

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







-  **RICORDO DI UN CHEVICHE** € 20
 crudo di ricciola, latte di cocco al lime, verdure dell'orto alla colatura di alici e cipolla in agrodolce. Allergeni: D - I - N
-  **INSALATA DI POLPO** € 20
 scarola, gelato alle olive taggiasche, le nostre nocciole e le nostre more. Allergeni: H - P - N
-  **FASSONA TONNATA** € 18
 battuta a coltello, spuma al tonno e tutto quello che è il capperone. Allergeni: D - F - N - G - L
-  **TEGAMINO DI MELANZANE** € 16
 pomodoro fresco, caciocavallo e basilico.
-  **L'ANATRA FOLLE** € 18
 coscia confit, vongole, amaranto soffiato, insalatina di spinaci e vinaigrette ai lamponi.
 Allergeni: L - N - P - D
- CRUDO DI MORA** € 18
 Panbrioche e la nostra giardiniera. Allergeni: A - C - I - G
-  **CAPASANTA PATATE E ZAFFERANO** € 20
 Crumble di patata viola, caviale di salmone. Allergeni: D - N - P

PRIMI PIATTI

-  **LO SPAGHETTO AL POMODORO** € 16
 di farro e Senatore Cappelli, mantecato all'olio EVO Palazzo di Varignana Blend Blu e basilico artico. Allergeni: A
-  **TAGLIOLINI AL PESTO** € 18
 basilico, menta, mandorle, vellutata di fiordilatte, tartare gamberi rosa e limone salato.
 Allergeni: G - G - H - B
-  **RISOTTO DALL'ORTO AL MARE (min. 2 persone)** € 20
 all'estratto di carota, bottarga, cozze e profumo di salvia ananas. Allergeni: P - I - N - D
-  **MEZZELUNE DI CIPOLLA FONDENTE E ROBIOLA** € 18
 salsiccia di Mora, piccole verdure marinate al Ponzu ed erbe aromatiche.
 Allergeni: N - C - A - G - I

-  **RAVIOLI DI MANZO ALLO STIFFONTE** € 20
crema di zucchine, tartufo nero e fiori di zucca. Allergeni: A - C- N - I
-  **PASSATELLI AL LIMONE, PORCINI E SPUMA DI PARMIGIANO** € 18
Allergeni: C - N - H - A - G
-  **TORTELLINI GREEN** € 20
con le nostre verdure e spuma di olio EVO Palazzo di Varignana blend Blu
Allergeni: A - C - N - I - G
-  **LA TAGLIATELLA AL RAGÙ** € 16
Allergeni: A - C - N - I - G

SECONDI PIATTI

-  **RED AND WHITE (*)** € 25
Salmone, rapa rossa e spuma di panna acida all'erba cipollina. Allergeni: D - N - G
-  **PESCATO DEL GIORNO (*)** € 25
Allergeni: B - D - P - F
-  **LA FARAONA IN AUREVO (*)** € 22
capperi, limone, melone arrostito. Allergeni: L - N - I - G
-  **MORA ROMAGNOLA E TARTUFO NERO (*)** € 24
filetto alla maionese di mais e aceto balsamico. Allergeni: G - N - I
-  **DIAFRAMMA DI MANZO IN BRACIERE ALLE ERBE AROMATICHE (*)** € 25
-  **PIATTO VEGETARIANO DEL GIORNO (*)** € 20
Verdure del giorno, sale, pepe, olio EVO. Allergeni: I - N - F

(*) In accompagnamento, una selezione di contorni del giorno.
Allergeni: N - I - F

LE INSALATE DEL MENU LEGGEREZZA

SEA SALAD

€ 16

insalate del nostro orto, salmone selvaggio, gamberetti, finocchio, bacche di goji, mela Granny Smith, sale integrale, timo, limone, menta, olio EVO

Allergeni: D – P - B

GREEK SALAD

€ 14

insalate del nostro orto, finocchio, cetriolo, carote, fragole, formaggio Feta, olio EVO, mela, limone, menta. Allergeni: G

DREN SALAD

€ 14

insalate del nostro orto, pollo, carote, finocchio, mela Granny Smith, bacche di Goji, noci, sale integrale, timo, limone, menta, olio EVO. Allergeni: H

FRUTTA E DESSERTS

FORESTA NERA CON LE NOSTRE CILIEGIE € 10

Allergeni: A - C - G - N - H

VIAGGIO IN SICILIA € 10

gelo di anguria e pistacchio di Bronte. Allergeni: C - G - H

PESCA MELBA VARIGNANA STYLE € 10

Allergeni: A - C - G - H - D

L'ESOTICO € 10

frutto della passione, cocco, mango e Calamansi. Allergeni: A - G - H - D

I FICHI DEL RIO ROSSO € 10

ricotta, mandorle e cardamomo. Allergeni: A - G - H

SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI € 9

Allergeni: G - N - H

SELEZIONE DI SORBETTI DALLA NOSTRA FRUTTA € 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

PAULINO

Farina 00, lievito naturale, lievito madre, pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, olive nere, sale, pepe, olio, acqua, pepe. Allergeni: A – G – D – N

€ 15

CELINE

Farina 00, sale olio, pepe, lievito naturale, lievito madre, pomodoro, mozzarella, pere, brie, cipolla dolce, origano. Allergeni: A – G – N

€ 15

MARGHERITA 1889

Farina 00, sale, olio, pepe, lievito naturale, lievito madre, pomodoro, fiordilatte, Basilico. Allergeni: A – D – G

€ 13

LA PEPERONI

Fiordilatte, crema di peperoni, salame piccante e olive taggiasche. Allergeni: A – G – N

€ 18

CAPRESE

Datterini, mozzarella di bufala, basilico. Allergeni: A – G

€ 15

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella e varietà di verdure del nostro orto. Allergeni: A – G

€ 16

LA PARMIGIANA

Fiordilatte, culatello di Zibello, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano. Allergeni: A – G – N

€ 18