

«PALAZZO TIGLIO»

PRANZO DI PASQUA

PRANZO DEGUSTAZIONE
DOMENICA 9 APRILE ORE 13:00

Easter Lunch with tasting menu - Sunday April 9th at 1 pm

MENU

Benvenuto con bollicine e entrèe
Welcome with bubbly and Amuse-bouche

Uovo di anatra muta, asparagi, asparagi, asparagi, olandese, tartufo
Muscovy duck egg, asparagus, asparagus, asparagus, hollandaise, truffle

Animella, topinambur, chips di carciofo di Gerusalemme, fondo di vitello
Sweetbread, Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke chips, veal stock

Risotto "Gazzani", rapa rossa, blu di bufala, coulis di piselli, fave, Tarese del Valdarno
"Gazzani" risotto, beetroot, buffalo blue cheese, pea coulis, broad beans, Tarese del Valdarno

Agnello, taccole, chiodini, fagiolini, pralina di spalla con Foie gras e prugne, crema carote all'arancia
Lamb, snow peas, honey fungus, green beans, praline of shoulder with Foie gras and prunes, orange scented carrot cream

Pre-dessert

Cioccolato e agrumi
Chocolate and citrus fruits

80€/persona - Abbinamento vini 40€
80€/person - Wine pairing 40€

Menù vegetariano disponibile, vegetarian menu available

WWW.PALAZZOTIGLIO.COM - VICOLO DELLA COMPAGNIA 10 - SAN PANCRAZIO - BUCINE (AR)

