

La selezione di oli extravergine d'oliva Palazzo di Varignana



MONOCULTIVAR GHIACCIOLA - 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 foglia 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 NOSTRANA - 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'invaiaitura. 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 Maurino e Verzola, raccolte a inizio Ottobre. Con 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



INSALATA DI POLPO, RUCOLA E FRAGOLE € 14,00



CARPACCIO DI FASSONA, INDIVIA E PECORINO CON INTINGOLO
DEL NOSTRO OLIO EVO BLEND BLU, SENAPE E MIELE € 16,00

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO AL NOSTRO ZAFFERANO (min 2 persone) € 32,00



RAVIOLINI DI SPIGOLA CON CROSTACEI E FAVE € 16,00

LASAGNETTA AL RAGU' BIANCO, CASATELLA E PORCINI E FIORI DI
ZUCCA € 14,00



TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI, LIMONE E TIMO € 14,00

SECONDI PIATTI



TAGLIATA DI MANZO, SALE GROSSO E ROSMARINO IN BRACIERE (*) € 24,00



PESCATO DEL GIORNO (*) € 24,00

FRUTTA E DESSERTS

BABA IN VASOCOTTURA € 14,00
crema pasticcera montata all'olio d'oliva, gelato alla vaniglia e sorbetto
ai frutti di bosco

TAGLIATA DI FRUTTA € 8,00
con gelato

I DUE CIOCCOLATI E LE NOSTRE CILIEGIE € 10,00

PANNA COTTA POCO COTTA CON LE NOSTRE ALBICOCCHIE
CAREMELLATE E NOCCIOLA SABBIAIA € 10,00

COPERTO € 2,50

LE INSALATE DEL MENU LEGGEREZZA

A Palazzo di Varignana siamo orgogliosi di offrirvi i prodotti coltivati dalla nostra azienda agricola: nuovi oliveti, frutteti e l'orto in avvicendamento originano prodotti a km 0 e la selezione del nostro olio extravergine di oliva di qualità superiore, già premiato dalle principali guide di settore.

Ogni insalata è perfettamente bilanciata per soddisfare il corretto apporto nutrizionale, per saziarsi con leggerezza e ottimizzare il proprio benessere con gusto.



GREEN POWER Misticanza dell'orto, quinoa, ceci, olive taggiasche,

pomodorini, carote, finocchio

Dressing Palazzo di Varignana dalla linea km0: sale integrale di Cervia con salvia e curcuma e olio extravergine di oliva Cru Selection

€ 10



SEA SALAD Misticanza dell'orto, salmone selvaggio, gamberetti, riso

venere, pomodorini, finocchio, bacche di Goji, mela Granny Smith

Dressing: Succo di lime, zenzero fresco e dalla linea km0 Palazzo di

Varignana, sale integrale di Cervia con timo, limone e menta e olio extravergine di oliva Vargnano

€ 16



GREEK SALAD Misticanza dell'orto, feta, pomodorini, carote,

cetriolo, fragole / bacche di Goji di stagione

Dressing: mela Granny Smith, mezzo limone spremuto, foglie di

menta spezzettate e dalla linea km0 Palazzo di Varignana, olio

extravergine d'oliva Vargnano

€ 10



DREN SALAD Misticanza dell'orto, pollo ruspante, carote, finocchio,

pomodorini, mela Granny Smith, bacche di Goji e mandorle Palazzo di

Varignana

Dressing Palazzo di Varignana dalla linea km0: sale integrale di Cervia

con timo, limone e menta e olio extravergine di oliva Cru Selection

€ 12



MEDITERRANEAN SALAD Misticanza dell'orto, patate, fagiolini,

uova, pomodorini, filetti di tonno all'olio evo, capperi, olive taggiasche.

Dressing Palazzo di Varignana dalla linea km0: sale integrale di Cervia

con rosmarino, alloro e ginepro e olio extravergine di oliva Vargnano

€ 14