

CENA NATALIZIA 22 DICEMBRE

Festeggiamo lo spirito di Natale insieme con un menu natalizio, braciere e Vin Brûlée
Let's celebrate the spirit of Christmas together with a Christmas menu, brazier and mulled wine

Entree di benvenuto
Welcome with amuse-bouche

Lingua, calamaro, rafano, salsa verde, bagna cauda.
servita con pane al pepe a parte

*Tongue, squid, horseradish, green sauce, bagna cauda.
served with pepper bread on the side*

Tortellini, cotechino, brodo di cappone, alloro
Tortellini, cotechino, capon broth, bay leaves

Risotto al parmigiano, cibreo, tuorlo, fondo di cappone
Risotto with parmesan, cibreo, egg yolk, capon base

Coniglio, radicchio, mela verde, jus
Rabbit, radicchio, green apple, jus

Pre dessert: Gelato al pan pepato, sale Maldon

Pre-dessert: Gingerbread ice cream, Maldon salt

Bavarese al panettone, mandarino, nocciole, feuillantine
Bavarois with panettone, mandarin, hazelnuts, feuillantine

Piccola pasticceria e caffè
Coffe and cake

MENU DEGUSTAZIONE SENZA VINO 90€/PERSONA
TASTING MENU WITHOUT WINE 90€/PERSON

VENERDÌ 22 DICEMBRE 2023 ORE 20:00
Friday December 22nd at 8 PM

«PALAZZO TIGLIO»

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

