



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

## LE NOSTRE PROPOSTE

### ANTIPASTI

#### **Ricciola**

€ 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

#### **Moscardini**

€ 16

pancotto all'origano e lampascioni


#### **Zucca**

€ 14

al cuore colante, Castelmagno e cime di rapa

#### **Vitel tonnè**

€ 16

 puntarelle, foglie di capperi e il nostro Olio EVO Blend Rosso morbido alle acciughe

#### **Patè di fegatini**

€ 15

nocciolato, misticanza, il melograno del Rio Rosso e castagne

#### **Cotto di Mora**

€ 14

raviggiolo locale croccante e aceto balsamico di Modena invecchiato 12 anni

#### **Selezione di salumi artigianali di Mora Romagnola\***

€ 18

prosciutto crudo, salame, salsiccia passita e mortadella

\* In accompagnamento: crescentine, casatella e giardiniera

### LE NOSTRE INSALATE

#### **Radicchietti coltivati da noi**

€ 8

di campo e bruciatini all'aceto

#### **Puntarelle**

€ 10

olio, limone e pecorino

#### **Cesar Salad**

€ 15

lattuga romana, pollo alla griglia, crostini di pane, aceto di mele, uova, worcester sauce, limone, olio, parmigiano

**PRIMI PIATTI E MINESTRE**

<b>Linguina al gambero rosso</b> pistacchi e cime di rapa	€ 18
<b>Fave morbide e croccanti</b> cicoria e seppioline al nero	€ 15
<b>La pastina di Senatore Cappelli</b> risottata, giallo di zafferano e quello che ci offre il mare	€ 20
<b>Ceci neri / ceci bianchi</b> maltagliati di grano arso, baccalà e melissa	€ 16
<b>La Lasagnetta</b> in goccia d'oro 24 carati	€ 18
<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>	€ 18
<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	€ 25
<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	
COPERTO € 2,50	

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 Extravergine di Oliva di Palazzo di Varignana più indicato per esaltare i sapori della pizza che sceglierete

**DESSERTS**

**Babà in vasocottura dell' amico Francesco Elmi** € 14

con i nostri abbinamenti: la nostra crema pasticcera montata all'Olio EVO Blend Blu, gelato alla vaniglia in purezza e sorbetto ai frutti di bosco

**Creme caramel** € 10

aromatizzato con radici di liquirizia, caramello salato e sorbetto agli agrumi

**Cachi, castagne e gelato al cioccolato** € 8

**Crostatina** € 8

Meringa, olio e limone

**Torta di ricotta** € 8

cioccolato liquido e arancia

AUREVO  
Pool Restaurant

*#VarignanaStyle*