

«PALAZZO TIGLIO»

MENU
SUMMER 2025



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Benvenuto di Palazzo Tiglio

A Palazzo Tiglio Welcome

Entrée

Entrée

Mozzarella, pomodoro, ciliegia

Mozzarella, tomato, cherry

Tonno, cocomero, gin tonic, scalogno, caviale Calvisius*

Tuna, watermelon, gin and tonic, shallot, Calvisius caviar

Risotto, limone, stracciatella, foglie di fico, cipolla bruciata, crescione, tartufo

Risotto, lemon, stracciatella, fig leaves, burnt onion, watercress, truffle

Tagliolino, dashi, calamaretti, lardo, alloro*

Tagliolino, dashi, squid, lardo, bay leaves

Pomodoro, ginger, caviale

Tomato, ginger, caviar

Ricciola, fagiolini, salsa mediterranea, senape, shiso*

Amberjack, green beans, Mediterranean sauce, mustard, shiso

Pre-dessert

Pre-dessert

Cocomero, melone, cetriolo, sesamo nero*

Watermelon, melon, cucumber, black sesame

Piccola pasticceria

Small patisseries

ANTIPIASTI

STARTERS

Capasanta, gambero rosso, calamaro, vongole, nasturzio*

Scallop, red shrimp, squid, clams, nasturtium

28

Tonno, cocomero, gin tonic, scalogno, caviale Calvisius*

Tuna, watermelon, gin and tonic, shallot, Calvisius caviar

28

Animella, agrodolce, trippa, agrumi, fegatini, vin santo

Sweetbread, sweet and sour, tripe, citrus, livers, vin santo

26

Pomodori, ciliegie, aglio nero, tapioca, olive

Tomatoes, cherries, black garlic, tapioca, olives

25

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliolino, dashi, calamaretti, lardo, alloro*

Tagliolini, dashi, squid, bacon, bay leaves

26

Ravioli di granchio, friggitelli, zuccina, curry, caviale di aringa, aglina*

Crab ravioli, friggitelli, courgette, curry, herring caviar, garlic chives

27

Spaghetti "Metodo Massi", lumache, salvia, peperone, salsa barbecue

Spaghetti "Metodo Massi", snails, sage, pepper, barbecue sauce

25

Risotto, limone, stracciatella, foglie di fico, cipolla bruciata, crescione, tartufo

Risotto, lemon, stracciatella, fig leaves, burnt onion, watercress, truffle

25

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Ricciola, fagiolini, salsa mediterranea, senape, shiso*

Amberjack, green beans, Mediterranean sauce, mustard, shiso

33

Astice, pesca, bietole, sedano*

Lobster, peach, chard, celery

35

Piccione di Laura Peri, bufala, aglio arrosto, lattuga, pomodoro

Pigeon by Laura Peri, buffalo mozzarella, roasted garlic, lettuce, tomato

33

Melanzana, patate, tartufo, ricotta, fiori di zucca

Eggplant, potatoes, truffle, ricotta, courgette flowers

27

DOLCI

DESSERTS

Miele, fieno, polline, lampone, noci*

Honey, hay, pollen, raspberry, walnuts

15

Cocomero, melone, cetriolo, sesamo nero*

Watermelon, melon, cucumber, black sesame

15

Ananas, cocco, rum, cioccolato*

Pineapple, coconut, rum, chocolate

15

Pesca, mirtillo, meringa, cardamomo*

Peach, blueberry, meringue, cardamom

15

«PALAZZO TIGLIO»

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 Nanka

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

«PALAZZO TIGLIO»