



Perché AUREVO?

AUREVO è un omaggio all' Olio Extra Vergine di Oliva di Palazzo di Varignana, Oro Verde di queste terre e anima della nostra cucina.

Gli oliveti che coltiviamo oggi con la nostra azienda agricola si estendono per oltre 100 ettari sui colli circostanti il resort, ridisegnandone il profilo e dando nuova linfa vitale all'antica tradizione dell' olivicoltura locale.

AUREVO è tradizione, innovazione e passione.

Il rispetto della stagionalità, l'utilizzo di materie prime coltivate direttamente nel nostro Orto Giardino del Rio Rosso, l'interazione continua con i piccoli produttori locali e la conoscenza delle tradizioni sono le linee guida del ristorante AUREVO. Una cucina diretta, contemporanea e sostenibile per un' offerta enogastronomica in grado di unire l'autentica genuinità della filiera corta e l'estro di una squadra di Chef giovani e creativi, capaci di dare nuova vita alla tradizione.

Laboratorio. Palcoscenico. Fucina di idee.

AUREVO

L V X™

Preferred  
HOTELS & RESORTS

## LE NOSTRE PROPOSTE

### ANTIPASTI

<b>Ricciola</b>	€ 18
in carpaccio, radicchio trevigiano, intingolo al nostro Olio EVO Blend Blu, senape, polvere di mela verde e mandorla al nostro sale aromatizzato menta, melissa e arancio	
<b>Moscardini</b>	€ 16
pancotto all'origano e lampascioni	
<b>Zucca</b>	€ 12
al cuore colante, Castelmagno e cime di rapa	
<b>Vitel tonnè</b>	€ 14
puntarelle, foglie di capperi e il nostro Olio EVO Blend Rosso morbido alle acciughe	
<b>Patè di fegatini</b>	€ 13
nocciolato, misticanza, il melograno del Rio Rosso e castagne	
<b>Cotto di Mora</b>	€ 14
raviggiolo locale croccante e aceto balsamico di Modena invecchiato 12 anni	
<b>Selezione dei nostri salumi *</b>	€ 18
Salame e salsiccia passita di Mora Romagnola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella Bonfatti Presidio Slow Food, salame rosa Bonfatti Presidio Slow Food	
* In accompagnamento: crescentine, casatella e giardiniera	

### LE NOSTRE INSALATE

<b>Radicchietti coltivati da noi</b>	€ 8
di campo e bruciatini all'aceto	
<b>Puntarelle</b>	€ 8
olio, limone e pecorino	
<b>Cesar Salad</b>	€ 14
lattuga romana, pollo alla griglia, crostini di pane, aceto di mele, uova, worcester sauce, limone, olio, parmigiano <sup>V X</sup>	

**PRIMI PIATTI E MINESTRE**

<b>Linguina al gambero rosso</b> pistacchi e cime di rapa	€ 17
<b>Fave morbide e croccanti</b> cicoria e seppioline al nero	€ 14
<b>La pastina di Senatore Cappelli</b> risottata, giallo di zafferano e quello che ci offre il mare	€ 18
<b>Ceci neri / ceci bianchi</b> maltagliati di grano arso, baccalà e melissa	€ 16
<b>La Lasagnetta</b> in goccia d'oro 24 carati	€ 16
<b>Tortelli di zucca</b> al ragù di vitello	€ 16
<b>Tortelloni di ricotta</b> viola di frutti di bosco, crema di porri arrostiti, concentrazione di salvia	€ 16
<b>Triangoli di cipolla bianca</b> con pancetta di Mora, timo limone e pecorino	€ 16
<b>Tortellini in brodo</b>	€ 16
<b>La Tagliatella</b> al ragù	€ 14
<b>Zuppa imperiale</b>	€ 12

## SECONDI

<b>Pesce del giorno</b> in guazzetto di finocchio e agrumi	€ 22
<b>Daino brasato</b> al profumo del nostro mirto, polenta integrale tostata e cavolo nero	€ 20
<b>Faraona</b> in casseruola alla birra, falso magro di Mora, arancia, radicchio trevigiano e purè di castagne	€ 18
<b>Filetto di manzo</b> alla plancia, pak choi arrostito, la nostra composta di pesche e spuma del nostro olio EVO Cru Selection	€ 22
<b>Trippa</b> in umido, crema di borlotti, cime di rapa e limone	€ 14
<b>Braciola di Mora Romagnola</b> in cotoletta alla bolognese con verdure di stagione del nostro Orto del Rio Rosso	€ 22

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE DI CARNE A DISCREZIONE DELLO CHEF € 42

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE DI PESCE A DISCREZIONE DELLO CHEF € 48

I MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER TUTTO IL TAVOLO

LE NOSTRE PIZZE – SELEZIONE GOURMET

<b>Paulino</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, olive nere e origano	€ 15
<b>Cèline</b> Pomodoro, mozzarella, pere, brie, cipolla dolce e origano	€ 15
<b>Margherita 1889</b> Salsa di pomodoro fatta in casa, fiordilatte e basilico del nostro Orto	€ 12
<b>Il nostro crostone alla marinara</b> Bufala, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico e aglio degli innamorati	€ 14
<b>Terra Preziosa</b> Erborinato di capra km zero (Az. Agricola Nizzi), fiordilatte, salsiccia di Bra, terra di olive al limone	€ 16
<b>Gradisca</b> Fiordilatte, cime di rapa, brie e pancetta di Zivieri	€ 14
<b>La Piccante</b> Fiordilatte, funghi porcini, olive taggiasche, pomodorini del piennolo, basilico, 'nduja e ricotta	€ 16
<b>La Vegetariana</b> Scamorza affumicata di bufala, radicchio trevigiano, cavolo nero e porro caramellato	€ 14

Il nostro maître potrà suggerirvi l'Olio Extra Vergine di Oliva di Palazzo di Varignana più indicato per esaltare i sapori della pizza che sceglierete

**DESSERTS ITA**

<b>Babà in vasocottura dell' amico Francesco Elmi</b>	€ 12
con i nostri abbinamenti: la nostra crema pasticceria montata all'Olio EVO Blend Blu, gelato alla vaniglia in purezza e sorbetto ai frutti di bosco	
<b>Creme caramel</b>	€ 8
aromatizzato con radici di liquirizia, caramello salato e sorbetto agli agrumi	
<b>Cachi, castagne e gelato al cioccolato</b>	€ 8
<b>Crostatina</b>	€ 8
Meringa, olio e limone	
<b>Torta di ricotta</b>	€ 8
cioccolato liquido e arancia	

AUREVO  
Pool Restaurant

#VarignanaStyle