

## La selezione di oli extravergine d'oliva Palazzo di Varignana



### MONOCULTIVAR GHIACCIOLA – CLATERNA

Ottenuto esclusivamente con olive della cultivar **Ghiacciola**, varietà autoctona tra le più rappresentativa dell'Emilia Romagna. Gli olivi di questa cultivar forniscono produzioni limitate ma di particolare qualità; ne risulta un grande olio, in grado esprime al meglio l'unicità del territorio. Di colore verde intenso, all'olfatto si presenta ampio, avvolgente con sentori erbacei freschi, al palato denota una complessità che spazia da erbe aromatiche a foglie verdi di agrumi e oliva verde; l'amaro è ben dosato, chiude un piccante deciso di notevole persistenza

**Abbinamenti:** è consigliato a crudo, particolarmente indicato per esaltare piatti a base di carpaccio e tartare di pesce, legumi bolliti e pinzimonio.



### MONOCULTIVAR NOSTRANA - VARGNANO

Questa produzione molto limitata è ottenuta esclusivamente dalla cultivar **Nostrana**. Le olive vengono raccolte ancora verdi, ciò consente alla cultivar di esprimere al meglio le sue caratteristiche. L'olio si presenta di colore verde tenue, al naso esprime una notevole intensità aromatica che richiama note vegetali fresche con foglia di pomodoro e carciofo, al palato rimarca l'ampiezza aromatica, chiude un elegante piccante di oliva verde.

**Abbinamenti:** rigorosamente a crudo, per esaltare carpacci di pesce, insalate, vellutate di verdure, zuppe e formaggi.



### MONOCULTIVAR CORREGGIOLO - STIFFONTE

il Correggiolo, antica cultivar di origine toscana ha trovato ormai da tempo anche nelle colline Bolognesi un ambiente favorevole per la sua coltivazione. Si tratta di un monocultivar di carattere, dal gusto deciso con note vegetali fresche, nelle quali spiccano il cardo e il carciofo, presenta un palato ben strutturato dove si avverte una mandorla verde in piacevole contrasto con l'amaro, nel finale prevale un piccante lungo e persistente.

**Abbinamenti:** preferibilmente a crudo, ideale su bruschette, zuppe di legumi, pinzimonio, carne alla griglia e formaggi.



### BLEND BLU

Questo blend viene ottenuto con le cultivar Correggiolo, Leccio del Corno e Pendolino. Di colore verde dorato intenso, all'olfatto esprime un ampio fruttato con oliva verde e richiami vegetali di notevole finezza. Al palato una trama fresca di note erbacee è sostenuta da un amaro importante, chiude un piccante lungo ed equilibrato.

**Abbinamenti:** ideale con bruschette, insalate, pinzimonio, verdure fresche e gratinate, carpacci, zuppe di legumi, ottimo su carni di cacciagione a alla brace.



### BLEND VERDE

Per questo blend vengono impiegate le cultivar Maurino Selezione Vittoria, Verzola e Leccino. Di colore verde chiaro, all'olfatto si presenta ampio ed aromatico che richiama all'oliva nel giusto grado di maturazione. Al gusto risulta di fruttato medio-intenso, dove sono ben distinguibili note di carciofo, mela verde ed erbe aromatiche appena falciate. Seguono nel finale l'amaro e piccante ben bilanciati.

Un olio equilibrato e molto versatile, particolarmente indicato con i principali piatti della cucina mediterranea, in particolare per bruschette, insalate, pinzimonio, verdure fresche e gratinate, zuppe di legumi, ottimo su carni alla brace.

## 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
-  **SPAGHIETTO DI MARE** € 18  
di Senatore Cappelli, all'aglio, olio, peperoncino, bottarga e bergamotto
- TORTELLO IMBOSCATO** € 16
- TORTELLINI IN BRODO** € 18

## LE NOSTRE INSALATE

-  **RADICCHIETTI** € 14  
di campo, bruciatini di guanciaie all'aceto
-  **GIARDINO D' INVERNO** € 14  
finocchi, arance, capperi, olive nere

## SECONDI PIATTI

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

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

## FRUTTA E DESSERTS

	<b>TORTA DI RISO: TRADIZIONE CONTEMPORANEA</b>	€ 10
	<b>MERINGATA CACCHI E CASTAGNE</b>	€ 9
	con semifreddo alla vaniglia	
	<b>CROSTATINA ALLE MELE CARAMELLATE E CREMA ALL'OLIO EVO</b>	€ 10
	con gelato al Calvados	
	<b>CREMOSO ALLA NOCCIOLA</b>	€ 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 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