

AUREVO  
Pool Restaurant



### **Perché AUREVO?**

AUREVO è un omaggio all' Olio Extravergine di Oliva Palazzo di Varignana, oro verde di queste terre e anima della nostra cucina.

Gli oliveti della nostra azienda agricola si estendono oggi per oltre 100 ettari sui colli circostanti il resort, ridisegnandone il profilo e dando nuova linfa vitale all'antica pratica dell' olivicoltura del territorio.

AUREVO è tradizione, innovazione e passione.

Il rispetto della stagionalità, la predilezione per gli ortaggi e i frutti coltivati nel nostro Orto Giardino del Rio Rosso e la conoscenza di tradizioni radicate costituiscono i principi fondanti della nostra filosofia.

AUREVO è cucina contemporanea, sostenibile, luogo di appassionata ricerca ed espressione di un' offerta enogastronomica autentica, in cui il connubio tra l'estro dell'Executive Chef Davide Rialti e la genuinità della filiera corta dà forma ogni giorno all' emozionante incontro di tradizione e modernità.

### **Why AUREVO?**

AUREVO is a tribute to Palazzo di Varignana Extravirgin Olive Oil, green gold of these lands and soul of our cuisine.

The olive groves that we grow today with our farm extend over 100 hectares on the hills surrounding the resort, redesigning their profile and giving new life to the ancient practice of olive growing in this area.

AUREVO means tradition, innovation and passion.

Respect for seasonality, use of raw materials grown directly in our Rio Rosso vegetable garden and knowledge of traditions are the guidelines for AUREVO restaurant.

AUREVO is contemporary, sustainable cuisine, a place of passionate research and expression of an authentic gastronomic offer, a place where our Executive Chef Davide Rialti's inspiration combines with the genuineness of the short chain, in an exciting meeting of tradition and modernity.



### 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.



### MONOCULTIVAR GHIACCIOLA - CLATERNA

Obtained exclusively with olives of the Ghiacciola cultivar, one of the most representative native varieties of Emilia Romagna. The olive trees of this cultivar provide limited productions but of particular quality; the result is a great oil, able to best express the uniqueness of the territory. Intense green in color, the smell is broad, wrapped with fresh herbaceous hints, on the palate it denotes a complexity that ranges from aromatic herbs to green leaves of citrus and green olive; the bitterness is well dosed and ends with a decisive spiciness of considerable persistence. **Pairings:** it is recommended raw, particularly suitable for enhancing dishes based on carpaccio and fish tartare, boiled legumes and vinaigrette.



### MONOCULTIVAR NOSTRANA - VARGNANO

This very limited production is obtained exclusively from the Nostrana cultivar. The olives are harvested while still green, which allows the cultivar to best express its characteristics. The oil has a pale green color and a remarkable aromatic intensity that recalls fresh vegetable notes with tomato leaf and artichoke. The palate emphasizes the aromatic breadth and it ends with an elegant spicy green olive taste. **Pairings:** strictly raw, to enhance fish carpaccio, salads, vegetable soups, soups and cheeses.



### MONOCULTIVAR CORREGGIOLO - STIFFONTE

Correggiolo, an ancient cultivar of Tuscan origin has long found a favorable environment for its cultivation also in the Bolognese hills. It is a monocultivar of character, with a strong taste with fresh vegetal notes, in which thistle and artichoke stand out, it has a well structured palate where you can feel a green almond in pleasant contrast with the bitterness of the monocultivar, in the end a long spicy taste prevails and persist. **Pairings:** preferably raw, ideal on bruschetta, legume soups, vinaigrette, grilled meat and cheeses.



### BLEND BLU

This blend is obtained with the Correggiolo, Leccio del Corno and Pendolino cultivars. Intense golden green in color, the blend expresses a broad fruity smell with green olives and vegetal hints of remarkable finesse. On the palate a fresh texture of herbaceous notes is supported by an important bitterness, closing a long and balanced spicy taste. **Pairings:** ideal with bruschetta, salads, vinaigrette, fresh and au gratin vegetables, carpaccio, legume soups, excellent with grilled and game meats.



