



Presso la Trattoria “Le Marzoline” sono adottate con scrupolo le pratiche igieniche necessarie a garantire la sicurezza dei consumatori. Per la varietà di portate preparate nell’ambiente di cucina, non si può escludere la presenza accidentale di tracce di ingredienti o di loro derivati, che per talune persone possono risultare fonte di allergie/intolleranze.

tel. 342.75.75.176

LA CUCINA PROPONE

ANTIPASTI

€16.00	Culatta di Dozza con crema fritta e saba
€12.00	Mousse di mortadella, scaglie di parmigiano 30 mesi, riduzione di aceto balsamico, miele Palazzo di Varignana al rosmarino e ficattole
€12.00	Petto d’anatra affumicato con misticanza aceto di Jerez e cipolla rossa caramellata
€20.00	Tris di battuta di Fassona all’olio Evo Claterna Palazzo di Varignana, uovo di quaglia, tartufo e capperi di salina

PRIMI

€11.00	Tagliatelle al ragù di nonna Tisì
€14.00	Raviolo al contrario con ragù di Mora Romagnola e crema di zucca
€14.00	Triangoli verdi di vitello con nocciole e zabaione salato
€18.00	Tortellini uovo e tartufo bianco
€16.00	Pappardelle verdi al ragù di castrato

SECONDI

€16.00	Cotoletta alla bolognese
€16.00	Spalla di maialino da latte cotta a bassa temperatura con patate violette al rosmarino
€10.00	Polpettine di spinaci e ricotta su fonduta di Parmigiano 30 mesi
€22.00	Carrè d’agnello con riduzione di Sangiovese Superiore Palazzo di Varignana e carciofi in casseruola
€18.00	Suprema di Faraona in rete di maiale, ripiena di radicchio trevigiano e taleggio con funghi porcini alla griglia
€24.00	Filetto di vitello avvolto nel lardo di Dozza e zucca arrostita al rosmarino

CONTORNI

€5.00	Friggione
€5.00	Verdure di stagione saltate
€7.00	Patate violette al forno
€5.00	Zucca arrostita al rosmarino
€8.00	Porcini fritti

DOLCI

€7.00	Crema catalana
€8.00	Tartelletta con crema aromatizzata allo zenzero e meringa all’italiana
€7.00	Zuppa inglese con Savoardo di Castel San Pietro



La Trattoria Le Marzoline nasce sulle colline di Castel San Pietro Terme come omaggio alla cucina tradizionale emiliano-romagnola. Lavoriamo prodotti locali nel rispetto dell'identità del gusto, della tradizione del territorio e della stagionalità.

Servizio	Venerdi 19.30–21.30 Sabato e Domenica 12.30–14.30 e 19.30–21.30
Pagamento	Contanti, Satispay o pos da comunicare al momento dell'ordine
Consegna	Castel San Pietro Terme Ozzano dell'Emilia San Lazzaro di Savena Consegna gratuita a partire da € 18 Per ordini superiori a € 50 una bottiglia di vino Palazzo di Varignana in omaggio
Quando ordinare	Per il pranzo entro le 11.00 del giorno di consegna Per la cena entro le 17.30 del giorno di consegna Per i festivi 1 giorno prima

Trattoria Le Marzoline
Via Ca' Masino 611B – 40024
Varignana
Castel San Pietro Terme (BO)
info@palazzodivarignana.com

Tel. 342.75.75.176



IL TERRITORIO RACCONTATO
DAI PRODOTTI D'ECCELLENZA
DI PALAZZO DI VARIGNANA

Tecniche moderne e innovative, coniugate all'esperienza artigianale, danno vita a prodotti a km 0 di alta qualità, sani e al 100% italiani. Nuovi oliveti e frutteti, moderni e razionali e l'Orto in avvicendamento del Rio Rosso offrono prodotti utilizzati anche nella preparazione dei piatti dei nostri chef, in particolare una selezione di olio extravergine di oliva di qualità superiore già premiato dalle principali guide di settore.

@palazzodivarignanafood

tel. 342.75.75.176

ORDINA E RICEVI
DIRETTAMENTE
A CASA TUA
I NOSTRI PRODOTTI

I VINI DI PALAZZO
DI VARIGNANA

€10.00

**Sangiovese di Romagna
Superiore DOC**

€14.00

**Metodo Classico
Brut Villa Amagioia**

GLI OLI EXTRAVERGINE
DI PALAZZO DI VARIGNANA

Cru selection

Correggiolo e Maurino
fruttato medio

€14.00

250ml

€20.00

500ml

Blend riserva BLU

Frantoio, Pendolino e Leccino
fruttato medio

€13.00

250ml

€19.00

500ml