

PASQUA A PALAZZO TIGLIO

PRANZO DEGUSTAZIONE DOMENICA 31 MARZO ORE 13:00

Easter Lunch with tasting menu - Sunday March 31st at 1pm

Entre di benvenuto con un calice di Metodo Classico "Cuvée Palazzo Tiglio"
Amuse-bouche with a glass of Metodo Classico "Cuvée Palazzo Tiglio"

Morchelle, agretti, asparagi, tuorlo, beurre blanc
Morchelle, agretti, asparagus, egg yolk, beurre blanc

Capriolo, soia, verdure in agro, rafano, maiale
Roe deer, soya, pickled vegetables, horseradish, pork

Plin, capretto, gambero rosa, caprino, champignon
Plin, kid, pink shrimp, goat cheese, champignon

Crepinette, agnello, foie gras, asparagi, radicchio, rapa rossa
Crepinette, lamb, foie gras, asparagus, radicchio, red turnip

Pre-dessert

Riso, cioccolato bianco, vaniglia, yogurt, cocco
Rice, white chocolate, vanilla, yogurt, coconut

Caffè e Piccola pasticceria
Coffe and home made pastries

90€ a persona incluso acqua e caffè, escluso vino
90€ per person including water and coffe, excluding wine

Menù vegetariano disponibile, richiede al momento della prenotazione
Vegetarian menu available, please advise at time of booking

«PALAZZO TIGLIO»