



ANTIPASTI

Pappa al pomodoro alla moda delle Marzoline, con stracciatella, crostini di pane fatto in casa e olio Cru al basilico Palazzo di Varignana	€10
Culatta di Dozza con crema fritta e saba	€16
Mousse di mortadella, scaglie di parmigiano 30 mesi, riduzione di aceto balsamico, miele Palazzo di Varignana al rosmarino e ficattole	€ 12
Petto d'anatra affumicato con misticanza aceto di xeres e cipolla rossa caramellata	€12
Insalata di puntarelle con dressing di acciughe e limone e squacquerone	€9
Tris di battuta di Fassona all'olio Evo Claterna Palazzo di Varignana, uovo di quaglia, tartufo e capperi di salina	€20

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di nonna Tisi	€11
Strozzapreti flambè	€13
Raviolo al contrario con ragù di Mora Romagnola e crema di zucca	€14
Risotto con punte di asparagi, pomodorini confit e pancetta mantecato al Parmigiano 30 mesi	€12
Triangoli verdi di vitello con nocciole e zabaione salato	€14
Tortellini uovo e tartufo bianco	€18
Cappelletti in brodo	€13
Pappardelle verdi al ragù di castrato	€16



SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese	€16
Tagliata di Angus su piastra calda con olio Vargnano Palazzo di Varignana e patata al cartoccio con panna acida all'erba cipollina	€20
Spalla di maialino da latte cotta a bassa temperatura con patate violette al rosmarino	€16
Polpettine di spinaci e ricotta su fonduta di Parmigiano 30 mesi	€10
Carrè d'agnello con riduzione di Sangiovese Superiore Palazzo di Varignana e carciofi in casseruola	€22
Suprema di Faraona in rete di maiale, ripiena di radicchio trevigiano e taleggio con funghi porcini alla griglia	€18
Filetto di vitello avvolto nel lardo di Dozza e zucca arrostita al rosmarino	€24
Fiorentina di scottona servita con contorno a scelta	€5 euro etto

CONTORNI

Friggione	€5
Verdure di stagione saltate	€5
Patate violette al forno	€7
Zucca arrostita al rosmarino	€5
Porcini fritti	€8

PER I VOSTRI BIMBI

Tortellini alla panna
Garganelli al ragù
Nuggets di pollo
Cordon bleu
Patate fritte

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Crema catalana	€7
Semifreddo al pistacchio e salsa al cioccolato	€8
Tortino al cioccolato dal cuore morbido	€8
Tartelletta con crema aromatizzata allo zenzero e meringa all'italiana	€8
Pera al Sangiovese con ciambella bolognese e gelato alla crema	€8
Zuppa inglese con Savoiaro di Castel San Pietro	€7
Bavarese allo squacquerone e fichi caramellati	€8
Sorbetto al limone o al caffè	€3,50

COPERTO € 2.50