

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 rappresentative dell'Emilia Romagna. Gli olivi di questa cultivar forniscono produzioni limitate ma di particolare qualità; ne risulta un grande olio, in grado di esprimere 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 e 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 l'oliva matura. 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.

Abbinamenti: 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

-  **TARTARE DI TONNO** € 16
Capperi, frutti rossi, anacardi e aceto balsamico invecchiato. Allergeni: D - H
-  **CALAMARO RIPIENO ALLE PICCOLE VERDURE DI PRIMAVERA** € 16
maionese d'ostrica e lenticchie croccanti. Allergeni: D - N - P
-  **UOVA AL TEGAMINO** € 18
asparagi, Parmigiano e tartufo di stagione. Allergeni: C - G
-  **MANZO MARINATO AL TE' DON CARLO** € 16
rucola selvatica, nocciole tostate e vinaigrette al pompelmo rosa. Allergeni: N - H - L
- PROSCIUTTO E SALAME DI MORA ROMAGNOLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA** € 18
Allergeni: N





PRIMI PIATTI

-  **RAVIOLINI** € 18
ripieni di piselli, seppie e finocchietto. Allergeni: A - C - P - D - I - N
-  **RISOTTO (minimo due persone)** € 22
al nostro zafferano e spugnone. Allergeni: I - N - G
-  **TAGLIATELLE ALL'OLIO EVO** € 16
e il nostro ragù. Allergeni: A - C - G - I - N
-  **SPAGHETTO DI MARE** € 18
di Senatore Cappelli, all'aglio, olio, peperoncino, bottarga e limone. Allergeni: A - C - G - I - N
-  **TORTELLONI DI RICOTTA** € 16
favette, chips di guanciale e riduzione al Sangiovese Palazzo di Varignana.
Allergeni: A - C - G - N
- TORTELLINI IN BRODO** € 18
Allergeni: A - C - G - I - N

LE NOSTRE INSALATE




-  **INSALATINA DI CAMPO** € 14
misticanza, bruciatini di guanciale all'aceto
-  **FINOCCHI E ARANCE** € 14
capperi e olive taggiasche

SECONDI PIATTI

	PICANHA IN BRACIERE (*) tagliata, rosmarino e sale grosso	€ 24
	TACCHINELLA (*) arrostato, ripiena di spinaci e salsa d'ACE. Allergeni: G - L	€ 20
	PESCATO DEL GIORNO (*) Allergeni: L - N - I - G	€ 24
	SPALLA DI AGNELLO E CARCIOFI (*) Allergeni: L - N - I - G	€ 20

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

FRUTTA E DESSERTS

	TORTA DI RISO: TRADIZIONE CONTEMPORANEA Allergeni: C - G	€ 10
	PANNA COTTA POCO COTTA fragole e mandorle sabbiate. Allergeni: G - H	€ 9
	CROSTATINA ALLA CREMA DI LIMONE ALL'OLIO EVO meringa bruciata e sorbetto ai frutti di bosco. Allergeni: A- C - G - H	€ 10
	CREMOSO ALLA NOCCIOLA caramello al nocino, crumble salato e sorbetto all'arancia. Allergeni: A- C - G - N -H	€ 9

COPERTO € 3,00

A - Glutine	C - Uova	E- Arachidi	G - Latte	I - Sedano	M- Semi sesamo	O - Lupini
B - Crostacei	D - Pesce	F - Soia	H - Frutta a guscio	L- Senape	N- Anidride solforosa	P - Molluschi

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
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere | € 14 |
|  | CELINE
Pomodoro, mozzarella, pere, brie, cipolla dolce e origano | € 14 |
|  | MARGHERITA 1889
Salsa di pomodoro fatta in casa, fiordilatte Caseificio Tamburro e basilico del nostro orto | € 12 |
|  | LA PICCANTE
Fiordilatte, funghi porcini, olive taggiasche, pomodorini del Piennolo, basilico, 'nduja e ricotta | € 16 |
|  | TARANTELLA
Fiordilatte affumicato, cime di rapa e pancetta di Mora Romagnola | € 15 |
|  | OCEANO
Pomodori soleggiati, fiordilatte e acciughe del Cantabrico | € 14 |
|  | VEGETARIANA
Pomodoro, mozzarella e varietà di verdure del nostro orto | € 15 |
|  | LA PARMIGIANA
Fiordilatte, culatello di Zibello, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano | € 16 |