



ὶλ τῖράηηο

caportigia restaurant

Menu de printemps 2024



Entrées

~ Tartare de thon, extrait de concombre, pomme verte et fenouil,
avec burrata et truffe noire d'été € 26

④ ⑦

~ Sériole fumée au sel de Maldon, coulis de tomates Piccadilly,
ail noir, ricotta et câpres séchées € 28

④ ⑦

~ Carpaccio de wagyu fumé, crevettes corail evo, poire glacée
au miel et jus de betterave, gel de yuzu € 26

④

~ Veau cuit à 58°, huître bbq, betterave marinée,
gel amer, orange et anis € 28

~ Œuf barzotto, carpaccio de homard, tatsoi et
colatura d'anchois de buffle € 30

③ ④ ⑦ ②

~ Poitrine de porc longuement cuite, chou braisé, vinaigrette à
l'ananas et à la réglisse, fruits rouges € 25

~ Poulpe cuit Sous Vide, carpaccio de céleri-rave à la
vanille Bourbon, demi-verre au bacon et aux herbes € 25

④ ⑨





ὶλ τῖράηηο

caportigia restaurant


Menu de printemps 2024



Premiers plats

- ~ Scampi de Carnaroli, tomate jaune, oignon grillé et poudre de café € 30
(2 7)
- ~ Agneau au basilic farci de Pata Negra et poireaux mantecati aux palourdes et dashi € 26
(4 7 2 14 1)
- ~ Spaghettonne alla chitarra, crevettes rouges fumées, amandes et tomates h20, poivrons crusco € 30
(4 3 1)
- ~ Tagliolini d'oeufs avec anchois au fenouil, fèves croustillantes, mousse de Ragusano et guanciale et poudre de tomate grillée € 26
(3 4 7 2 1)

Plats principaux

- ~ Homard, guanciale crouillante, textures d'œufs et asperges battues à la bière € 42
(2 3)
 - ~ CBT d'agneau, salade de fraises et katsuobushi, evo de persil et bleu d'Auvergne crémeux € 30
(7)
 - ~ Steak de thon mariné au yuzu et au pamplemousse, daïkon en osmose et gel de pomme verte € 28
(4 6)
 - ~ Lapin gris de Carmagnola farci aux crevettes et au foie gras, tourbillon d'agrumes fumés et salade de courgettes, basilic et amandes € 30
(4)
 - ~ Ombrine en croûte avec macarons à l'encre de seiche, petits pois à la menthe et carotte au miel et au gingembre € 28
(4 1)
- 



ὶλ τῖράηηο


caportigia restaurant

Menu de printemps 2024



Dessert

(Tous nos desserts nécessitent un temps
de préparation de 20 minutes)

- ~ Crumble de fraises, meringue croustillante, vinaigrette au basilic et au citron vert, glace au chocolat blanc et au chili € 10
③ ⑦
 - ~ Mousse à la pistache de Bronte, crumble au café, céleri séché et glace aux myrtilles € 11
① ③ ⑦
 - ~ Millefoglie ricotta, gelée d'orange et de grenade, poudre d'ail noir et glace Dulcey Blonde € 10
① ③ ⑦
 - ~ Chocolat noir 70%, Guarana avec insert de framboise, glace au poivron € 10
① ③ ⑦
- 



ὶλ τῖράηηο

caportigia restaurant

Menu primavera
2024

Allergènes alimentaires

Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen, voici la liste des substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances. .

Le numéro correspondant est noté à côté des plats contenant cet aliment.

- ① Céréales contenant du gluten.
- ② Crustacés et produits à base de crustacés.
- ③ Œufs et ovoproduits.
- ④ Poissons et produits à base de poisson.
- ⑤ Arachides et produits à base d'arachides.
- ⑥ Soja et produits à base de soja.
- ⑦ Lait et produits laitiers.
- ⑧ Noix.
- ⑨ Céleri et produits à base de céleri.
- ⑩ Moutarde et produits à base de moutarde.
- ⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- ⑫ Anhydride sulfureux et sulites en concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/lt.
- ⑬ Lupins et produits à base de lupin.
- ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques.

– *Nous informons nos clients que le poisson destiné à être consommé cru a été traité par réfrigération rapide (conformément au règlement CE n° 852/04). Les produits marqués d'un * sont surgelés: les produits atteignent une température de -18° en très peu de temps, le refroidissement rapide n'endommage pas la structure biologique de l'aliment.

La surgélation est le meilleur système de conservation, grâce au respect scrupuleux de la chaîne du froid tout au long du processus que suit l'aliment pour arriver intact sur la table du consommateur.

*Les personnes souffrant d'intolérances ou d'allergies sont invitées à se référer au personnel de salle pour obtenir les explications nécessaires (Règlement UE 1169/2011).