

## Perché AUREVO?

AUREVO è un omaggio all' Olio Extravergine di Oliva Palazzo di Varignana, Oro Verde di queste terre e anima della nostra cucina.

Gli oliveti della nostra azienda agricola si estendono oggi per oltre 100 ettari sui colli circostanti il resort, ridisegnandone il profilo e dando nuova linfa vitale all'antica pratica dell' olivicoltura del territorio.

AUREVO è tradizione, innovazione e passione.

Il rispetto della stagionalità, la predilezione per gli ortaggi e i frutti coltivati nel nostro Orto Giardino del Rio Rosso, l'interazione quotidiana con i piccoli produttori locali e la conoscenza di tradizioni radicate, costituiscono i principi fondanti della nostra filosofia. AUREVO è cucina contemporanea, sostenibile, luogo di appassionata ricerca ed espressione di un' offerta enogastronomica autentica, che unisce la genuinità della filiera corta con l'estro di una squadra di giovani Chef creativi, capaci di dar forma ogni giorno all'emozionante incontro di tradizione e modernità.



### **MONOCULTIVAR CLATERNA**

È un olio realizzato con una singola varietà di oliva tipica dell'Emilia Romagna, la Ghiacciola. Le olive sono state raccolte a inizio ottobre. All'olfatto si presenta avvolgente con sentori erbacei freschi e di foglie di pomodoro. Al palato denota una complessità che spazia da erbe aromatiche a foglie verdi di agrumi, mandorla fresca, mela e oliva verde; all'apertura risulta dolce, segue un piccante deciso.



### **MONOCULTIVAR VARGNANO**

È un olio ottenuto dalle sole olive della cultivar Nostrana di Brisighella. Le olive vengono raccolte precocemente, a inizio ottobre. Di colore verde chiaro brillante, al naso si avvertono eleganti note aromatiche di erba appena tagliata e di carciofo, che proseguono al palato con notevole persistenza. Chiude un piccante di oliva verde molto elegante.



### **MONOCULTIVAR CORREGGIOLO**

È un olio monovarietale realizzato con la cultivar Correggiolo, tipica della regione Emilia Romagna. Le olive sono state raccolte l'ultima decade di Ottobre, al 50 % dell'invaatura. L'olio si caratterizza per un piccante e amaro di grande intensità, a cui segue un fruttato medio con spiccate note di cardo ed erbe aromatiche.



### **BLEND BLU**

Olio ottenuto dalla frangitura delle olive prevalentemente di cultivar Leccino, Frantoio e Pendolino, raccolte a inizio ottobre. Di colore giallo dorato, con riflessi verdi, all'olfatto si presenta aromatico, con un fruttato di mandorla e di erba appena tagliata. Al palato l'apertura è dolce con un finale di piccante e amaro di media intensità.



### **CRU SELECTION**

Quest'olio, molto profumato e aromatico, nasce da una selezione di olive di cultivar Leccino, Frantoio e Verzola, raccolte a inizio Ottobre. Ha note di piccante e amaro ben bilanciate. Il colore è verde chiaro, all'olfatto si presenta ampio ed aromatico, mentre al gusto è fruttato intenso, con note di mela verde e erba appena tagliata.



## ANTIPASTI

-  **PALAZZO DI VARIGNANA INCONTRA LA FATTORIA ZIVIERI:  
LA MORTADELLA ALL'OLIO EVO** € 14,00  
rapa rossa, balsamico bianco e rucola
-  **VITEL TONNÉ** € 16,00  
puntarelle, foglie di capperi, acciughe
-  **PÂTÉ DI FEGATINI** € 14,00  
nocciolato, misticanza, melagrana e castagne
-  **TARTARE DI DAINO** € 16,00  
cipolla in agrodolce e terra di olive
- CULATELLO DI ZIBELLO** € 20,00  
panbrioche tostato e gelato al Parmigiano
-  **TEGAMINO DI CARDI** € 18,00  
alla parmigiana, zucca e tartufo nero
-  **CRUDO DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO** € 18,00  
puntarelle e agrumi
-  **MOSCARDINI AFFOGATI** € 18,00  
patata viola, porro e melagrana
- ## LE NOSTRE INSALATE
-  **RADICCHIETTI** € 14,00  
di campo, bruciatini di guancia all'aceto
-  **GIARDINO D'INVERNO** € 14,00  
finocchi, arance, capperi, olive nere
-  **CAESAR SALAD** € 16,00  
classica con pollo alla plancia

