

«PALAZZO TIGLIO»

MENU
AUTUMN 2024



PALAZZO TIGLIO
ESTATE

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

PALAZZO TIGLIO
ESTATE

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Brodo di anatra, daikon

Duck broth, daikon

Pane alle spezie, burro di piccione

Spiced bread, pigeon butter

Lumache, prezzemolo, gambero rosa, salsa cacciucco*

*Snails, parsley, pink shrimp, cacciucco sauce**

Cervo, agresto, aglio arrosto, rape

Venison, verjuice, roasted garlic, turnips

Ravioli di peposo di capriolo, caprino, tartar di capriolo, topinambur, salvia*

*Peposo deer ravioli, goat cheese, deer tartar, Jerusalem artichoke, sage**

Piccione, creme brulé di foie gras, lenticchie, cavolo

Pigeon, foie gras crème brulée, lentils, cabbage

Pre-dessert

Pre-dessert

Pere, formaggio, miele, noci*

*Pears, cheese, honey, walnuts**

Piccola pasticceria

Pastries

ANTIPASTI

STARTERS

Tartelletta cajun, porcini, funghi, salsa di finferli

Cajun tartlet, porcini mushrooms, mushrooms, chanterelle sauce

23

Lumache, prezzemolo, gambero rosa, salsa cacciucco*

*Snails, parsley, pink shrimp, cacciucco sauce**

24

Quaglia, Tartufo, carciofo, salsa olandese

Quail, Truffle, artichoke, hollandaise sauce

25

Cervo, agresto, aglio arrosto, rape*

*Venison, verjuice, roasted garlic, turnips**

25

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Mais di montagna, taleggio, porcini, tartufo, brodo

Mountain corn, taleggio, porcini mushrooms, truffle, broth

24

Ravioli di peposo di capriolo, caprino,
tartar di capriolo, topinambur, salvia*

*Peposo deer ravioli, goat cheese, deer tartar,
Jerusalem artichoke, sage**

25

Risotto, zucca, olive, nervetti, scalogno, sedano

Risotto, pumpkin, olives, veal shank, shallots, celery

22

Fusilloni, anatra, mandorle, senape e miele

Fusilloni, duck, almonds, mustard and honey

23

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Porro, ceci, barbabietola, sedano rapa

Leek, chickpeas, beetroot, celeriac

25

Pernice, cosce alla brace, carciofo di Gerusalemme, castagne...

Raviolo di quinto quarto di pernice*

Partridge, grilled legs, Jerusalem artichoke, chestnuts, ...

*Partridge fifth quarter ravioli**

27

Piccione, creme brulé di foie gras, lenticchie, cavolo*

*Pigeon, foie gras crème brûlée, lentils, cabbage**

28

Filetto di cinghiale, salmì, polenta, radicchio...

Pithivier di cinghiale

Wild boar fillet, salmì sauce, polenta, radicchio...

Wild boar pithivier

28

DOLCI

DESSERTS

Tartufo, pino mugo, sciroppo d'acero*

*Truffle, mountain pine, maple syrup**

12

Castagne, cioccolato, vinsanto, pinoli*

*Chestnuts, chocolate, vinsanto, pine nuts**

12

Pere, formaggio, miele, noci*

*Pears, cheese, honey, walnuts**

12

Gyoza di Seadas, fagioli azuki, matcha, melograno*

*Seadas Gyoza, azuki beans, matcha, pomegranate**

12