



il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Crudi

Tartare di gambero rosso di Mazara con avocado, composta di peperone rosso e infusione di yuzu affumicato 28

②

Crudo di tonno, panna cotta al basilico, katsoboushi 24

④ ⑥ ⑦

Battuta al coltello di manzo, gel di tuorlo d'uovo, brodo di funghi shitake, pane croccante 26

① ③ ⑥ ⑩

Gran crudo Cheffina 45

② ④ ⑥





il tiránno
caportigia restaurant

Menù



Antipasti

Sandwich croccante di scampi, foie gras, verza e glassa di mandarino caramellato 26

② ①

Crema di patate, cozze scoppiate, porro fondente 25

⑦ ⑭

Spuma di ragusano, pomodoro confit, cipolla di tropea in agrodolce, briciole di pane tostato 24

① ⑦

Quasi tonno: tartare di barbabietola, ricotta al limone, brodo tiepido di soia e mirin 24

⑥





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Primi

Agnolotti all'aglio nero ripieni di guancetta iberica con vongole
piccanti e olio extravergine aromatizzato al prezzemolo 30

③ ⑭ ①

Spaghettone alla colatura di alici, crema di mollica "atturrata",
ricotta e limone 25

⑦ ① ④

Maccheroni al torchio con crema di asparagi affumicati e crudo e
cotto di gambero rosso di Mazara 28

② ① ⑤

Insieme: tagliolino all'uovo fatto in casa con burro alla vaniglia
e caviale 32

⑦ ① ④





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Secondi

Carbonara di astice: astice CBT, creme brulee salata, polvere di guanciaie, wagyu 36

③ ⑦ ②

Filetto di manzo, il suo fondo, fichi al porto, spinacini aglio e olio 32

Ricciola, beurre blanc vaniglia e limone, insalatina croccante 28

③

Vitello tonnato: vitello CBT, tonno rosso al cannello, maionese al limone, cucuncio al caramello, alici del Cantabrico 28

③ ④

Polpo al BBQ glassato al mandarino e teriyaki con spuma di piselli all'aglio nero 26

⑥





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menù



Dessert

Bavarese alla mandorla di Avola con riduzione di arancia
all'anice stellato, gelato al mandarino e polvere di olive
nera 10

③ ⑦ ⑧

Cremee brulee alla vaniglia, caviale, crumble
all'extravergine d'oliva 14

① ③ ⑦ ④

Profumo di agrumi: frolla ripiena di pan di spagna allo yuzu,
mandarino, crema di latte e gelato al basilico 12

① ③ ⑦

Cialda fondente, mousse al cioccolato bianco, composta di
fragole al pepe nero, gelato alla fragola 11

① ③ ⑦





il tirángo
caportigia restaurant

Menù



Degustazione Foodlovers 100

Tartare di gambero rosso di Mazara con avocado, composta di peperone rosso e infusione di yuzu affumicato

②

Crema di patate, cozze scoppiate, porro fondente

⑦ ⑭

Spaghettoni alla colatura di alici, crema di mollica “atturrata”, ricotta e limone

⑦ ① ④

Polpo al BBQ glassato al mandarino e teriyaki con spuma di piselli all’aglio nero

⑥

Bavarese alla mandorla di Avola con riduzione di arancia all’anice stellato, gelato al mandarino e polvere di olive

nere

③ ⑦ ⑧





il tiráηηo
caportigia restaurant

Menù



Degustazione Radici 100

Battuta al coltello di manzo, gel di tuorlo d'uovo, brodo di funghi
shitake, pane croccante

① ③ ⑥ ⑩

Vitello CBT, alici del Cantabrico, maionese piccante,
cucuncio al caramello

③ ④

Agnolotti all'aglio nero ripieni di guancetta iberica con
tartufo nero e fondo di manzo

③ ⑭ ①

Filetto di manzo, il suo fondo, fichi al porto, spinacini
aglio e olio

③

Cialda fondente, mousse al cioccolato bianco, composta di
fragole al pepe nero, gelato alla fragola

① ③ ⑦





il τῑράηηο
caportigia restaurant

Menù



Degustazione Istinto 120

Menù degustazione di sei portate 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)