## PRIMI PIATTI

**TAGLIOLINI AL MATTARELLO** € 16,00  
al burro, bergamotto, bottarga e quinoa soffiata



**RAVIOLI DI CASTAGNE** € 18,00  
vongole e broccoletti



**TUBETTI DI GRANO SENATORE CAPPELLI** € 18,00  
al brodetto dell'Adriatico, patate, zenzero e cavolo nero



**IL RISOTTO** (minimo per 2 persone) € 18,00  
cavolo viola e il nostro zafferano



**AGNOLOTTI DI SEDANO RAPA** € 16,00  
guance di manzo brasate e frutti di bosco

**TORTELLO IMBOSCATO** € 16,00  
Zucca, erborinato di capra, terra di salsiccia di Bra

**TORTELLINI IN BRODO** € 16,00



**ZUPPE DEL GIORNO** € 16,00  
alle verdure del nostro orto



**LA TAGLIATELLA AL RAGÙ \*\*** € 16,00

## SECONDI PIATTI

	<b>BACCALA' (*)</b> in crosta di amaranto, ceci e cipollotto	€ 22,00
	<b>ANATRA (*)</b> all'aceto balsamico	€ 24,00
	<b>AGNELLO (*)</b> e carciofi	€ 24,00
	<b>PESCATO DEL GIORNO (*)</b>	€ 24,00
	<b>CUORE DI FILETTO (*)</b> alla plancia al fumo di erbe aromatiche	€ 28,00
	<b>CERVO (*)</b> purè di mela e la sua glassa al ginepro	€ 22,00
	<b>COSTATA DI VITELLO (*)</b> (consigliata per 2 persone) in cotoletta alla bolognese	€ 36,00
	<b>PIATTO VEGETARIANO DEL GIORNO</b>	€ 16,00

(\*) in accompagnamento, una selezione di contorni del giorno

## LE NOSTRE PIZZE

Disponibile dal Mercoledì alla Domenica dalle 19.30 alle 22.30



### PAULINO

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere

€ 14,00



### CELINE

mozzarella, pere, brie, cipolla dolce e origano

€ 14,00



### MARGHERITA 1889

salsa di pomodoro fatta in casa, fiordilatte e basilico del nostro orto

€ 12,00



### LA PICCANTE

fiordilatte, funghi porcini, olive taggiasche, pomodorini del piennolo, basilico, 'nduja e ricotta

€  
14,00

La selezione di Pizze Gourmet tagliate in otto spicchi, ideali per la condivisione e servite in abbinamento ai nostri oli extra vergine di oliva



### AFFUMICATA

provola affumicata di bufala, zucca del nostro orto e baccala

€  
16,00



### CAPRICCIOSA VARIGNANA STYLE

pomodoro, fiordilatte, orecchie di Giuda, cotto di Mora Romagnola, olive di Gaeta e carciofo cotto a bassa temperatura

€  
18,00



### TERRA PREZIOSA

erborinato di capra km zero (az. Agricola Nizzi), verza, cavolo nero, terra di olive al limone

€ 16,00



### LA MORA

patata viola, bufala, pancetta di Mora Romagnola e rosmarino

€ 16,00

## DESSERTS

	<b>CHEESE CAKE **</b> caprino e bergamotto	€ 9,00
	<b>CIOCCOLATO BIONDO</b> pistacchi e frutti di bosco	€ 10,00
	<b>TIRAMISÙ</b> Marsala e cioccolato	€ 10,00
	<b>BABA IN VASOCOTTURA</b> crema pasticcera montata all'olio d'oliva, gelato alla vaniglia e sorbetto ai frutti di bosco	€ 14,00
	<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b> con gelato	€ 8,00
	<b>MERINGATA DELL'ORTO</b> kiwi gialli, sedano candito, meringa e gelato al pepe di Sichuan	€ 9,00
	<b>TORTA DI RISO TRA VENT'ANNI</b>	€ 10,00
	<b>BUDINO DI NOCCIOLE</b> zafferano e caramello salato	€ 9,00

**COPERTO € 2,50**

**\*\* PIATTO SOLIDALE:** ordinando questo piatto, donate 2 euro all'Associazione Castello per l'Autismo

AUREVO  
Pool Restaurant

*#VarignanaStyle*