

1691

# «PALAZZO TIGLIO»

TUSCANY

MENU

SPRING 2026



# MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Benvenuto di Palazzo Tiglio

*Palazzo Tiglio Welcome*

Entrée

*Entrée*

Lardo e ficattole

*Lard and fried bread*

Capriolo, rapa rossa, lamponi, aglio arrosto

*Roe deer, beetroot, raspberries, roasted garlic*

Risotto, ortica, aglio nero, mandorle

*Risotto, nettle, black garlic, almonds*

Plin, peposo di pollo, patate, tartufo

*Plin, chicken peposo, potatoes, black truffle*

Fave, pecorino

*Broad beans, pecorino*

Piccione di Laura Peri, asparagi, senape, cavolo

*Pigeon from Laura Peri, asparagus, mustard, cabbage*

Pre-dessert

*Pre-dessert*

Fragola, rabarbaro, ibisco, verbena

*Strawberry, rhubarb, hibiscus, verbena*

Piccola pasticceria

*Pastries selection*

100

Abbinamento vino: 5 calici 65 - 3 calici 45

*Wine pairing: 5 glasses 65 - 3 glasses 45*

# ANTIPASTI

## STARTERS

Carciofo, gambero rosa, bottarga ,zuppa di pesce \*

*Artichoke, pink shrimp, bottarga, fish soup\**

28

Capriolo, rapa rossa, lamponi, aglio arrosto  
*Roe deer, beetroot, raspberries, roasted garlic*

26

Scampo, lardo di calamaro, finocchio, olive\*

*Scampi, squid lard, fennel, olives\**

34

Melanzana, ceci, porro, yuba, peperoncino

*Eggplant, chickpeas, leek, yuba, chili pepper*

25

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Spaghetti, ostriche, caviale, midollo\*

*Spaghetti, oysters, caviar, marrow\**

36

Plin, peposo di pollo, patate, tartufo nero

*Plin, chicken peposo, potatoes, black truffle*

26

Rigatoni, maiale, fagioli, cozze

*Rigatoni, pork, beans, mussels*

26

Risotto, ortica, aglio nero, mandorle

*Risotto, nettle, black garlic, almonds*

25

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

Ricciola, shiso, piselli, lattuga

*Amberjack, shiso, peas, lettuce*

35

Piccione di Laura Peri, asparagi, senape, cavolo

*Pigeon from Laura Peri, asparagus, mustard, cabbage*

37

Coniglio, astice, foie gras, topinambur, cardoncello

*Rabbit, lobster, foie gras, Jerusalem artichoke, king oyster mushroom*

36

Cipolla, sedano rapa, tartufo bianchetto, funghi

*Onion, celeriac, bianchetto truffle, mushrooms*

32

# DOLCI

## DESSERTS

Miele, fieno, polline, yuzu, noci

*Honey, hay, pollen, yuzu, walnuts*

15

Cioccolati, caffè, amarena, sesamo

*Chocolates, coffee, black cherry, sesame*

18

Fragola, rabarbaro, ibisco, verbena

*Strawberry, rhubarb, hibiscus, verbena*

15

Vaniglia, nocciola, pompelmo, bergamotto

*Vanilla, hazelnut, grapefruit, bergamot*

15

# ACQUA & CAFFÈ

WATER & COFFEE

Acqua  
San Pellegrino / Acqua Panna

*Water*  
*San Pellegrino / Acqua Panna*

5

FINCA RIO COLORADO

Monorigine 100% Arabica  
*Biscotto, mandarino,  
cioccolato fondente, caramello*

100% Arabica, Parainema, Lempira, Obatà  
*Honduras, Las Capucas, Finca Umani*

5

GUJI HAMBELA

Microlotto  
*Mosto d'uva, frutta sciroppata,  
pasta di mandorle e bergamotto*

100% Arabica  
*Etiopia, Villaggio Benti Nenka*

7

DONA ELDA

Microlotto  
*Frutti rossi, cioccolato fondente,  
frutta tropicale, nota vinosa*

100% Arabica, Parainema  
*Honduras, Finca Platanares*

6

DECALIBRE

Blend 100% Arabica Decaf  
*Cacao, liquirizia,  
note balsamiche, caramello*

100% Arabica  
*Brasile - Centro America - India - Africa*

5

---

1691

«PALAZZO TIGLIO»

TUSCANY