



ANTIPASTI

**SFORMATINO DI ZUCCA DEL NOSTRO ORTO, FONDUTA DI
TALEGGIO E TARTUFO** € 15
Allergeni A-C-G

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI € 16
con le nostre piadine all'Olio EVO Blend Palazzo di Varignana.
Allergeni A-F-G-N

VITELLO TONNATO € 16
Allergeni D-C-F

INSALATINA DI CARCIOFI € 10
con Olio Evo Blend Blu, scaglie di Parmigiano, timo e limone del nostro orto
Allergeni G

IL NOSTRO FRITTO BOLOGNESE € 15
Allergeni A-C-E-F-G-H-N

BATTUTA DI FASSONA € 17
Con salsa al Parmigiano, tartufo nero aromatizzato all'Olio di Vargnano
Allergeni A-G-H

CRESCENTINE RIPIENE DI MOUSSE DI MORTADELLA € 13
Con granella di pistacchi e riduzione di Balsamico
Allergeni A-G-H-N

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



STARTERS

PUMPKIN FLAN, TALEGGIO FONDUE AND TRUFFLE € 15
Allergeni A-C-G

MIXED CUTTING BOARD € 16
with ours piadina bread with Extra Virgin Olive Oil Blend Palazzo di Varignana.
Allergens A-F-G-N

VEAL WITH TUNA SAUCE € 16
Allergens D-C-F

ARTICHOKES SALAD € 10
with Blend Blu Extra Virgin Olive Oil, Parmesan flakes, thyme and lemon from our garden. Allergens G

OUR BOLOGNESE FRIED € 15
Allergens A-C-E-F-G-H-N

BEATEN FASSONA € 17
with Parmesan sauce and black truffle flavored with Vargnano Olive Oil.
Allergens A-G-H

CRESCENTINE FILLED WITH MORTADELLA MOUSSE € 13
with chopped pistachios and balsamic reduction
Allergens A-G-H-N

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



PRIMI PIATTI

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA € 15
Allergeni A-G-I

TORTELLINI IN BRODO € 18
Allergeni A-C-G-I

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE € 12
Allergeni A-C-F-H-I-N

STRETTINE CON CARCIOFI, BURRO TIMO E GUANCIALE € 14
Allergeni A-C-G-I

TORTELLI RIPIENI DI ERBORINATO DI CAPRA € 16
con crema di zucca al rosmarino, granella di nocciole e miele millefiori
Palazzo di Varignana. Allergeni A-C-F-N

RISOTTO MANTECATO ALLO SQUACQUERONE AFFUMICATO € 14
(min. 2 persone)
con pancetta di Mora e riduzione di Sangiovese. Allergeni G-I-N

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE € 18
Allergeni A-C-N

GNOCCHI DI PATATE € 15
con friggione e scaglie di Parmigiano. Allergeni A-C-G-N

TAGLIOLINI AL TARTUFO (secondo disponibilità)
Allergeni A-C-G

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



FIRST COURSES

GRATIN ONION SOUP € 15
Allergens A-G-I

TORTELLINI WITH BROTH € 18
Allergens A-C-G-I

TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGÙ SAUCE € 12
Allergens A-C-F-H-I-N

STRETTINE WITH ARTICHOKES, THYME BUTTER AND CHEEK € 14
Allergens A-C-G-I

TORTELLI FILLED WITH GOAT HERBORINATE € 16
with pumpkin cream with rosemary, chopped hazelnuts and Palazzo di
Varignana wildflower honey. Allergens A-C-F-N

RISOTTO CREAMED WITH SMOKED SQUACQUERONE CHEESE € 14
(min. 2 persone)
with Mora bacon and Sangiovese reduction. Allergens G-I-N

PAPPARDELLE WITH BOAR RAGU' SAUCE € 18
Allergens A-C-N

POTATO GNOCCHI € 15
with friggione and Parmesan flakes. Allergens A-C-G-N

TAGLIOLINI WITH TRUFFLE (depending on availability)
Allergens A-C-G

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



SECONDI PIATTI

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Allergeni A-C-F-G-H-I

€ 16

TAGLIATA DI ANGUS SU PIASTRA CALDA

con olio EVO Vargnano Palazzo di Varignana e patate al forno

€ 20

CARRE' D'AGNELLO

con patate viola alla griglia, cipolla rossa caramellata e salsa al Pinot Nero Palazzo di Varignana. Allergeni A-I-N

€ 24

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

con porcini e Olio Blend Blu Palazzo di Varignana. Allergeni N

€ 24

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO

laccato al miele di castagno Palazzo di Varignana con carciofi in casseruola.

