



il tiráηηo
caportigia restaurant

Menü
Dîner de
— la Veille
de Noël

Dimanche 24 Décembre



ίλ τιράηηο

caportigia restaurant

Menü Dîner de la Veille de Noël *2023*



- ~ Amuse-bouche du chef
- ~ Crevette cru avec coulée d'anchois de Cetara, gazpacho de tomates au basilic et "stracciatella di burrata"
- ~ Poulpe doublement cuit à la sauce teriyaki, doux de pommes de terre de Syracuse à l'ail noir
- ~ Maccheroni al torchio aux palourdes, à l'eau d'amande et aux œufs de thon
- ~ Sérieole en croûte de "pandoro" et olives noires sur bouillon au safran de l'Etna
- ~ Pré-dessert
- ~ Tartelette aux pistaches de Bronte et sorbet aux fruits de la passion

*Euro **90,00** pour personne, sans les boissons.