

1691
«PALAZZO TIGLIO»
TUSCANY

MENU
Summer 2026



MENU DEGUSTAZIONE

Tra boschi e campi

Benvenuto di Palazzo Tiglio
Palazzo Tiglio Welcome

Entrée
Entrée

Lardo e ficattole
Lard and fried bread

Animella, pomodoro, bufala, pane
Sweetbread, tomato, buffalo mozzarella, bread

Penne di Zucchini, curry verde, caprino, erba cipollina
Courgette penne, green curry, goat cheese, chives

Plin, peposo di pollo, patate, tartufo
Plin, chicken peposo, potatoes, black truffle

Intermezzo
Palate cleanser

Piccione di Laura Peri, fagiolini, senape, scalogno
Pigeon from Laura Peri, green beans, mustard, shallot

Pomodori, basilico, bufala
Tomatoes, basil, buffalo mozzarella

Cioccolato, passion fruit, arachidi, caramello
Chocolate, passion fruit, peanuts, caramel

Piccola pasticceria
Pastries selection

100

Abbinamento vino: 5 calici 65 - 3 calici 45
Wine pairing: 5 glasses 65 - 3 glasses 45

MENU DEGUSTAZIONE

Mare in Collina

Benvenuto di Palazzo Tiglio
Palazzo Tiglio Welcome

Entrée
Entrée

Gambero Rosso, melone, grano saraceno
Red shrimp, melon, buckwheat

Spaghetto, bottarga, caviale Calvisius, burro, limone
Spaghetti, bottarga, Calvisius caviar, butter, lemon

Branzino, zafferano, fico, zucchine
Sea bass, saffron, fig, courgettes

Pomodori, basilico, bufala
Tomatoes, basil, buffalo mozzarella

Ananas, cocco, rum, lime
Pineapple, coconut, rum, lime

Piccola pasticceria
Pastries selection

90

Abbinamento vino: 5 calici 65 - 3 calici 45
Wine pairing: 5 glasses 65 - 3 glasses 45

ANTI^{PI}PASTI

STARTERS

Calamaro, nero di seppia, caviale, lime*

Squid, squid ink, caviar, lime

30

Gambero rosso, melone, insalata, grano saraceno*

Red shrimp, melon, salad, buckwheat

34

Animella, pomodoro, bufala, pane

Sweetbread, tomato, buffalo mozzarella, bread

30

Melanzana, ceci, porro, yuba, peperoncino

Eggplant, chickpeas, leek, yuba, chili pepper

25

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetto, bottarga, caviale Calvisius, burro, limone

Spaghetti, bottarga, Calvisius caviar, butter, lemon

32

Risotto, gamberi rosa, fasolari, scorfano*

Risotto, pink shrimp, clams, red scorpion fish

30

Penne di Zucchini, curry verde, caprino, erba cipollina

Courgette penne, green curry, goat cheese, chives

26

Plin, peposo di pollo, patate, tartufo nero

Plin, chicken peposo, potatoes, black truffle

28

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Astice, carote, tuberi, tartufo*

Lobster, carrots, tubers, truffle

37

Branzino, zafferano, fico, zucchine*

Sea bass, saffron, fig, courgettes

33

Piccione di Laura Peri, fagiolini, senape, scalogno

Pigeon from Laura Peri, green beans, mustard, shallot

36

Cipolla, funghi, pomodoro, peperone

Onion, mushrooms, tomato, pepper

32

DOLCI

DESSERTS

Ananas, cocco, rum, lime

Pineapple, coconut, rum, lime

15

Lemon, oil, verbena, meringue

Lemon, oil, verbena, meringue

15

Cioccolato, passion fruit, arachidi, caramello

Chocolate, passion fruit, peanuts, caramel

16

Banana, noci, vaniglia, caffè

Banana, walnuts, vanilla, coffee

15



1691
«PALAZZO TIGLIO»
TUSCANY