



il tirángo
capotigia restaurant

Menù



Crudi

Battuta al coltello di wagyu, gambero rosso, caviale,
pera al limoncello 35

② ④ ⑩

Carpaccio di astice, burrata, peperone crusco, cetriolo 32

② ⑦

Gran crudo Cheffina mare e terra 50

② ④ ⑥ ⑧

Tartare di salmone balik, fichi d'India, panna acida al basilico ,
crudo di zucchine 28

④ ⑦





il τΙΡΆηηο
caportigia restaurant

Menù



Antipasti

Spada alla teriyaki, piselli afumicati, ciliegia, latte di cocco
25

④ ⑥ ⑦

Patata Siracusana, cavolo marinato, fonduta di piacentino ennese,
tarufo nero 24

⑦

Cozze, cavolfiore allo zafferano, spuma di pecorino 22

⑭ ⑦

Petto d'anatra, il suo jus al caffè, bietole ripassate 28

⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Primi

Tagliolino all'uovo mantecato al burro vaniglia, caviale 35

① ③ ④

Tortelli ripieni di porri, triglie e la sua bisque al limone 28

① ③ ④

Spaghettone con scampi bruciati, crema di carote, carota liquida e
aglio nero 30

① ② ③ ⑦

Gnocchetti al ragù di coniglio grigio di Carmagnola, tartufo nero
26

① ③

Carnaroli alla colarura di alici di Cetara, astice, olio al
prezzemolo, agrumi 32

(minimo per due persone, tempo d'attesa 20 minuti)

② ⑦





il TIRÁNHO
caportigia restaurant

Menù



Secondi

Guancetta di manzo al barolo con patata alla barbabietola e porri
croccanti 28

⑦

Triglia affumicata, pomodoro, cipolla allo yuzu, olio al guanciale e
acqua di bufala 26

④ ⑦

Pancetta croccante di maialino al miele e senape di dijon, carpaccio di
porcini e il loro fondo 25

⑩

Piccione, panna cotta al basilico, pistacchi e mandarino 32

⑦ ⑧

Tonno scotatto, dressing di manzo alla soia, ortaggi e frutta in crudité,
mango 28

④ ⑥





il tiránno
caportigia restaurant

Menù



Dessert

Gelato latte e vaniglia Bourbon su brioche al burro, caviale ed extravergine 14

① ③ ④ ⑦

Tartelletta con ricotta e sfere di mango, gelato alla nocciola IGP Piemonte 10

① ③ ⑦ ⑧

Cre moso al caffè con burrata dolce e gelato al ribes nero 10

③ ⑦

Morbido alla mora con croccante al pistaccho di bronte e gelato al cioccolato dulcey al peperoncino 10

③ ⑦ ⑧

Spuma fondente, sale nero, crumble alle arachidi e gelato al melograno

① ③ ⑤ ⑦

Tutti i nostri dessert richiedono un tempo di preparazione di almeno 20 minuti





il tiránnο
capotigia restaurant

Menù



Menù degustazione: UMA RE

100

Tartare di salmone balik, fichi d'india, panna acida al basilico, crudo di zucchine

Cozze, cavolfiore allo zafferano, spuma di pecorino

Spaghettone con scampi bruciati, crema di carote, ricotta liquida, aglio nero

Tonno scottato dressing di manzo alla soia, ortaggi e frutta in crudité, mango

Pre dessert

Morbido alla mora con croccante al pistacchio di Bronte e gelato al cioccolato dulcey al peperoncino

Piccola pasticceria





il τΙΡΆηηο
copartigia restaurant

Menù



Menù degustazione: AMORNIA

100

Battuta al coltello di wagyu, gambero di Mazara , caviale, pera al
limoncello

Petto d'anatra, il suo jus al caffè, bietole ripassate

Gnocchetti al ragù di coniglio di Carmagnola, tartufo nero

Guancetta di manzo al barolo con patata alla barbabietola e porri
croccanti

Pre dessert

Tartelletta con ricotta e sfere di mango, gelato alla nocciola IGP
Piemonte

Piccola pasticceria





il τῑράηηο
caportigia restaurant

Menù



Menù degustazione: ISTINTI

120

Percorso di degustazione di sei portate a sorpresa a
discrezione della Chef





il tiránno
caportigia restaurant

Menù



Allergeni Alimentari

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

Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto 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 ad 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)

