

# «PALAZZO TIGLIO»

MENU ESTATE 2023



# MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

## **Cinque portate dal menu scelto dal nostro chef**

*Il Menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Five courses from the menu chosen by our chef

*The tasting menu is intended for the whole table*

€80

*Abbinamento vino / Wine pairing: €50*

---

## ANTIPASTI

STARTERS

### **Bouquet di pomodori, gazpacho di fragole, Pecorino erborinato, basilico**

Bouquet of tomatoes, strawberry gazpacho, blue cheese, basil

€18

### **Cocomero, gambero rosso, bufala, zucchine alla scapece, capperi\***

Watermelon, red shrimp, buffalo mozzarella, scapece zucchini, capers\*

€19

### **Calamaro, riccio, panzanella, ragu di tentacoli, erbe spontanee\***

Squid, sea urchin, panzanella, tentacle ragu, wild herbs\*

€20

### **Animella, melanzana affumicata, ravenello, pesca, fondo di vitello**

Sweetbread, smoked aubergine, radish, peach, veal stock

€20

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

**Pennone, porro, tuorlo, fondo di pomodoro,  
parmigiano, tartufo**

Pennone pasta, leeks, egg yolk, tomato sauce,  
parmesan, truffle

€20

**Spaghetti, ostriche, burro, caviale di muggine,  
limone candito\***

Spaghetti, oysters, butter, mullet caviar,  
candied lemon\*

€24

**Risotto "Gazzani", bottarga di piccione,  
noce moscata, cedrina, juice di piccione**

"Gazzani" risotto, pigeon bottarga, nutmeg,  
lemon verbena, pigeon juice

€20

**Raviolo, carabaccia, tartar di capriolo, brodo freddo di salicornia\***

Ravioli pasta, carabaccia, venison tartar, cold samphire broth\*

€20

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

**Wellington di porro, porcini,  
tartufo, puree di patate**

Wellington of leeks, porcini mushrooms,  
truffles, mashed potatoes

€23

**Astice, zolfini, beurre blanc, scalogno\***

Lobster, zolfini beans, beurre blanc, shallots\*

€29

**Piccione, foie gras, aglione della Valdichiana,  
ciliegie, coscia croccante\***

Pigeon, foie gras, elephant garlic from Valdichiana,  
cherries, crispy leg\*

€29

**Filetto di cinta Senese, morchelle,  
albicocche, nocciole**

Fillet of Cinta Senese, morels,  
apricots, hazelnuts

€25

DOLCI

DESSERTS

**Namelaka, lime, salvia, feuellantine**

Namelaka, lime, sage, feuilletine

€12

**Pane, pomodoro, basilico, olio**

Bread, tomato, basil, oil

€12

**Ciliegia**

Cherry

€12

**Millefoglie, crema diplomatica,  
lamponi, caramello salato**

Millefeuille, diplomatic cream,  
raspberries, salted caramel

€12

«PALAZZO TIGLIO»

[www.palazzotiglio.com](http://www.palazzotiglio.com) +39 055 99 555 84