi al mandarino, porri alla brace alla colatura di alici, sorbetto gin e passion fruit **€ 26**

~ Lampuga marinata alla rapa rossa, con cremoso di piselli alla menta, pane croccante al peperoncino e gel di melograno **€ 22**

~ Gran crudo Cheffina **€ 40**

~ Manzo alla Rossini (tartare di manzo, foie gras, Madeira, tartufo) **€ 26**

Antipasti

~ Anatra CBT, glassa arancia e anice stellato, insalatina di cruditè di frutta e verdura, gelato al miele **€ 24**

~ Capesante scottate al burro salato di Normandia, crudo di Fassona, frutti acidi e cialda croccante di pane nero **€ 25**

~ Uovo, porcini e fonduta **€ 22**

~ Salmone CBT, verza, salsa acidula agli agrumi leggermente affumicati, cavolfiore in doppia consistenza **€ 24**

il tiránno
caportigia restaurant

Menù Autunno 2023

Primi

~ Bottoni alla barbabietola ripieni di ricotta mantecata al limone, melanzane affumicate, acqua di basilico e polvere di pomodoro arrosto **€ 24**

~ Carnaroli allo zafferano etneo, polvere di aglio nero, crudo e cotto di gambero di Mazara e il suo corallo **€ 30**

~ Gnocchetti di patate al ragù d'astice e tartufo nero estivo **€ 28**
– Carbonara di seppia con il suo nero **€ 26**

~ Agnolotti 40 tuorli, ripieni di stracotto di manzo, fonduta di Taleggio e caviale **€ 30**

Secondi

~ Guancetta di Pata Negra brasata all'Aglianico del Vulture, chips di patata e bietole aglio, olio e peperoncino **€ 26**

~ Ricciola cotta nel latte di mandorla, verza brasata e sorbetto alla pesca **€ 28**

~ Baccalà Morro Extra CBT, fichi caramellati al Porto e Salicornia **€ 28**

~ Vitello affumicato, carote al burro, albicocche e sorbetto all'uva **€ 26**

il tiránno
caportigia restaurant

Menù Autunno
2023

Dessert

~ Cremoso al datterino, gelato al latte, pomodoro confit, salsa vaniglia Tahiti e basilico **€ 10**

~ Tiramisù23 **€ 10**

~ Mousse al cioccolato bianco ed extravergine, croccante di mandorla, gelatina allo zenzero e dressing di lampone e peperone rosso **€ 9**

~ Sablé alla mandorla di Avola, cream cheese, morbido di mirtillo e sorbetto pera e limoncello **€ 9**

il tiránno
caportigia restaurant

Menù Autunno 2023

Menù degustazione Corrente € 100

~ Scampi al mandarino, porri alla brace alla colatura di alici, sorbetto gin e passion fruit

~ Capesante scottate al burro salato di Normandia, crudo di Fassona, frutti acidi e cialda croccante di pane nero

~ Gnocchetti di patate al ragù d'astice e tartufo nero

~ Baccalà Morro Extra CBT, fichi caramellati al Porto e Salicornia

Pre dessert

~ Mousse al cioccolato bianco ed extravergine, croccante di mandorla, gelatina allo zenzero e dressing di lampone e peperone rosso

il tiránno
caportigia restaurant

Menù Autunno 2023

Menù degustazione Terra d'Amare € 90

~ Lampuga marinata alla rapa rossa con cremoso di piselli alla menta, pane croccante al peperoncino e gel di melograno

~ Salmone CBT, verza, salsa acidula agli agrumi leggermente affumicati, cavolfiore in doppia consistenza

~ Agnolotti 40 tuorli, ripieni di stracotto di manzo, fonduta di Taleggio e caviale

~ Vitello affumicato, carote al burro, albicocche e sorbetto all'uva

~ Pre dessert

~ Sablé alla mandorla di Avola, cream cheese, morbido di mirtillo e sorbetto pera e limoncello

il tiránno
caportigia restaurant

Menù Autunno 2023

Menù Degustazione Autumn In Love € 90

~ Manzo alla Rossini: tartare di manzo, foie gras, Madeira, tartufo

~ Anatra CBT, glassa arancia e anice stellato, insalatina di cruditè di frutta e verdura, gelato al miele

~Bottoni alla barbabietola ripieni di ricotta mantecata al limone, melanzane affumicate, acqua di basilico e polvere di pomodoro arrosto

~ Guancetta di Pata Negra brasata all'Aglianico del Vulture, chips di patata e bietole aglio, olio e peperoncino

~ Pre Dessert

~ Cremoso al datterino, gelato al latte, pomodoro confit, salsa vaniglia Tahiti e basilico