

1691
«PALAZZO TIGLIO»
TUSCANY

MENU
Autumn 2026



MENU DEGUSTAZIONE

Tra boschi e campi

Benvenuto di Palazzo Tiglio
Palazzo Tiglio Welcome

Entrée
Entrée

Lardo e ficattole
Lardo and fried dough

Quaglia, giardiniera, tartufo, foie gras
Quail, giardiniera, truffle, foie gras

Grano saraceno, carciofi, mandorle, tartufo
Buckwheat, artichokes, almonds, truffle

Doppio raviolo, erborinato di pecora, agnello, lenticchie
Double ravioli, sheep's milk blue cheese, lamb, lentils

Faraona, castagne, tartufo, patate
Guinea fowl, chestnuts, truffle, potatoes

Pre dessert
Pre dessert

Crème brûlée di zucca, semi di zucca, amaretti, Grand Marnier
Pumpkin crème brûlée, pumpkin seeds, amaretti, Grand Marnier

Piccola pasticceria
Pastries selection

100

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

MENU DEGUSTAZIONE

Condivisione

Un menu conviviale per tutto il tavolo
A menu to share for the whole table

Benvenuto di Palazzo Tiglio
Palazzo Tiglio Welcome

Entrée
Entrée

Quinto quarto
Head-to-tail

Plin al tovagliolo, vino, arrosto, burro e salvia
Napkin-wrapped plin, wine, roast, butter and sage

Lepre, mole di dolceforte, patate, castagne
Hare, dolceforte sauce, potatoes, chestnuts

Pre dessert
Pre dessert

Torta di rose, cioccolato, rum, crema
Rose cake, chocolate, rum, cream

Piccola pasticceria
Pastries selection

90

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

ANTI~~P~~ASTI

STARTERS

Maialino, rape, patate, senape

Suckling pig, turnips, potatoes, mustard

32

Quaglia, giardiniera, tartufo, foie gras

Quail, giardiniera, truffle, foie gras

30

Quinto quarto

Head-to-tail

30

Funghi in quattro atti

Mushrooms in four acts

28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Doppio raviolo, erborinato di pecora, agnello, lenticchie

Double ravioli, sheep's milk blue cheese, lamb, lentils

30

Plin al tovagliolo, vino, arrosto, burro e salvia

"Napkin-style" plin, wine, roast meat, butter and sage

30

Pici, lingua, caviale, aglio nero, brodo

Pici, tongue, caviar, black garlic, broth

30

Grano saraceno, carciofi, mandorle, tartufo

Buckwheat, artichokes, almonds, truffle

28

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Piccione, scalogno, uva, zenzero, soia (per due persone)

Pigeon, shallot, grapes, ginger, soy (for two persons)

64

Lepre, pinoli, cioccolato, spinaci

Hare, pine nuts, chocolate, spinach

34

Faraona, castagne, tartufo, patate

Guinea fowl, chestnuts, truffle, potatoes

34

Rapa rossa, gallinacci, ceci neri, verza

Beetroot, chanterelles, black chickpeas, Savoy cabbage

32

DOLCI

DESSERTS

Pera, caramello, vin brulé, pan di zenzero

Pear, caramel, mulled wine, gingerbread

15

Torta di rose, cioccolato, rum, crema

Rose cake, chocolate, rum, pastry cream

15

Banana, noci, vaniglia, caffè

Banana, walnuts, vanilla, coffee

15

Crème brûlée di zucca, semi di zucca, amaretti, Grand Marnier

Pumpkin crème brûlée, pumpkin seeds, amaretti, Grand Marnier

15



1691
«PALAZZO TIGLIO»
TUSCANY