



il τΙΡΆηηο
caportigia restaurant

Menù



Plats crus

Tartare de Wagyu coupée au couteau, Crevette de Mazara, Caviar,
Poire au Limoncello 35

② ④ ⑩

Carpaccio de Homard, Burrata, Piment Croquant, Concombre 32

② ⑦

Grand Plateau Cru du Chef, Mer et Terre 50

② ④ ⑥ ⑧

Tartare de Saumon Balik, Figue de Barbarie, Crème Aigre au
basilic , Courgette Crue 28

④ ⑦





il τираηηο
caportigia restaurant

Menü



Entrées

Espadon Teriyaki, Petits Pois Fumés, Cerise, Lait de Coco 25

④ ⑥ ⑦

Pomme de Terre de Syracuse, Chou Mariné, Fondue de Piacentinu
Ennese, Truffe Noire 24

⑦

Moules, Chou-Fleur au Safran, Mousse de Pecorino 22

⑭ ⑦

Magret de Canard, Jus au Café, Bette Sautée 28

⑦





il τΙΡΆηηο
caportigia restaurant

Menù



Plats principaux

Tagliolini à l'Oeuf au Beurre Vanillé, Caviar 35

① ③ ④

Tortelli Farcis aux Poireaux, Rouget et Bisque au Citron 28

① ③ ④

Spaghettoni aux Langoustines Brûlées, Crème de Carottes, Ricotta
Liquide, Ail Noir 30

① ② ③ ⑦

Gnocchetti au Ragoût de Lapin Gris de Carmagnola, Truffe Noire
26

① ③

Risotto Carnaroli à la Colature d'Anchois de Cetara, Homard,
Huile de Persil, Agrumes 32

(Minimum pour deux personnes, temps d'attente 20 minutes)

② ⑦





il τираηηο
caportigia restaurant

Menü



Secondes

Joue de Bœuf au Barolo, Pomme de Terre à la Betterave et
Poireaux Croquants 28

⑦

Rouget Fumé, Tomate, Oignon au Yuzu, Huile de Guanciaie, Eau de
Bufflonne 26

④ ⑦

Poitrine de Porc Croustillante au Miel et Moutarde de Dijon,
Carpaccio de Cèpes et Jus 25

⑩

Pigeon, Panna Cotta au Basilic, Pistaches et Mandarine 32

⑦ ⑧

Thon Saisi, Vinaigrette de Bœuf à la Sauce Soja, Crudités de
Légumes et Fruits, Mangue 28

④ ⑥





il τΙΡΆηηο
caportigia restaurant

Menù



Desserts

Glace Lait et Vanille Bourbon sur Brioche Beurrée, Caviar et
Huile d'Olive Vierge Extra 14

① ③ ④ ⑦

Tartelette à la Ricotta et Perles de Mangue, Glace à la Noisette
IGP du Piémont 10

① ③ ⑦ ⑧

Crèmeux au Café avec Burrata Sucrée et Glace au Cassis 10

③ ⑦

Moelleux à la Mûre, Croquant de Pistache de Bronte, Glace au
Chocolat Dulcey Pimenté 10

③ ⑦ ⑧

Écume fondante, sel noir, crumble aux cacahuètes et glace à
la grenade

① ③ ⑤ ⑦

Tous nos desserts nécessitent un temps de préparation d'au moins 20
minutes.





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menu



Menu dégustation: UMA RE

100

Tartare de Saumon Balik, Figue de Barbarie, Crème Aigre au basilic , Courgette Crue

Moules, Chou-Fleur au Safran, Mousse de Pecorino

Spaghettoni aux Langoustines Brûlées, Crème de Carottes, Ricotta Liquide, Ail Noir

Thon Saisi, Vinaigrette de Bœuf à la Sauce Soja, Crudités de Légumes et Fruits, Mangue

Pré-Dessert

Moelleux à la Mûre, Croquant de Pistache de Bronte, Glace au Chocolat Dulcey Pimenté

Petites Pâtisseries





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menù

Menu dégustation: AMORNIA

100

Tartare de Wagyu coupée au couteau, Crevette de Mazara, Caviar,
Poire au Limoncello

Magret de Canard, Jus au Café, Bette Sautée

Gnocchetti au Ragoût de Lapin Gris de Carmagnola, Truffe Noire

Joue de Bœuf au Barolo, Pomme de Terre à la Betterave et
Poireaux Croquants

Pré-Dessert

Tartelette à la Ricotta et Perles de Mangue, Glace à la Noisette
IGP du Piémont

Petites Pâtisseries





il τираηηο
caportigia restaurant

Menu



Menu dégustation: ISTINTI

120

Parcours de Dégustation en Six Services, Sélection Surprise de
La Che



Allergènes Alimentaires

Conformément au Règlement UE 1169/2011 du Parlement Européen, voici la liste des substances ou produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Le numéro correspondant est indiqué à côté des plats contenant l'allergène en question.

- ① Céréales contenant du gluten
- ② Crustacés et produits à base de crustacés
- ③ Œufs et produits à base d'œufs
- ④ Poisson 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 à base de lait
- ⑧ Fruits à coque
- 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 sésame
- ⑫ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l
- ⑬ Lupin et produits à base de lupin
- ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques

Avis à notre clientèle :

Le poisson destiné à être consommé cru a été traité par une baisse rapide de la température (conformément au Règ. CE n°852/04). Les produits marqués d'un * sont surgelés : ils sont rapidement refroidis à une température de -18°C, et cette rapidité de refroidissement préserve la structure biologique des aliments. La surgélation est le meilleur système de conservation, grâce au respect strict de la chaîne du froid tout au long du processus, garantissant l'intégrité du produit jusqu'à la table du consommateur.

Les clients ayant des allergies ou des intolérances sont priés de s'adresser au personnel de salle pour toute information nécessaire (Règ. UE 1169)