



Menu Il Tiglio

<https://piatti.menu>

Frazione Isola S. Biagio, Montemonaco 63088, Italy, MONTEMONACO

+33186995715



Qui puoi trovare un **ampio menu di Il Tiglio di MONTEMONACO** con tutti i **151** piatti e bevande sul menu. Situato nel cuore del Parco Nazionale dei Sibillini, Il Tiglio offre un'esperienza culinaria unica, dove ogni piatto è una fusione di creatività e tradizione. Il menu degustazione, ricco di sapori audaci, sorprende con combinazioni affascinanti e una presentazione artistica. Il servizio è impeccabile e caloroso, contribuendo a creare un'atmosfera rilassata accompagnata da musica jazz di sottofondo. Nonostante alcune variazioni nella qualità dei piatti, i momenti memorabili, come il funghi porcini con zuppa d'onion, lasciano un'impronta duratura. Perfetto per celebrare occasioni speciali, Il Tiglio è una destinazione imperdibile per gli amanti della buona cucina.

Menu Il Tiglio



Bevande Analcoliche

CAFFÈ

Bevande

ACQUA

Reds

MASSOLINO BAROLO 2011

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

Ingredienti Utilizzati

CIPOLLA

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

MINESTRA

Italia Spumanti Metodo Martinotti

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
SUP. BRUT – SPAGNOL – COL DE SAS

EXTRA DRY MARAIDEMARAI – FOSS
MARAI

Primi

GNOCCHI SENZA PATATE CON ROYAL DI
PICCIONE

RAVIOLO DI CINGHIALE SU CREMA DI
FINOCCHI E BRODO DI YUZU

TAGLIATELLE AL CAFFÈ D'ORZO CON
ORECCHIE DI MAIALE E CHINATA

SPAGHETTI “CARLA LATINI” UBRIACHI
CON CREMA DI SGOMBRO, POLVERE DI
SGOMBRO E LENTICCHIE SOFFIATE

Antipasti

ZUPPA DI CAGLIO DI LATTE E CONIGLIO

FEGATO DI VITELLO E OSTRICHE

ZUCCA, SALSICCIA DI ANATRA, SALSA
AGRUMI

CERVELLO DI AGNELLO E GAMBERO
ROSSO

Dessert

AGNELLO CON LA SUA PANCIA, CAROTA
E MELISSA

PORRO, VONGOLE, SALSA DI BIRRA E
LIEVITO ARROSTO

GALLINA E GALLINELLA

FILETTO DI CERVO ALLA BRACE E IL
SUO RAGÙ

Abruzzo Bianchi

PECORINO D'ABRUZZO DOC FOSSO
CANCELLI – CIAVOLICH

PECORINO DOC EKWO- TENUTA
TERRAVIVA

CIAVOLICH – MONTORI

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC –
BOSSANOVA

Grandi Formati

VELENOSI GRAND CUVEÉ 2012
(MAGNUM)

VELENOSI “LUDI” (MAGNUM)

OFFIDA PECORINO “ARTEMISIA 2016”
(MAGNUM)

LE VIGNE DI FRANCA “CRISMON”
(JEROBOAM)

Menu Il Tiglio

CONERO RISERVA 2015 "LANARI"
(MAGNUM)

CHIANTI CLASSICO 2015 "DIEVOLE"
(MAGNUM)

Francia Champagne

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
GRAND CRÙ – AUTREAU DE
CHAMPILLON

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
GRAND CRÙ – BENOIT MUNIER

CHATEAU TROPLONG MONDOT 1999

CHAMPAGNE BRUT RESERVE –
LECLERC BRIANT

CHATEAU HAUT BEAUSEJOUR 2005

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS
PREMIER CRÙ – DE SAINT-GALL

CHATEAU BRANE CANTENAC 2003 – LO
SPARVIERE

Abruzzo Rossi E Cerasuoli

MONTEPULCIANO COLL. TERAMANE
DOCG LA REGIA SPECULA – ORLANDI
CONTUCCI PONNO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC –
BOSSANOVA

CERASUOLO D'ABRUZZO SUP. DOC
CASANOVA – BARONE CORNACCHIA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
COCCIAPAZZA – TORRE DEI BEATI

