



il tiráηηo

caportigia restaurant

Menu degustazione 2024



Fusion € 100

- ~ Crudo di ricciola al sale Maldon, coulis di pomodoro Piccadilly, aglio nero, ricotta e capperi secchi
- ~ Vitello cotto a 58°, ostrica al bbq, barbabietola marinata, gel amaro, arancia e anice
- ~ Agnolotti al basilico ripieno di Pata Negra e porri mantecati con vongole e dashi
- ~ Coniglio grigio di Carmagnola ripieno di gamberi e foie gras, girella di agrumi affumicati e insalata di zucchine, basilico e mandorle
- ~ Millefoglie di ricotta, gelatina di arancia e melograno, polvere d'aglio nero e gelato al Blonde Dulcey

4 7 14 2 8

