

«PALAZZO TIGLIO»

CENONE DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE DINNER

MENU

Champagne di benvenuto con stuzzichini

Pre-dinner champagne with canapées to welcome you

Calice di champagne

Cocktail di gamberi... 2023, Ostrica e Bloody Mary

A glass of champagne

Shrimp cocktail.... 2023, Oysters and Bloody Mary

Astice, foie gras, cipolla di Certaldo, lamponi

Lobster, foie gras, Certaldo onion and raspberries

Risotto "Gazzani", champagne, capesante, caviale di muggine

Risotto "Gazzani" champagne, scallops and mullet caviar

Rombo, bisque, morchelle, millefoglie di patate

Turbot, bisque, morchelle, potato millefeuille

Roll di coniglio, gambero del Mediterraneo, mousseline alle erbe, carote,

topinambur, chips di carciofo di Gerusalemme

Rabbit roll, Mediterranean shrimp, herb mousseline, carrots,

Jerusalem artichoke chips, Jerusalem artichoke chips

Pre-dessert

Pre-dessert

Paris-brest

Paris-brest

Caffè Piccola Pasticceria

Coffe and Small Confectionery tray

Champagne per festeggiare con fuochi d'artificio a seguire

Champagne to celebrate with fireworks to follow

€175/ persona incluso Champagne, acqua e caffè, escluso vino
€175/ person including Champagne, water and coffe, excluding wine

*Per maggiori informazioni e per prenotare un tavolo: www.palazzotiglio.com
For more information and to book your table: www.palazzotiglio.com*