CONTROGUERRA ROSSO DOC COLLE
CUPO – BARONE CORNACCHIA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – EMIDIO
PEPE

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC –
BOSSANOVA

Italia Selezione Rossi

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
SCHIOPPETTINO – FLAIBANI

VALPOLICELLA CLASS. SUP. DOC
RIPASSO – TOMMASI

CANNONAU DI SARDEGNA DOC FÒLA –
SIDDURA

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO – FLAIBANI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
CAMPI LUNGHI – I CAMPI

FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULI COLLI
ORIENTALI DOC REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO – FLAIBANI
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO –
FLAIBANI

ETNA ROSSO DOC – TORNATORE

ALTO ADIGE DOC PINOT NERO MAZZON
– GOTTARDI

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG –
ANTONELLI SAN MARCO

NERO D'AVOLA DOC – BAGLIO DI
PIANETTO

Italia Bollicine

MARCHE BRUT ROSÈ – LUCIANO LANDI

MARCHE BRUT "MÉROE" – TENUTA
SPINELLI

FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÉ –
LANTIERI

"MADREPERLA" – MONACARO

VINO BIANCO FRIZZANTE BIOLOGICO
"PESTIFERO" – TENUTA DI TAVIGNANO

SPUMANTE EXTRA BRUT
"COLLESTEFANO" – COLLESTEFANO

FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE
BLANCS – CAVALLERI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT "LH2"
– UMANI RONCHI



Menu Il Tiglio



MARCHE BRUT DONNA GIULIA – LE TERRAZZE

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT – LO SPARVIERE

FRANCIACORTA DOCG BRUT SATEN – BELON DU BELON

Piemonte Rossi

BAROLO DOCG – MARZIANO ABBONA

LANGHE DOC NEBBIOLO – FORTEMASSO

PAOLO SCAVINO BAROLO – CANNUBI 1997

ALDO CONTERNO BAROLO 2004

MASSOLINO BAROLO RISERVA – “VIGNA RIONDA” 1997

BAROLO DOCG BRICCO BOSCHIS – ROCCHIVIBERTI

DOGLIANI DOCG DOLCETTO PAPÀ CELSO – MARZIANO ABBONA

MASSOLINO BAROLO – VILLA RIONDA 2002

GAJA LANGHE – “COSTA RUSSI” 1998

BARBARESCO DOCG NUBIOLA – PELISSERO

BARBERA D’ALBA DOC IL CERRETO – ROBERTO VOERZIO

GIACOMO CONTERNO BAROLO – CASCINA FRANZIA 2011

Marche Bianchi E Rosati

OFFIDA DOCG PECORINO “GUIDO COCCI GRIFONI” – COCCI GRIFONI

OFFIDA PECORINO D.O.C.G. FIOBBO – AURORA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP “MISCO” – TENUTA DI TAVIGNANO

VERDICCHIO DI MATELICA DOC – LA MONACESCA

MARCHE BIANCO “ANIMALE CELESTE” – STEFANO ANTONUCCI

OFFIDA DOCG PECORINO ARTEMISIA – TENUTA SPINELLI

PECORINO DOC ONIROCEP – PANTALEONE

VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI DOC ORIGINI – FATTORIA NANNÌ

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA “MIRUM” – LA MONACESCA

MARCHE IGT ROSATO “MUN” – LA CALCINARAA

OFFIDA DOCG PECORINO PISTILLO – PODERI SAN LAZZARO

MARCHE IGT STELLA FLORA – MARIA PIA CASTELLI

VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI DOC RISERVA RINCROCCA – LA STAFFA

VERDICCHIO DI MATELICA DOC RISERVA MACCAGNANO – GAGLIARDI

MARCHE ROSATO “SANT’ISIDORO” – MARIA PIA CASTELLI

Toscana Rossi

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – FULIGNI

CHIANTI CLASSICO DOCG – CASTELLO DI RADDA

BRUNELLO DI MONTALCINO – LE CHIUSE 1997

ANTINORI – SOLAIA 2005

BRUNELLO DI MONTALCINO – MANNELLA

BRANCAIA 2003

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – LE CHIUSE

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – GODIOLO

Menu Il Tiglio



TENUTA SAN GUIDO – SASSICAIA 1999
BOLGHERI SUP – GUADO AL TASSO
2003
BRUNELLO DI MONTALCINO – LA GERLA
1997
CASALFERRO BARONE RICASOLI 2000
ROSSO DI MONTALCINO DOC – LE
CHIUSE
BOLGHERI ROSSO DOC SCOPAIO – LA
CIPRIANA
BOLGHERI LE MACCHIOLE – “PALEO”
2003
GAJA CA’MARCANDA – “MAGARI” 2005
BRANCAIA 2000

