



**il tiránno**  
caportigia restaurant

## Menù



### Cru

Tartare de crevettes rouges de Mazara avec avocat, compote de poivrons rouges et infusion de yuzu fumé 28

②

Crudo de thon, panna cotta au basilic, katsoboushi 24

④ ⑥ ⑦

Tartare de boeuf coupé à la main, gelée de jaune d'œuf, bouillon de shiitake, pain croustillant 26

① ③ ⑥ ⑩

Gran crudo Cheffina 45

② ④ ⑥





**il tiránno**  
caportigia restaurant

*Menù*



## Entrées

Sandwich de crevettes croustillantes, foie gras, chou et glaçage  
de mandarine caramélisée 26

② ①

Crème de pommes de terre, moules éclatées, poireau tendre 25

⑦ ⑭

Mousse de Ragusano, tomate confite, oignon de Tropea aigre-doux,  
chapelure toastée 24

① ⑦

Presque thon : tartare de betterave, ricotta au citron, bouillon  
chaud de soja et mirin 24

⑥





il τираηηο  
caportigia restaurant

Menü



## Premier Plat

Agnolotti à l'ail noir, farcis de joue ibérique, palourdes épicées et  
huile d'olive extra vierge parfumée au persil 30

③ ⑭ ①

Spaghettonne à la colatura d'anchois, crème de chapelure "atturrata",  
ricotta et citron 25

⑦ ① ④

Macaronis Torchio à la crème d'asperges fumées et crevettes rouges crues  
et cuites de Mazara 28

② ① ⑤

Insieme : tagliolini faits maison au beurre à la vanille et caviar 32

⑦ ① ④





**il tiránho**  
caportigia restaurant

*Menù*



## Plats Principaux

Carbonara de homard : homard CBT, crème brûlée salée, poudre de guanciaie, wagyu 36

③ ⑦ ②

Filet de bœuf, sa sauce, figes au porto, épinards à l'ail et à l'huile 32

Thon jaune, beurre blanc à la vanille et au citron, salade croquante 28

③

Vitello tonnato : veau CBT, thon rouge à la cannelle, mayonnaise au citron, cucuncio au caramel, anchois cantabriques 28

③ ④

Poulpe BBQ glacé à la mandarine et au teriyaki avec mousse de pois noirs à l'ail 26

⑥





il τираηηο  
caportigia restaurant

Menü



## Dessert

Bavarois d'amande d'Avola avec réduction d'orange à l'anis étoilé, gelato à la mandarine et poudre d'olive noire 10

③ ⑦ ⑧

Crème brûlée à la vanille, caviar, crumble à l'huile d'olive extra vierge 14

① ③ ⑦ ④

Arome d'agrumes : pâte sablée garnie de génoise au yuzu, mandarine, crème au lait et gelato au basilic 12

① ③ ⑦

Gaufre noire, mousse au chocolat blanc, compote de fraises au poivre noir, gelato à la fraise 11

① ③ ⑦





**il τираηηο**  
caportigia restaurant

*Menü*



## Menu Dégustation: Foodlovers 100

Tartare de crevettes rouges de Mazara avec avocat, compote de poivrons rouges et infusion de yuzu fumé

②

Crème de pommes de terre, moules éclatées, poireau tendre

⑦ ⑭

Spaghettone à la colatura d'anchois, crème de chapelure "atturrata", ricotta et citron

⑦ ① ④

Poulpe BBQ glacé à la mandarine et au teriyaki, avec mousse de pois noirs à l'ail

⑥

Bavarois d'amande d'Avola avec réduction d'orange à l'anis étoilé, gelato à la mandarine et poudre d'olive noire

③ ⑦ ⑧





il τираηηο  
caportigia restaurant

Menu



## Menu Dégustation: Radici 100

Tartare de boeuf coupé à la main, gelée de jaune d'œuf,  
bouillon de shiitake, pain croustillant

① ③ ⑥ ⑩

Veau CBT, anchois cantabriques, mayonnaise épicée, cucuncio  
caramélisé

③ ④

Agnolotti à l'ail noir farcis de joue ibérique, truffe noire  
et sauce au bœuf

③ ⑭ ①

Filet de bœuf, sa sauce, figues au porto, épinards à l'ail et  
à l'huile

③

Gaufre noire, mousse au chocolat blanc, compote de fraises au  
poivre noir, gelato à la fraise

① ③ ⑦





**il τираηηο**  
caportigia restaurant

*Menu*



## Menu Dégustation: Istinto 120

Menu Dégustation Six Plats à la discrétion du Chef





**il tiráηηo**  
caportigia restaurant

*Menú*



### **Allergènes Alimentaires**

Conformément au Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement Européen, voici la liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances.

Le numéro correspondant est indiqué à côté des plats contenant ces aliments.

- ① Céréales contenant du gluten.
- ② Crustacés et produits à base de crustacés.
- ③ Œufs et produits à base d'œufs.
- ④ Poissons et produits à base de poisson.
- ⑤ Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.
- ⑥ Soja et produits à base de soja.
- ⑦ Lait et produits laitiers.
- 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 graines de sésame.
- ⑫ Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/L.
- ⑬ Lupins et produits à base de lupins.
- ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques.

- \*Il est communiqué à nos chers clients que les poissons destinés à être consommés crus ont été traités par abaissement rapide de température (conformément au Règ. CE n° 852/04). Les produits marqués par \* sont congelés : ils atteignent une température de -18°C en très peu de temps, et ce refroidissement rapide ne nuit pas à la structure biologique des aliments.

La congélation est considérée comme la meilleure méthode de conservation, grâce au respect strict de la chaîne du froid tout au long du processus, permettant de livrer l'aliment intact sur la table du consommateur.

Les clients ayant des intolérances ou des allergies sont invités à se référer au personnel pour plus de précisions (Règ. UE 1169/2011).





**il τΙΡΆηηο**  
caportigia restaurant

*Menü*

