

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'invaiatura. 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

-  **CAPASANTA SCOTTATA** € 18
su crema di castagne, tartufo nero e melagrana
-  **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
zucca leggermente affumicata e polvere di cipolla acida
-  **STROZZAPRETI DI SOLINA** € 18
cozze, cime di rapa e crumble di pane
-  **RISOTTO AL NOSTRO ZAFFERANO (min. 2 persone)** € 20
-  **CAPPELLETTI ROMAGNOLI** € 16
di casatella e rucola, patate, porcini e chips di guancia

CARAMELLE AL PARMIGIANO VACCHE ROSSE € 16
carciofi arrostiti e frutti rossi

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 fichi

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	€ 10
	composta di albicocche al peperoncino e ganache al cioccolato	
	TARTELLETTA ALLE MELE CARAMELLATE E GELATO AL CALVADOS	€ 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
Fiordilatte affumicato, cime di rapa e pancetta di Mora Romagnola
-  **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