€ 20

BOLLITO MISTO CLASSICO

con salsa verde. Allergeni L-I-N

€ 18

POLLO DISOSSATO FARCITO

con broccoletti e verdure di stagione brasate all'Olio Blend Verde. Allergeni I-N

€ 16

TOMINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

Allergeni G

€ 12

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



SECOND COURSES

BOLOGNESE CUTLET

Allergens A-C-F-G-H-I

€ 16

ANGUS BEEF TAGLIATA ON HOT PLATE

with Vargnano Palazzo di Varignana Extra Virgin Olive oil and baked potatoes

€ 20

LAMB CARRE'

con patate viola alla griglia, cipolla rossa caramellata e salsa al Pinot Nero Palazzo di Varignana. Allergeni A-I-N

€ 24

GRILLED BEEF FILLET

with porcini mushrooms and Palazzo di Varignana Blend Blu Oil. Allergens N

€ 24

SMOKED DUCK BREAST

lacquered with Palazzo di Varignana chestnut honey with artichokes in casserole.

€ 20

CLASSIC MIXED BOILED MEAT

with green sauce. Allergeni L-I-N

€ 18

STUFFED DEBONED CHICKEN

with broccoli and seasonal vegetables braised in Blend Green Oil. Allergens I-N

€ 16

GRILLED TOMINO WITH VEGETABLES

Allergens G

€ 12

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



CONTORNI

PATATE AL FORNO € 6

FRIGGIONE € 6
Allergeni N

CARCIOFI IN CASSERUOLA € 9

PORCINI FRITTI € 9
Allergeni A-C-G

VERDURE DI STAGIONE SALTATE € 6

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



SIDE DISHES

BAKED POTATOES € 6

FRIGGIONE € 6
Allergens N

ARTICHOKES IN CASSEROLE € 9

FRIED PORCINI € 9
Allergens A-C-G

SEASONAL SAUTEED VEGETABLES € 6

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



DOLCI

FIORDILATTE CON CARMELLO

Allergeni C-G

€ 9

TORTA DI FRUTTA DI STAGIONE CON CREMA AL LIMONE

Allergeni A-C- G

€ 9

TENERINA IN DUE MODI: AL CIOCCOLATO E ALLA ZUCCA

con mascarpone. Allergeni A-C-G

€ 9

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Allergeni A-C-G

€ 9

CREMA CATALANA

Allergeni C-G-H

€ 9

NOCCIOLE PRALINATE, GELATO ALLA CREMA, FROLLA AL CAFFE' E SPUMA CALDA AL GIANDUJA

Allergeni C-G-H-N

€ 9

COPERTO €3,00

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

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



DESSERTS

FIORDILATTE WITH CARMEL

Allergens C-G

€ 9

SEASONAL FRUIT CAKE WITH LEMON CUSTARD

Allergens A-C- G

€ 9

TENERINA CAKE IN TWO WAYS: CHOCOLATE AND PUMPKIN

with mascarpone cheese. Allergens A-C-G

€ 9

THREE CHOCOLATES MOUSSE

Allergens A-C-G

€ 9

CATALAN CREAM

Allergens C-G-H

€ 9

PRALINED HAZELNUTS, CUSTARD ICE CREAM, COFFEE SHORTBREAD AND HOT GIANDUJA FOAM

Allergens C-G-H-N

€ 9

COVER CHARGE €3,00

A - Gluten	B - Shellfish	C - Eggs	D - Fish	E - Peanut	F - Soy	G - Milk
H - Nuts	I - Celery	L- Mustard	M - Sesam seeds	N- Anhydride sulphurous	O- Lupin	P - Clam

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



MENÙ BIMBI

TORTELLINI ALLA PANNA

Allergens: G-A-C-H-N

€ 10

GARGANELLI AL RAGÙ

Allergeni A-C-G-I-N

€ 8

NUGGETS DI POLLO CON PATATINE

Allergeni A-C-G-H

€ 10

CORDON BLEU CON PATATINE

Allergeni G-C-A-H

€ 10

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



KIDS MENU

TORTELLINI WITH CREAM

Allergens: G-A-C-H-N

€ 10

GARGANELLI WITH RAGÙ SAUCE

Allergens: I- C-G-A-N

€ 8

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

Allergens: G-C-A-H

€ 10

CORDON BLEU WITH FRENCH FRIES

Allergens: G-C-A-H

€ 10

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.