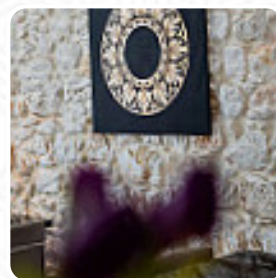
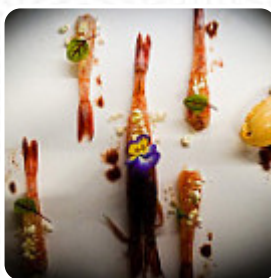
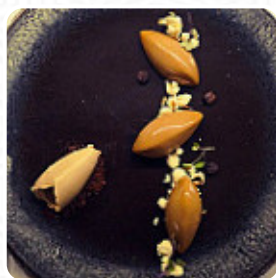




## Menu Il Tiranno

<https://piatti.menu>

Viale Montedoro 76, 96100, Sicilia Italia, SIRACUSA, Italy  
+33186995715 - <http://www.iltiranno.it/>



La **carta di Il Tiranno** di SIRACUSA include 68 pietanze. In media i **pietanze o bevande sul [il menù](#)** costano circa 24 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Il Tiranno è un ristorante a Siracusa che ti accoglie in un locale completamente nuovo, il Caportigia Boutique Hotel, dal design curato e ricercato, che abbina esclusività ed eleganza alla familiarità del posto. L'atmosfera che si respira è intima ma dinamica, ideale per una cena romantica o un pranzo di lavoro, dove poter assaporare la più sofisticata cucina a base di pesce fresco. La nostra chef propone una cucina che equilibra perfettamente tradizione ed innovazione e piatti accuratamente preparati con l'impiego esclusivo di prodotti di prima qualità. La mano è quella dello chef Valentina Galli, capace di dare un tocco inconfondibile ad ogni sua creazione. La Cantina, dalle grandi etichette alla piccola produzione locale, permette al cliente di degustare il vino ideale, da abbinare al menù scelto. E per chi non sa quale vino ordinare, c'è il nostro personale pronto a dare il giusto suggerimento per degustare al meglio un prodotto di grande qualità.

# Menu Il Tiranno



## Involtini Di Sushi

SUSHI

## Antipasti

BURRATA

## Bevande

BEVANDE

## Piadina

L'INVOLUCRO ITALIANO

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Primo Piatto

SCAMPI AL MANDARINO, PORRI ALLA BRACE ALLA COLATURA DI ALICI, SORBETTO GIN E PASSION FRUITS

## Second Course

CAPELANTE SCOTTATE AL BURRO SALATO DI NORMANDIA, CRUDO DI FASSONA FRUTTI ACIDI E CIALDA CROCCANTE DI PANE NERO

## Third Course

GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGÙ D'ASTICE E TARTUFO NERO

## Fourth Course

BACCALÀ MORRO EXTRA CBT, FICHI CAMELLATI AL PORTO, SALICORNIA

## Specialità Italiane

FOCACCE

## Cours #4

PRE DESSERT

## Sixth Course

SABLÈ ALLA MANDORLA DI AVOLA, CREAMCHEESE, MORBIDO DI MIRTILLO E SORBETTO PERA E LIMONCELLO

## Seventh Course

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO ED EXTRAVERGINE, CROCCANTE DI MANDORLA, GELATINA ALLO YUZU E DRESSING DI LAMPONE E PEPPERONE ROSSO

## Primi

RICCI E CAFFÈ 25 €

AGNOLOTTO FATTO IN CASA RIPIENO DI ASTICE, CREMA DI CAROTE, RICCI DI MARE 24 €

SPAGHETTONE ALL'OLIO CON BOTTARGA, CRUDO DI TONNO, CAPPERI AL CAMELLO, ACQUA DI POMODORO 22 €

## Antipasto

FUSION: ALICI AGLI AGRUMI, MELONE, GELATO GHIACCIATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE E BARBABIETOLA 16 €

ORIZZONTALE DI FICHI, CAPRINO, PISTACCHIO DI BRONTE, MIELE DI MANDORLO 14 €

CAPELANTE AL CAFFÈ E SEMI DI PAPAVERO BLU, FRUTTI ROSSI, NERO DI SEPIA 20 €

## I Crudi

WAGYU, PERA, CAPRINO AL WASABI, NOCCIOLE DELL'ETNA, FROZEN DI SAMBUCA 28 €

# Menu Il Tiranno



QUEEN: RICCIOLA SCOTTATA,  
DATTERINO, FIORE DEL CAPPERO,  
COLATURA DI ALICI DI CETARA 22 €

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI  
MAZARA ALLO YUZU E TÈ  
MATCHA, ZUPPA FREDDA DI MELA  
VERDE, SEDANO E LIME 20 €

## Categoria Di Ristorante

ITALIANO

MEDITERRANEO

DESSERT

## Portata Principale

AGNOLOTTI AL BASILICO RIPIENI  
DI PATA NEGRA E PORRI  
MANTECATI CON VONGOLE E  
DASHI 26 €

CARNAROLI SCAMPI, POMODORO  
GIALLO, CIPOLLA ALLA BRACE E  
POLVERE DI CAFFE 30 €

SPAGHETTONE ALLA CHITARRA,  
GAMBERO ROSSO AFFUMICATO,  
H2O DI MANDORLA E POMODORO,  
PEPERONE CRUSCO 30 €

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON ALICI  
AL FINOCCHIETO, FAVE  
CROCCANTI, SPUMA DI RAGUSANO  
E GUANCIALE E POLVERE DI  
POMODORO ARROSTO 26 €

## Secondo

CONIGIO GRIGIO DI CARMAGNOLA  
RIPIENO DI GAMBERO E FOIE  
GRAS, VORTICE DI AGRUMI  
AFFUMICATI E INSALATINA DI  
ZUCCHINE, BASILICO E MANDORLE 30 €

VENTRESCA DI TONNO MARINATA  
ALLO YUZU E POMPELMO, DAIKON  
IN OSMOSI E GEL DI MELA VERDE 28 €

AGNELLO CBT, INSALATINA DI  
FRAGOLA E KATSOUBUSHI, EVO  
AL PREZZEMOLO E CREMODO SI  
BLEU D'AUVERGNE 30 €

ASTICE , GUANCIALE CROCCANTE,  
CONSISTENZE DI UOVO E  
ASPARAGI ALLA BIRRA 42 €

OMBRINA IN CROSTA DI AMARETTI  
AL NERO DI SEPIA , PISELLI ALLA  
MENTA E CAROTA AL MIELE E  
ZENZERO 28 €

## Dessert

TORTA DI FORMAGGIO

FONDATE 70% GUARANÀ CON  
INSERTO AL LAMPONE , GELATO  
AL PEPERONE 10 €

MILLEFOGLIE DI RICOTTA,  
GELATINA DI ARANCIA E  
MELOGRANO, POLVERE DI AGLIO  
NERO E GELATO AL BLONDE  
DULCEY 10 €

MOUSSE AL PISTACCHIO DI  
BRONTE, CRUMBLE AL CAFFÈ,  
SEDANO ESSICATO E GELATO AL  
MIRTILLO 11 €

CREMOSO ALLA FRAGOLA,  
MERINGA CROCCANTE , DRESSING  
DI BASILICO E LIME GELATO AL  
CIOCCOLATO BIANCO E  
PEPERONCINO 10 €

SORBETTO

INSALATA DI FRUTTA FRESCA

## Raw

CRUDO DI RICCIOLA AL SALE  
MALDON, COULIS DI POMODORO  
PICCADILLY, AGLIO NERO,  
RICOTTA E CUCUNCI ESSICCATI 28 €

POLPO VOUS VIDE, CARPACCIO DI  
SEDANO RAPA ALLA VANIGLIA  
BOURBON, DEMI GLASS DI SPECK  
ED ERBE 25 €

# Menu Il Tiranno



PANCETTA DI MAIALINO A LUNGA  
COTTURA, VERZA BRASATA,  
DRESSING DI ANANAS E  
LIQUIRIZIA, FRUTTI ROSSI 25 €

UOVO BARZOTTO, CARPACCIO DI  
ASTICE, TATSOI E COLATURA DI  
BUFALA ALLE ALICI 30 €

VITELLO COTTO A 58°, OSTRICA AL  
BBQ, BARBABIETOLA MARINATA,  
GEL DI BITTER, ARANCIA E ANICE 28 €

CARPACCIO DI WAGYU  
AFFUMICATO, EVO AL CORALLO DI  
GAMBERO, PERA GLASSATA AL  
MIELE E SUCCO DI 26 €  
BARBABIETOLA, GEL DU YUZU.

TARTARE DI TONNO, ESTRATTO DI  
CETRIOLO, MELA VERDE E  
FINOCCHIO, CON BURRATA E  
TARTUFO NERO ESTIVO 26 €

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

SPAGHETTI

COZZE

ARAGOSTA

DESSERT

CARNE

INSALATA

ANTIPASTO

## Ingredienti Utilizzati



MANGO

FRUTTA

PEPERONCINO

OLIVE

GAMBERETTO

AGLIO

CAPESANTE

BURRO

TONNO

ANGURIA

FRUTTI DI MARE

CIPOLLA

SALMONE

## Il Tiranno

Viale Montedoro 76, 96100, Sicilia  
Italia, SIRACUSA, Italy

Orari di apertura:

Fatto con [Piatti](#)