### BLEND VERDE

For this blend, the Maurino Selezione Vittoria, Verzola and Leccino cultivars are used. Light green in color, it has a broad and aromatic smell that recalls the olive in the right degree of ripeness. The taste is medium-intense fruity, where notes of artichoke, green apple and freshly cut aromatic herbs are clearly distinguishable. Bitterness and spiciness are well balanced in the end. **Pairings:** a balanced and very versatile oil, particularly suitable with the main dishes of Mediterranean cuisine, in particular for bruschetta, salads, vinaigrette, fresh and au gratin vegetables, legume soups and excellent on grilled meats.

## ANTIPASTI ... COLORI E PROFUMI

### **SALMONE SEMI-MARINATO ALLA RAPA ROSSA**

€ 20

Il cuore del salmone marinato con succo di rapa rossa, bacche, sale e zucchero accompagnato da cialda di riso croccante e salsa di avocado all'olio extravergine d'oliva Vargnano

Allergeni: D

### **DALLA MACELLERIA "MASSIMO ZIVIERI"**

€ 22

Tartare di daino locale profumata all'olio extravergine d'oliva Stiffonte, tartufo dell'Appennino bolognese e salsa all'uovo

Allergeni: C - N - I - G

### **IL CALAMARO DEL MAR ADRIATICO**

€ 19

Ripieno di pane e salsiccia di mora romagnola della Macelleria Massimo Zivieri su passatina di ceci al Blend Verde, lemongrass e cavolo nero

Allergeni: A - I - P

### **PRALINA AL CRUDO DI MORA ROMAGNOLA E PATATE**

€ 17

Panata ai fiocchi di mais, cremoso di radici e insalatina di erbe

Allergeni: A - C - G

### **CAVOLO-FIORE**

€ 16

Steak di cavolfiore alla piastra, la sua spuma al nero, crumble accompagnato da insalatina di fiori ed erbe

Allergeni: D - 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.

## STARTERS... FLAVOURS AND COLOURS

### **SEMI-MARINATED SALMON WITH BEETROOT**

€ 20

Choice salmon marinated in beetroot juice with berries, salt and sugar, and accompanied by a puffed rice cracker and a slightly spicy avocado sauce with extra virgin olive oil Vargnano

Allergeni: D

### **FROM THE "MASSIMO ZIVIERI" BUTCHERY**

€ 22

Local venison tartare flavoured with Stiffonte extra virgin olive oil and seasoned with Bolognese Apennine truffle and egg sauce

Allergeni: C - N - I - G

### **SQUID FROM THE ADRIATIC SEA**

€ 19

Stuffed with bread and Mora Romagnola pork sausage from Macelleria Massimo Zivieri and served on a chickpea puree with Blend Verde, lemongrass and black cabbage

Allergeni: A - I - P

### **PRALINE OF MORA ROMAGNOLA HAM AND POTATOES**

€ 17

Rolled in maize flakes, with creamy roots and herbs salad

Allergeni: A - C - G

### **CAVOLO-FIORE**

€ 16

Pan-fried cauliflower steak with squid ink foam and crumble accompanied by a flowers and herbs salad

Allergeni: D - G

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

## DALLA PENTOLA

### **DAL MATTARRELLO DI NONNA MARIA**

€ 18

Pappardelle ai grani antichi al brasato di guancia, limone confites, grue' di cacao ed olio extravergine d'oliva Vargnano

Allergeni: A – C – I – N – G – H

### **RISO CARNAROLI “PRINCIPATO DI LUCEDIO”**

€ 18

Al Pinot Nero Palazzo di Varignana mantecato al Parmigiano Reggiano 24 mesi e lardo di Mora Romagnola

Allergeni: I – N – G

### **SPIRALOTTI MONOGRANO FELICETTI**

€ 20

Al pesto d'erbe, vongole, finocchio candito all'olio extravergine d'oliva Stiffonte ed aria di mare

Allergeni: A – P – G – D – N

### **LO GNOCCO RIGATO DI PATATA PRIMULA**

€ 17

Al pecorino semistagionato di Castel San Pietro e pepi tostati, tuorlo d'uovo marinato e riduzione di lambrusco

Allergeni: A – G – C – I – N

### **IL FRUTTO DELL'APPENNINO TOSCO-EMILIANO**

€ 16

Zuppa di castagne servita con pan brioche fatto in casa burro e tartufo nero

Allergeni: I – 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.

