



il tiráηηo

caportigia restaurant

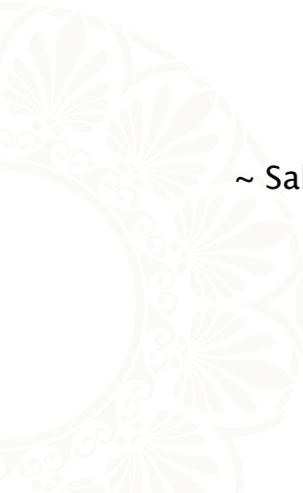
Menù Autunno
2023



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 crudità 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 tiráηηo

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 tiráηηo

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 tiráηηo

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 tiráηηo

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 tiráηηo

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 crudité 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
- 