



il tiráηηo

caportigia restaurant

Menu primavera
2024



Antipasti

- ~ Tartare di tonno, estratto di cetriolo, mela verde e finocchio,
con burrata e tartufo estivo € 26
④ ⑦
- ~ Crudo di ricciola al sale Maldon, coulis di pomodoro Piccadilly,
aglio nero, ricotta e cucunci essiccati € 28
④ ⑦
- ~ Carpaccio di wagyu affumicato, evo al corallo di gambero, pera
glassata al miele e succo di barbabietola, gel di yuzu € 26
④
- ~ Vitello cotto a 58°, ostrica al bbq, barbabietola marinata,
gel di Bitter, arancia e anice € 28
- ~ Uovo barzotto, carpaccio di astice, tatsoi e colatura
di bufala alle alici € 30
③ ④ ⑦ ②
- ~ Pancetta di maialino a lunga cottura, verza brasata,
dressing di ananas e liquirizia, frutti rossi € 25
- ~ Polpo Sous Vide, carpaccio di sedano, rapa alla vaniglia
Bourbon, demi-glace di speck ed erbe € 25
④ ⑨



il tiráηηo

caportigia restaurant

Menu primavera 2024



Primi

- ~ Carnaroli con scampi, pomodoro giallo, cipolla alla brace e polvere di caffè € 30
(2) (7)
- ~ Agnolotti al basilico ripieni di Pata Negra e porri mantecati con vongole e dashi € 26
(4) (7) (2) (14) (1)
- ~ Spaghettoni alla chitarra, gambero rosso affumicato, H2O di mandorla e pomodoro, peperone crusco € 30
(4) (3) (1)
- ~ Tagliolino all'uovo con alici al finocchietto, fave croccanti, spuma di Ragusano, guancia e polvere di pomodoro arrosto € 26
(3) (4) (7) (2) (1)

Secondi

- ~ Astice, guancia croccante, consistenze di uovo e asparagi alla birra € 42
(2) (3)
 - ~ Agnello CBT, insalatina di fragole e katsuobushi, evo al prezzemolo e cremoso di bleu d'Auvergne € 30
(7)
 - ~ Ventresca di tonno marinata con yuzu e pompelmo, daikon in osmosi e gel di mela verde € 28
(4) (6)
 - ~ Coniglio grigio di Carmagnola ripieno di gambero e foie gras, vortice di agrumi affumicati e insalatina di zucchine, basilico e mandorle € 30
(4)
 - ~ Ombrina in crosta di amaretti al nero di seppia, piselli alla menta e carote al miele e zenzero € 28
(4) (1)
- 



il tiráηηo

caportigia restaurant

Menu primavera
2024



Dessert

(Tutti i nostri dessert richiedono un tempo di preparazione di 20 minuti)

~ Cremoso alla fragola, meringa croccante, dressing di basilico e lime, gelato al cioccolato bianco e peperoncino € 10

3 7

~ Mousse al pistacchio di Bronte, crumble al caffè, sedano essiccato e gelato al mirtillo € 11

1 3 7

~ Millefoglie di ricotta, gelatina di arancia e melograno, polvere di aglio nero e gelato al Blonde Dulcey € 10

1 3 7

~ Fondente al 70%, Guaranà al lampone, gelato al peperone € 10

1 3 7





il tiráηηo

caportigia restaurant

Menu primavera
2024



Allergeni Alimentari

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del Parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono suddetto alimento.

- ① Cereali contenente glutine.
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③ Uova e prodotti a base di uova.
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce.
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia.
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte.
- ⑧ Frutta a guscio.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

--*Si comunica alla gentile clientela che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato trattato con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione, si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della catena del freddo in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare integro sulla tavola del consumatore.
*Si invitano gli ospiti con intolleranze o allergie a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011).