## FROM THE POT

### **FROM NONNA MARIA'S ROLLING PIN**

€ 18

Pappardelle made from historic grain varieties, with braised beef cheek, lemon confit and cacao nibs with Vargnano extra virgin olive oil

Allergens: A – C – I – N – G – H

### **"PRINCIPATO DI LUCEDIO" CARNAROLI RICE**

€ 18

With Palazzo di Varignana Pinot Nero, and creamed with 24-year-old Parmigiano Reggiano and Mora Romagnola lard

Allergens: I – N – G

### **"MONOGRANO FELICETTI" SPIRALOTTI PASTA**

€ 20

With herb pesto, clams, candied fennel with Stiffonte extra virgin olive oil and seafood seasoning

Allergens: A – P – G – D – N

### **PRIMULA RIDGED POTATO DUMPLINGS**

€ 17

With semi-matured pecorino cheese from Castel San Pietro and toasted peppers, marinated egg yolk and lambrusco jus

Allergens: A – G – C – I – N

### **FRUIT OF THE TUSCAN-EMILIAN APENNINES**

€ 16

Chestnut soup served with home-baked pan brioche, butter and black truffle

Allergens: I – A – C – G

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

## ACQUA E FUOCO

### IL MERLUZZO

€ 25

Cilindro accompagnato dalle novità dell'orto di Varignana all'olio extravergine di oliva Vargnanae cipolla croccante

Allergeni: D – A

### L'AGNELLO IRLANDESE

€ 26

Costolette dorate in panura scottadito, erbe di campo ripassate, senape antica e acciugata

Allergeni: A – D – L – N

### LA SUPREME DI FARAONA

€ 24

Cotta dolcemente all'olio extravergine di oliva Blend Blu in crosta di semi di zucca con variazione di zucca gialla e perle di aceto

Allergeni: G – I – N

### IL VITELLINO DA LATTE

€ 28

Lombetto locale con mousse di mortadella all'olio Macelleria Massimo Zivieri, concia mediterranea e schiacciata di patate locali all'olio extravergine di oliva Stiffonte

Allergeni: G – I – N

### I MOSCARDINI DEL NOSTRO MARE

€ 23

In zuppetta al nero di seppia con polenta di Storo cremosa e frutta secca.

Allergeni: A – D – P – H

## FIRE AND WATER

### COD

€ 25

Rolled cod served with vegetables from our Varignana garden with Vargnanao extra virgin olive oil and crispy onion

Allergens: D – A

### IRISH LAMB

€ 26

Breaded lamb chops with sautéed field herbs, ancient mustard and “acciugata” sauce

Allergens: A – D – L – N

### GUINEA FOWL SUPREME

€ 24

Slowly cooked with Blend Blu extra virgin olive oil in a pumpkin seed crust and served with yellow pumpkin and vinegar pearls

Allergens: G – I – N

### SUCKLING CALF

€ 28

Locally-raised veal loin with mousse made from Macelleria Massimo Zivieri mortadella, Mediterranean aromatic sauce and potatoes schiacciata with Stiffonte extra virgin oil