Italia Selezione Bianchi

ALTO ADIGE DOC GEWURZTRAMINER –
WEINGUT STEINHAUS
ALTO ADIGE – VALLE ISARCO DOC
KERNER – ABBAZIA DI NOVACELLA
COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA – MUZIC
VENEZIA GIULIA IGT MALVASIA
ISTRIANA – DAMIJAN PODVERSIĆ
SOAVE DOC CAMPO BASE – I CAMPI
ETNA BIANCO DOC – TORNATORE
ALTO ADIGE DOC MULLER THURGAU –
ERSTE NEUE
ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON BLANC
STERN – KELLEREI KALTERN
COLLIO DOC SAUVIGNON BLANC PAJZE
– MUZIC
LANGHE BIANCO DOC VIOGNIER
CINERINO – MARZIANO ABBONA
SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO
TREBIUM – ANTONELLI SAN MARCO
FALANGHINA DEL BENEVENTANI IGP
TRAMA – TORRE STREGATE
ALTO ADIGE DOC RIESLING – ERSTE
NEUE

ALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO VIAL –
KELLEREI KALTERN
VENEZIA GIULIA IGP PINOT GRIGIO
RAMATO – FLAIBANI
COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO
DERTHONA – VALLI UNITE
VERMENTINO DI GALLURA DOCG SPERA
– SIDDURA

Marche Rossi

ROSSO PICENO SUP. DOC ROGGIO DEL
FILARE – VELENOSI
MARCHE IGT SANGIOVESE ATTO I –
PANTALEONE
MARCHE IGT BORDÒ LA RIBALTA –
PANTALEONE
CONERO DOCG “CIMERIO” – MONCARO
CONERO DOCG RISERVA RIGO 23 –
FIORETTI BRERA
MARCHE ROSSO IL POLLENZA
MARCHE ROSSO “SARNUM” –
LUCARELLI
MARCHE ROSSO “CERESI” – GAGLIARDI
“BARRICADIERO” – AURORA
ROSSO PICENO SUP. DOC VIGNA
MESSIERI – COCCI GRIFONI
ROSSO PICENO DOC MASCHIO DA
MONTE – SANTA BARBARA
MARCHE IGT ROSSO RUBRUM – LE
VIGNE DI FRANCA
CONERO DOCG RISERVA IL FOLLE – LA
CALCINARA
LACRIMA DI MORRO D’ALBA DOC
SUPERIORE – LUCIANO LANDI
ROSSO PICENO – AURORA
MARCHE ROSSO “PELAGO” – UMANI
RONCHI
“COSECOSE” – WALTER MATTONI

Menu Il Tiglio



**MARCHE IGT MONTEPULCIANO
BOCCASCENA – PANTALEONE**

**MARCHE IGT BORDÒ – PODERI SAN
LAZZARO**

**MARCHE IGT BLU VELLUTO SPENTO –
LE SENATE**

**CONERO DOCG RISERVA SASSI NERI –
LE TERRAZZE**

**MARCHE IGT ROSSO “LA MOROSA
DE’MONTEVERDE” – TERRA PREMIATA**

MARCHE ROSSO “LENOS” – LUCARELLI

**MARCHE ROSSO “ORANO” – MARIA PIA
CASTELLI**

“ARSHURA” – WALTER MATTONI

Il Tiglio

Frazione Isola S. Biagio,
Montemonaco 63088, Italy,
MONTEMONACO

Fatto con [Piatti](#)

Orari di apertura:

Lunedì 12:00 -15:00 20:00 -22:30

Martedì 12:00 -15:00 20:00 -22:30

Mercoledì 12:00 -15:00 20:00
-22:30

Giovedì 12:00 -15:00 20:00 -22:30

Venerdì 12:00 -15:00 20:00 -22:30

Sabato 12:00 -15:00 20:00 -22:30

Domenica 12:00 -15:00 20:00
-22:30

