

«PALAZZO TIGLIO»

MENU
AUTUMN 2022



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

€70

ANTIPASTI

STARTERS

Cappesante piastrate, beurre blanc, crema di pop-corn, pannocchie baby

Grilled scallops, beurre blanc, popcorn cream, baby corn on the cob

€25

Sgombro laccato, roll di radicchio con uvetta e pinoli, gel al pompelmo

Lacquered mackerel, radicchio roll with raisins and pine nuts, grapefruit gel

€20

Foie gras croccante, gambero rosso, panko, lamponi

Crunchy foie gras, red shrimp, panko, raspberries

€23

Variazione di carciofo: carciofo di Gerusalemme, chips di topinambur, carciofo alla romana, salsa olandese

Artichoke variation: Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke chips,
Roman-style artichoke, Hollandaise sauce

€20

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

**Linguina, cime di rapa, calamaro, limone,
uova di trota iridea, muddica atturrata**

Pasta linguina, broccoli rabe, squid, lemon,
rainbow trout roe, muddica atturrata

€20

**Risotto, juice di piccione, noce moscata,
cedrina e bottarga di piccione**

Risotto, pigeon jus, nutmeg,
lemon verbena and pigeon bottarga

€20

Tagliatelle, coniglio, cioccolato e tartufo

Tagliatelle, rabbit, chocolate and truffle

€21

Plin, cacio e pepe, brodo sporco di funghi, morelle

Plin filled with cacio e pepe, dirty mushroom broth and morels

€21

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Ombrina, salsa di ricci, cavoli, bon-bon di ventresca

Shi drum, sea urchin sauce, cabbage, ventresca bon-bon

€26

**Groppa di Cinta senese, patata dolce, indivia alla brace,
millefoglie di patate, juice**

Rump of Cinta Senese, sweet potato, grilled endive,
potato millefeuille, juice

€26

**Piccione, foie gras d'oca,
coscia croccante, scalogno al forno, fagioli Zolfini**

Pigeon, goose foie gras, crispy leg,
baked shallot, Zolfini beans.

€29

**Porcino, spugnole, mousse di gorgonzola,
tuorlo, cialda di polenta**

Porcino mushrooms, morels,
gorgonzola mousse, yolk, polenta wafer

€24

DOLCI

DESSERTS

Nostro carrello dei formaggi

Our cheese cart

€15

**Millefoglie caramellato con crema diplomatica
alla vaniglia bourbon e ribes**

Caramelized millefeuille,
crème diplomate with bourbon vanilla and currants

€12

**Tartelletta, castagne, caramello salato al caffè,
nepitella, glacè di lampone**

Tartlet, chestnuts, salted coffee caramel, lesser calamint, raspberry glacè

€12

**Mela-tatin, frolla integrale, ganache al burro di aracidi salato,
crema inglese alla cannella**

Apple-tatin, wholemeal shortcrust pastry, salted peanut butter ganache,
cinnamon custard

€12

**Feuillatine al pralinato, namelaka cioccolato bianco,
gel al limone, rosmarino**

Praline feuillantine, white chocolate Namelaka,
lemon gel, rosemary

€12

«PALAZZO TIGLIO»

www.palazzotiglio.com +39 055 99 555 84