Allergens: G – I – N

### MUSKY OCTOPUS FROM OUR SEA

€ 23

In a squid ink soup with creamy Storo polenta and nuts

Allergens: A – D – P – H

## LE TRADIZIONE DI CASA

### **MORTADELLA ALL'OLIO DI VARIGNANA**

€ 15

Accompagnata dalla nostra giardiniera e focaccia calda

Allergeni: I – N – A

### **IL TORTELLINO**

€ 14

In brodo di cappone come da tradizione emiliana

Allergeni: A – C – I – H – G

### **LA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE**

€ 16

Con schiacciata di patate locali all' olio extravergine di oliva Stiffonte

Allergeni: G – A – H – C

### **LA TORTA DELLA DOMENICA**

€ 11

Piccola torta tagliatella accompagnata da gelato alla crema

Allergeni: A – C – G – H

## THE TRADITIONS OF THE HOUSE

### **MORTADELLA WITH VARIGNANA EVO OIL**

€ 15

Accompanied by our pickled vegetables and hot focaccia

Allergens: I – N – A

### **IL TORTELLINO**

€ 14

Tortellini served in a capon broth typical of the region

Allergens: A – C – I – H – G

### **LA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE**

€ 16

Served with potatoes schiacciata with Stiffonte extra virgin olive oil

Allergens: G – A – H – C

### **SUNDAY CAKE**

€ 11

Small tagliatella cake served with creamy ice cream

Allergens: A – C – G – H



## LE PIZZE DEL NOSTRO MAESTRO PIZZAIOLO MAURO CAIO

### **PAULINO** € 16

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, olive taggiasche

Allergeni: A – G - D

### **CELINE** € 16

pomodoro, mozzarella, pere, brie, cipolla dorata, origano

Allergeni: A - G

### **AUTUNNALE** € 17,50

zucca gialla violina arrostita, pancetta di Mora Romagnola, provola affumicata

Allergeni: A - G

### **LA CAIO** € 18

formaggio erborinato di capra, fiordilatte, salsiccia locale, limone candito

Allergeni: A - G

### **LA CALABRESE** € 18

mozzarella di bufala a crudo, doppio pomodoro, basilico, spianata calabrese

Allergeni: A - G

### **MARGHERITA 1889** € 13

pomodoro, mozzarella fiordilatte

Allergeni: A - G

### **LA VEGETARIANA** € 16

pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto

Allergeni: A - 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.



## PIZZAS FROM OUR MASTER PIZZA CHEF MAURO CAIO

### **PAULINO** € 16

tomato, mozzarella, tuna, red onion, taggiasca olives

Allergens: A – G - D

### **CELINE** € 16

tomato, mozzarella, pears, brie, golden onion, oregano

Allergens: A - G

### **AUTUNNALE** € 17,50

roasted yellow violin pumpkin, Mora Romagnola bacon, smoked provola cheese

Allergens: A - G

### **LA CAIO** € 18

blue goat's cheese, fiordilatte mozzarella, local sausage, candied lemon

Allergens: A - G

### **LA CALABRESE** € 18

raw buffalo mozzarella, double tomato, basil, Calabrian spianata

Allergens: A - G

### **MARGHERITA 1889** € 13

tomato, fiordilatte mozzarella

Allergens: A - G

### **LA VEGETARIANA** € 16

tomato, mozzarella, vegetables from the garden

Allergens: A - G

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



## DOLCEMENTE

### PARIS-BREST

€ 13

Il Classico della pasticceria internazionale accompagnato da sorbetto al bergamotto e sedano verde

Allergeni: A – G – H – C – I

### CREME BRULÉE ALLE PERE E SANGIOVESE SPEZIATO

€ 13

Accompagnata da gelato alla cannella

Allergeni: G – C – N

### IL MONT-BLANC

€ 13

Servito con gelato ai cachi

Allergeni: A – G – C – H

### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

€ 10,50

Accompagnati da crumble e frutti del sottobosco

Allergeni: G – H – C

### IL BONET

€ 13

Della tradizione piemontese, sorbetto al mandarino e salsa ai frutti rossi

Allergeni: A – C – G -H

## SWEETLY

### PARIS-BREST

€ 13

The classic international pastry creation served with bergamot and green celery sorbet  
Allergens: A – G – H – C - I

### CRÈME BRULÉE WITH PEARS AND SPICED SANGIOVESE

€ 13

Accompanied by cinnamon ice cream

Allergens: G – C – N

### MONT-BLANC

€ 13

Served with persimmon ice cream

Allergens: A – G – C – H

### SELECTION OF HOMEMADE ICE-CREAMS AND SORBETS

€ 10,50

Accompanied by crumble and wild berries

Allergens: G – H – C

### BONET

€ 13

The traditional Piedmontese chocolate dessert, served with mandarin sorbet and red berry sauce

Allergens: A – C – G -H



**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**

**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**

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.

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