













ANTIPASTI

-  BACCALA' MANTECATO ALL'OLIO EVO BLEND BLU PALAZZO DI VARIGNANA € 16
broccoletti, agrumi, uova di salmone e ceci neri
-  CALAMARO RIPIENO ALLE VERDURE DELL'ORTO € 16
maionese d'ostrica e lenticchie croccanti
-  IL TEGAMINO € 18
di verza, cardi, zucca e tartufo nero
-  DAINO MARINATO AL TE' DON CARLO € 16
agrumi, castagne e radicchio trevigiano
- PROSCIUTTO E SALAME DI MORA ROMAGNOLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA € 18

PRIMI PIATTI




-  RAVIOLINI € 18
ripieni di tuberi invernali, moscardini affogati e cime di rapa
-  TORTELLI DI LEPRE ALL'OLIO EVO € 22
gelatina di melagrana Palazzo di Varignana e tartufo nero
-  TAGLIATELLE ALL'OLIO EVO € 16
e il nostro ragù
-  SPAGHETTI DI MARE € 28
di Senatore Cappelli, all'aglio, olio, peperoncino, bottarga e bergamotto
- TORTELLO IMBOSCATO € 16
- TORTELLINI IN BRODO € 18

SECONDI PIATTI

	PICANHA IN BRACIERE (*) tagliata, rosmarino e sale grosso in accompagnamento alla sua salsa	€ 24
	TACCHINELLA (*) aromatizzata al curry, ripiena di zucca, cicoria e latte di cocco al lime	€ 20
	PESCATO DEL GIORNO (*)	€ 24
	GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL GIN (*) carote in casseruola, ndujia e frutto della passione	€ 20

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

FRUTTA E DESSERTS

	TORTA DI RISO: TRADIZIONE CONTEMPORANEA	€ 10
	MERINGATA CACHI E CASTAGNE con semifreddo alla vaniglia	€ 9
	CROSTATINA ALLE MELE CAMELLATE E CREMA ALL'OLIO EVO con gelato al Calvados	€ 10
	CREMOSO ALLA NOCCIOLA	€ 9

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.



RADICCHIETTI

di campo, bruciatini di guanciaie all'aceto

€ 14



GIARDINOD'INVERNO

finocchi, arance, capperi, olive nere

€ 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
-  **LAPICCANTE** € 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
-  **LAPARMIGIANA** € 16
Fiordilatte, culatello di Zibello, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano