

«PALAZZO TIGLIO»

MENU
AUTUMN 2025



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Benvenuto di Palazzo Tiglio

Palazzo Tiglio Welcome

Entrée

Entrée

Burro, birra, lievito di birra

Butter, beer, brewer's yeast

Lumache, dragoncello, aglio, pomodoro

Snails, tarragon, garlic, tomato

Risotto, limone, lepre, foglie di fico, erba cedrina, topinambur

Risotto, lemon, hare, fig leaves, lemon verbena, Jerusalem artichoke

Raviolo, erborinato di pecora, capra, lenticchie, salsa pearà, nocciole

Ravioli, blue sheep's and goat's cheese, lentils, pearà sauce, hazelnuts

Freschezza autunnale

Autumn freshness

Piccione di Laura Peri, foglia di vite, castagne, melograno

Laura Peri pigeon, vine leaves, chestnuts, pomegranate

Pre-dessert

Pre-dessert

Pere, caramello salato, arancia, vin brulè

Pears, salted caramel, orange, mulled wine

Piccola pasticceria

Small patisseries

100

Abbinamento vino: 5 calici 65 - 3 calici 45

Wine pairing: 5 glasses 65 - 3 glasses 45

ANTIPIASTI

STARTERS

Tartar di asino, frutti di bosco, cavoli, rafano, jus*

Donkey tartar, berries, cabbage, horseradish, jus

28

Cipolle di pollo, cipolle arrosto, cipolla di tropea*

Chicken gizzards, roasted onions, Tropea onions

26

Lumache, dragoncello, aglio, pomodoro

Snails, tarragon, garlic, tomato

26

Variazione di Funghi

Mushroom Variation

25

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Gnocchi di funghi, ortica, cinghiale, rape *

Mushroom gnocchi, nettle, wild boar, turnip

26

Raviolo, erborinato di pecora, pecora, lenticchie, salsa pearà, nocciole*

Ravioli, blue sheep cheese, sheep, lentils, pearà sauce, hazelnuts

27

Risotto, limone, lepre, foglie di fico, erba cedrina, topinambur

Risotto, lemon, hare, fig leaves, lemon verbena, Jerusalem artichoke

27

Zucca, tartufo, patata, ceci, broccolo, alloro

Pumpkin, truffle, potato, chickpeas, broccoli, bay leaves

26

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Capriolo, fagioli, sedano rapa, salvia *

Venison, beans, celeriac, sage

35

Il Cervo in Cinque Atti*

The Deer in Five Acts

45

Piccione di Laura Peri, foglia di vite, castagne, melograno, coscia

Pigeon by Laura Peri, grape leaves, chestnuts, pomegranate, leg

33

Gobbi, carciofo, primo sale, pere piccanti

Gobbi cardoons, artichoke, primo sale cheese, spicy pears

27

DOLCI

DESSERTS

Pere, caramello salato, arancia, vin brulè*

Pears, salted caramel, orange, mulled wine

15

Bigne craquelin, noci pecan, anacardi, porcini, more*

Craquelin cream puffs, pecans, cashews, porcini mushrooms, blackberries

15

Cioccolato fondente, zucca, amaretti, semi di zucca*

Dark chocolate, pumpkin, amaretti biscuits, pumpkin seeds

15

Luppolo, arachidi, malto, caffè*

Hops, peanuts, malt, coffee

15

ACQUA & CAFFÈ

WATER & COFFEE

Acqua

San Pellegrino / Acqua Panna

Water

San Pellegrino / Acqua Panna

5

FINCA RIO COLORADO

Monorigine 100% Arabica

*Biscotto, mandarino,
cioccolato fondente, caramello*

100% Arabica, Parainema, Lempira, Obatà
Honduras, Las Capucas, Finca Umani

5

GUJI HAMBELA

Microlotto

*Mosto d'uva, frutta sciroppata,
pasta di mandorle e bergamotto*

100% Arabica
Etiopia, Villaggio Benti Nenka

7

DONA ELDA

Microlotto

*Frutti rossi, cioccolato fondente,
frutta tropicale, nota vinosa*

100% Arabica, Parainema
Honduras, Finca Platanares

6

DECALIBRE

Blend 100% Arabica Decaf

*Cacao, liquirizia,
note balsamiche, caramello*

100% Arabica
Brasile - Centro America - India - Africa

5

«PALAZZO TIGLIO»