

# «PALAZZO TIGLIO»

MENU  
SPRING 2024



# MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Finocchio, olive, arancia

*Fennel, olives, orange*

Animella, pankò, olandese di rapa rossa, radicchio, fondo di vitello

*Sweetbread, pankò, red turnip hollandaise, radicchio, veal stock*

Risotto selezione Gazzani, cibreo, tuorlo, jus

*Gazzani selection risotto, cibreo, egg yolk, jus*

Piccione, foie gras, lamponi, piselli

*Pigeon, foie gras, raspberries, peas*

Pre-dessert

*Pre-dessert*

Fragola, rabarbaro, basilico, yogurt

*Strawberry, rhubarb, basil, yogurt*

Latticini, pan-brioche

*Cheese, brioche*

Petit four

*Petit four*

85

Abbinamento vino / *Wine pairing* 50

# ANTIPASTI

## STARTERS

Branzino, caviale, rafano,  
gazpacho di mela verde e friggitelli\*

*Sea bass, caviar, horseradish,  
green apple gazpacho and friggitelli*

23

Animella, panko, olandese di rapa rossa,  
radicchio, fondo di vitello

*Sweetbread, panko, red turnip hollandaise,  
radicchio, veal stock*

22

Capriolo, sedano rapa, salsa mornay, nasturzio\*

*Venison, celeriac, mornay sauce, nasturtium*

22

Finocchio, olive, arancia

*Fennel, olives, orange*

20

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Tagliolino, ostriche, limone macerato, sedano, burro\*

*Tagliolino, oysters, macerated lemon, celery, butter*

25

Risotto selezione Gazzani, cibreo, tuorlo, jus

*Gazzani selection risotto, cibreo, egg yolk, jus*

23

Plin, capretto, gambero rosa, caprino, champignon\*

*Plin, kid, pink shrimp, goat cheese, champignon*

23

Gnudi, borragine, ortica, asparagi, scalogno

*Gnudi, borage, nettle, asparagus, shallot*

23

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

Trota, lattuga, limone, cozze\*

*Trout, lettuce, lemon, mussels*

26

Piccione, foie gras, lamponi, piselli\*

*Pigeon, foie gras, raspberries, peas*

30

Royal di coniglio alla cacciatore, topinambur

*Cacciatore rabbit royal, Jerusalem artichoke*

27

Pithivier di verdure, fondo vegetale, rapa rossa

*Vegetable pithivier, vegetable stock, red turnip*

25

# DOLCI

## DESSERTS

Fragola, rabarbaro, basilico, yogurt\*

*Strawberry, rhubarb, basil, yogurt*

12

Cioccolato, passion fruit, caffè, caramello salato\*

*Chocolate, passion fruit, coffee, salted caramel*

12

Riso, nocciole, cocco, vaniglia, lime\*

*Rice, hazelnuts, coconut, vanilla, lime*

12

Millefoglie, crema diplomatica, pepe

*Millefeuille, diplomatic cream, pepper*

12

«PALAZZO TIGLIO»

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