



ὶλ τῖράηηο

caportigia restaurant

Menu de l'automne 2023



Crudes

~ Crevettes à la mandarine, poireaux grillés avec colatura d'anchois, gin et sorbet aux fruits de la passion

26

~ Poisson dauphin mariné, sauce crémeuse aux pois et à la menthe, pain croustillant au chili et gel de grenade

22

~ Gran crudo Cheffina

40

~ Bœuf à la Rossini : tartare de bœuf, foie gras, Madeira, truffe

26

Amuse-gueule

~ Canard cuit à basse température, glaçage à l'orange et à l'anis étoilé, salade de crudités aux fruits et légumes, glace au miel

24

~ Coquilles Saint-Jacques saisies au beurre salé de Normandie, Fassona crudo, fruits acidulés et gaufre de pain noir croustillante

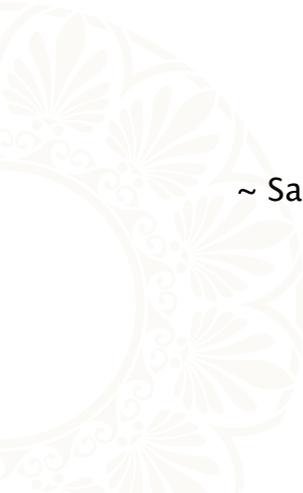
25

~ Œuf aux cèpes et fondue

22

~ Saumon cuit à basse température, chou de Savoie, sauce acidulée aux agrumes légèrement fumée, chou-fleur en double texture

24





ὶλ τῖράηηο

caportigia restaurant

Menu de l'automne 2023



Entrées

~ Boutons de betterave farcis à la ricotta fouettée au citron, aubergine fumée, eau de basilic, poudre de tomates grillées

24

~ Riz carnaroli au safran d'Etna, ail noir en poudre, crevettes Mazara crues et cuites et leur corail

30

~ Boulettes de pommes de terre au ragoût de homard et à la truffe noire d'été

28

~ Carbonara de seiche et son corail noir

26

~ Agnolotti 40 jaunes d'œuf farcis au ragoût de bœuf, fondue de fromage Taleggio et caviar

30

Secondes

~ Joue de Pata Negra braisée au vin Aglianico del Vulture, chips de pommes de terre et betteraves à l'ail, à l'huile et au piment

26

~ Sériole cuite au lait d'amande, pak-choi et sorbet à la pêche

28

~ Baccalà Morro Extra cuit à basse température, figes caramélisées au Porto et Salicornia

28

~ Veau fumé, carottes au beurre, abricots et sorbet au raisin

26





ὶλ τῑράηηο

caportigia restaurant

Menu de l'automne
2023



Dessert

~ Fromage à la crème de dattes, glace au lait, tomates confites, sauce
Tahiti à la vanille et basilic

10

~ Tiramisu23

10

~ Mousse au chocolat blanc et extra vierge, croustillant aux amandes,
gelée de gingembre et vinaigrette aux framboises et poivrons rouges

9

~ Sablé aux amandes d'Avola, fromage à la crème, glace aux myrtilles
et sorbet à la poire et au limoncello

9





ὶλ τῑράηηο

caportigia restaurant

Menu de l'automne
2023



Menu dégustation Corrente € 100

- ~ Crevettes à la mandarine, poireaux grillés avec colatura d'anchois, sorbet au gin et aux fruits de la passion
 - ~ Coquilles Saint-Jacques saisies au beurre salé de Normandie, fruits acidulés de Fassona crus et galette de pain noir croustillante
 - ~ Gnocchi de pommes de terre au ragoût de homard et à la truffe noire
Baccalà Morro Extra cuit à basse température, figues caramélisées au Porto et Salicornia
 - ~ Avant le dessert
 - ~ Mousse au chocolat blanc et extra vierge, croustillant aux amandes, gelée de gingembre et vinaigrette à la framboise et au poivron rouge
- 



ίλ τικράηηο

caportigia restaurant

Menu de l'automne
2023



Menu dégustation Terra d'Amare € 90

- ~ Poisson dauphin mariné, petits pois à la menthe, pain croustillant au piment et gel de grenade
- ~ Saumon cuit à basse température, chou de Savoie, sauce acidulée aux agrumes légèrement fumée, chou-fleur en double texture
- ~ Agnolotti 40 jaunes farcis au ragoût de bœuf, fondue de Taleggio et caviar
 - ~ Veau fumé, carottes au beurre, abricots et sorbet au raisin
- ~ Avant le dessert
- ~ Sablé aux amandes d'Avola, fromage à la crème, myrtille douce et sorbet à la poire et au limoncello





ὼ τἰράηηο

caportigia restaurant

Menu de l'automne 2023



Autumn In Love Menu dégustation € 90

- ~ Bœuf à la Rossini: tartare de bœuf, foie gras, madère, truffe
 - ~ Canard cuit à basse température, salade de crudités aux fruits et légumes, glace au miel
 - ~ Boutons de betterave farcis à la ricotta fouettée au citron, aubergine fumée, poudre de tomates rôties à l'eau de basilic
 - ~ Joue de Pata Negra braisée au vin Aglianico del Vulture, chips de pommes de terre et betteraves à l'ail, à l'huile et au piment
 - ~ Pré-dessert
 - ~ Sauce crémeuse aux dattes, glace au lait, tomates confites, sauce à la vanille de Tahiti et basilic
- 