

«PALAZZO TIGLIO»

MENU
AUTUMN 2023



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Sedano rapa, matsuhisa, salsa mornée,
champignon, riso soffiato
*Celeriac, matsuhisa, mornée sauce,
champignons, puffed rice.*

Animella, panko, giardiniera di verdure di stagione,
bernese, fondo di vitello
*Sweetbread, panko, seasonal vegetable giardiniera,
béarnaise, veal stock*

Risotto selezione Gazzani, zucca,
caffè, lumache, salvia
*Gazzani selection risotto, pumpkin,
coffee, snails, sage*

Piccione, barbabietola, carciofo, coscia, jus*
Pigeon, beetroot, artichoke, leg, jus

Pre-dessert
Palate cleanser

Mele, nocciole, cioccolato bianco caramellato, castagne
Apples, hazelnuts, caramelized white chocolate, chestnuts

Latticini, pan-brioche
Dairy products, brioches

Petit four
Petit four

85

Abbinamento vino / *Wine pairing* 50

ANTIPASTI

STARTERS

Trota, radicchio,
caviale di trota, panna acida*

*Trout, radicchio,
trout caviar, sour cream*

23

Animella, panko, giardiniera di verdure di stagione,
bernese, fondo di vitello

*Sweetbread, panko, seasonal vegetable giardiniera,
béarnaise, veal stock*

22

Terrina di anatra, foie gras, pere,
senape, vin santo*

*Duck terrine, foie gras, pears,
mustard, vin santo*

22

Sedano rapa, matsuhisa, salsa mornée,
champignon, riso soffiato

*Celeriac, matsuhisa, mornée sauce,
champignons, puffed rice*

20

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetto Mancini, ostriche, caviale di muggine,
sedano, limone candito*

*Spaghetto Mancini, oysters, mullet caviar,
celery, candied lemon*

25

Risotto selezione Gazzani, zucca,
caffè, lumache, salvia

*Gazzani selection risotto, pumpkin,
coffee, snails, sage*

24

Cappelletto, Cinta Senese arrosto,
finferli, brodo di cipolla, alloro

*Cappelletto, roasted Cinta Senese,
chanterelles, onion broth, bay leaves*

23

Tagliolini verdi, cavolo nero, cime di rapa,
finocchio di mare, pecorino

*Green tagliolini, black cabbage, turnip greens,
sea fennel, pecorino cheese*

23

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Sogliola, Tartufo, cavolfiore, salsa nantuà*

Sole, truffle, cauliflower, nantuà sauce

30

Pollo pressè, puree arrosto,
salsa suprema, carote, arancia

*Pressed chicken, roasted puree,
supreme sauce, carrots, orange*

27

Piccione, barbabietola, carciofo, coscia, jus*

Pigeon, beetroot, artichoke, thigh, jus

29

Wellington di porro, porcini,
topinambur, fondo vegetale

*Leek wellington, Porcini mushrooms,
Jerusalem artichokes, vegetable stock*

25

DOLCI

DESSERTS

Tarte à l'Orange
meringa, mandarino, orange curd, arancia

Tarte à l'Orange
meringue, mandarin, orange curd, orange

12

Gianduia, tartufo, caffè, pepe

Gianduia, truffle, coffee, pepper

12

Mele, nocciole, cioccolato bianco caramellato, castagne

Apples, hazelnuts, caramelized white chocolate, chestnuts

12

Millefoglie, chantilly francese, lamponi, cioccolato

Millefoglie, French Chantilly, raspberries, chocolate

12

«PALAZZO TIGLIO»