










ANTIPASTI

-  **CRUDITA' DI GAMBERO ROSSO** € 18
zuppa fredda di verdure e spuma di ricotta al basilico
-  **CALAMARO RIPIENO** € 16
di frutti di mare in ciambotta di verdure
-  **TEGAMINO DI MELANZANA** € 14
pomodoro fresco, caciocavallo e basilico
-  **STEAK TARTARE IN UN NUOVO CONCETTO** € 18
tuorlo marinato, prezzemolo, croccante di acciuga, polvere di capperi e gelato alla cipolla
-  **PALAZZO DI VARIGNANA INCONTRA LA FATTORIA ZIVIERI:
LA MORTADELLA ALL'OLIO EVO** € 14
rapa rossa, balsamico bianco e rucola
- CULATELLO DI ZIBELLO** € 22
panbrioche tostato e gelato al Parmigiano

PRIMI PIATTI

-  **DAL FARRO AL SENATORE CAPPELLI. LO SPAGHETTO TIEPIDO ALL'OLIO** € 16
pomodoro cotto e crudo, basilico
- PASSATELLI ALLE VONGOLE** € 18
carota leggermente affumicata e polvere di cipolla acida
-  **STROZZAPRETI DI SOLINA** € 18
cozze, calamaretti, gamberi, zucchine, fiori di zucca e panna acida alla menta
-  **RISOTTO AL NOSTRO ZAFFERANO (min. 2 persone)** € 20
-  **CAPPELLETTI ROMAGNOLI** € 16
di casatella e stridoli, patate, porcini e chips di guanciale

CARAMELLE AL PARMIGIANO VACCHE ROSSE € 16
ristretto di arrosto e piccole verdure marinate

TORTELLINI IN BRODO € 18



LA TAGLIATELLA AL RAGÙ € 16

SECONDI PIATTI



GRIGLIATA DI SEPIE ALLO STILE ROMAGNOLO (*) € 16
profumi del nostro orto e la nostra maionese vegetale



POLLO RUSPANTE ALLA GUINNESS(*) € 20
spinaci, uvetta, pinoli e insalatina di melone

COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATE AI SAPORI DELL'ORTO (*) € 26



PESCATO DEL GIORNO (*) € 24

MAIALINO DI MORA MORBIDO E CROCCANTE (*) € 22
in salsa di more





PICANHA IN BRACIERE (*) € 24
tagliata, rosmarino e sale grosso in accompagnamento alla sua salsa

PIATTO VEGETARIANO DEL GIORNO € 16

(*) In accompagnamento, una selezione di contorni del giorno

FRUTTA E DESSERTS

TORTA DI RISO: TRADIZIONE CONTEMPORANEA	€ 10
zabaione all'amaretto, mandorle, gelato e croccante di riso	
 MERINGATA DELL'ORTO	€ 10
biancomangiare al cocco, kiwi gialli all'olio evo, grattachecca al sedano e meringa al pepe di timo	
 FRAGOLE E BASILICO	€ 9
cremoso al cioccolato bianco e crumble di mandorle	
LA NOSTRA SACHER ESTIVA	€ 10
composta di albicocche al peperoncino e ganache al cioccolato	
TARTELLETTA ALL'OLIO DI PESCHE E LAVANDA	€ 10
PARFAIT AL PISTACCHIO E LAMPONI	€ 9
DUE MODI PER DIRE FRUTTI ROSSI	€ 10
SELEZIONE DI SORBETTI DALLA NOSTRA FRUTTA	€ 8
SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI	€ 8

COPERTO € 3,00

*Le proposte che gusterete nel nostro ristorante potrebbero contenere ingredienti considerati allergeni.
Per informazioni sugli ingredienti utilizzati nei nostri piatti potete rivolgervi al personale in servizio.*

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.

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

LE NOSTRE PIZZE

Disponibili dal mercoledì alla domenica dalle 19,30 alle 22,30

-  **PAULINO** € 14
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere
-  **CELINE** € 14
Pomodoro, mozzarella, pere, brie, cipolla dolce e origano
-  **MARGHERITA 1889** € 12
Salsa di pomodoro fatta in casa, fiordilatte Caseificio Tamburro e basilico del nostro orto
-  **LA PICCANTE** € 16
Fiordilatte, funghi porcini, olive taggiasche, pomodorini del Piennolo, basilico, 'nduja e ricotta
-  **TARANTELLA** € 15
Due pomodori, fiordilatte affumicato, friggirelli del nostro orto e olio al limone
-  **OCEANO** € 14
Pomodori soleggiati, fiordilatte e acciughe del Cantabrico
-  **VEGETARIANA** € 15
Pomodoro, mozzarella e varietà di verdure del nostro orto
-  **LA PARMIGIANA** € 16
Fiordilatte, culatello di Zibello, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano