

CAPODANNO A PALAZZO TIGLIO!

CENONE DI CAPODANNO - NEW YEAR'S EVE DINNER

Benevenuto con un calice di Champagne e:
Welcome with a glass of champagne and:

Tartelletta di polenta, baccalà mantecato, caviale di muggine, finocchio di mare
Polenta tartlet, creamed cod, mullet caviar, sea fennel.

Pan brioche , Foie gras, gambero rosso, passion fruit
Brioche bread, Foie gras, red prawn, passion fruit

Ostrica , gin tonic
Oyster, gin and tonic

Branzino , melograno, rapa rossa, mandorle
Sea bass, pomegranate, beetroot, almonds

Capasanta , beurre blanc, caviale
Scallop, beurre blanc, caviar

Ravioli all'astice, salsa di Zolfini, Champagne, uova di trota, sedano
Lobster ravioli, Zolfini sauce, Champagne, trout roe, celery

Ventresca di tonno, indivia alla brace, ricci di mare, sedano rapa
Tuna belly, grilled endive, sea urchin, celeriac

Pre dessert
Pre dessert

Mont-blanc
Mont-blanc

€185/ persona incluso Champagne, acqua e caffè, escluso vino
€185/ person including Champagne, water and coffee, excluding wine

Per maggiori informazioni e per prenotare un tavolo: www.palazzotiglio.com
For more information and to book your table: www.palazzotiglio.com

«PALAZZO TIGLIO»

PALAZZO TIGLIO - VICOLO DELLA COMPAGNIA IO - SAN PANCRAZIO - BUCINE (AR) - 055-9955584 - WWW.PALAZZOTIGLIO.COM

