

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, l'interazione quotidiana con i piccoli produttori locali 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, che unisce la genuinità della filiera corta con l'estro di una squadra di giovani Chef creativi, capaci di dar forma ogni giorno all'emozionante incontro di tradizione e modernità.



Vi invitiamo a scoprire, all'interno del menù, le diverse varietà di Olio Extravergine Palazzo di Varignana (annata 2018) utilizzate per arricchire i piatti dei nostri chef.

BLEND BLU

Olio ottenuto dalla frangitura delle olive prevalentemente di cultivar Leccino, Frantoio e Pendolino, raccolte tra la metà di Ottobre e la metà di Novembre.

Di colore giallo dorato, con riflessi verdi, all'olfatto si presenta aromatico, con un fruttato di oliva verde e di erba appena tagliata.

Al palato l'apertura è dolce con un finale di piccante e amaro di media intensità.



MONOCULTIVAR NOSTRANA

È un olio monocultivar, ottenuto dalle olive di Nostrana.

Le olive vengono raccolte precocemente, tra la metà e la fine di Ottobre.

Di colore verde chiaro brillante, al naso eleganti note aromatiche di erba appena tagliata e di mela verde, che proseguono al palato.

Chiude un piccante di oliva verde molto elegante.



CRU SELECTION

Quest'olio, molto profumato e aromatico, nasce da una selezione di olive che dipende dall'annata, con note di piccante e amaro eleganti e bilanciate.

Le olive utilizzate sono state di cultivar Leccino, Frantoio e Verzola, raccolte tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre.

Il colore è verde chiaro, all'olfatto si presenta ampio ed aromatico mentre al gusto è fruttato intenso, con note di carciofo, mela verde e erba appena tagliate.



A questi oli si aggiungono il MONOCULTIVAR GHIACCIOLA e il BLEND ROSSO, disponibili in degustazione su richiesta.

ANTIPASTI



TARTARE DI TONNO

di Mazara del Vallo, intingolo del nostro Olio EVO Blend Blu, soia, capperi di Pantelleria, crudités di verdure e frutta

€ 20,00



POLPO AL VAPORE

fragole, rucola, Parmigiano 100 mesi e spuma del nostro Olio EVO Nostrana

€ 18,00

TORTINO AL CUORE MORBIDO

di Parmigiano Vacche Rosse, funghi porcini del nostro Appenino, polvere di salvia e riduzione al Marsala

€ 16,00



VITEL TONNE'

sedano, foglie di capperi e il nostro Olio EVO Cru Selection alle acciughe

€ 16,00

PATE' DI FEGATINI

al cocco, granita di lampone e germogli piccanti

€ 16,00

BUFALO E BUFALA

Carpaccio di bufalo leggermente marinato, mousse di mozzarella di bufala e i sapori della pizzaiola

€ 16,00

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI DI MORA ROMAGNOLA

prosciutto crudo, salame, salsiccia passita e mortadella accompagnati da crescentine, Casatella e dalla nostra giardiniera

€ 18,00

IL NOSTRO CRUDO DI PESCE

quello che offre il mare, in abbinamento ai nostri colori e sapori

€ 28,00

LE NOSTRE INSALATE

MISTICANZA E MORA ROMAGNOLA

misticanza di campo, arrosticini di guanciale di Mora, julienne di zucchine, riduzione di aceto di lamponi e le nostre bacche di Goji

€ 14,00

CAPRESE

mozzarella di bufala, pomodorini e basilico del nostro orto

€ 12,00

CAESAR SALAD

lattuga romana, pollo alla griglia, crostini di pane, aceto di mele, uova sode, Worcestershire sauce, limone, olio, scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 14,00

INSALATA GRECA

feta, cetrioli, pomodorini, olive nere, fagiolini e Tzatziki

€ 12,00

PRIMI PIATTI

LINGUINA AL FARRO cipolla affumicata, limone, crudo di mazzancolle, lardo di Mora Romagnola	€ 18,00
IL RISOTTO E IL NOSTRO ZAFFERANO (minimo 2 persone) zafferano, zucchine e fiori di zucca	€ 18,00
GNOCCHETTI di patate con scampi, pomodorini variegati e maggiorana	€ 18,00
CHITARRINA DI GRANO ARSO pesto di basilico e battuto di cozze	€ 16,00
RAVIOLI DI PATATE al sugo di anatra muta	€ 18,00
BURRO E ORO i nostri tortelloni di ricotta	€ 16,00
TORTELLINI IN BRODO	€ 18,00
LA TAGLIATELLA AL RAGÙ	€ 14,00

SECONDI PIATTI

GRIGLIATINA DI PESCE (*) in stile romagnolo con pane profumato alle nostre erbe	€ 26,00
COSCE DI POLLO DI CAMPAGNA (*) alla mugnaia ripiene di mandorle e lattuga	€ 22,00
AGNELLO (*) classico alla scottadito	€ 26,00
PESCATO DEL GIORNO (*)	€ 24,00
PEZZATA ROSSA ITALIANA (*) in tagliata alle erbe aromatiche del nostro orto	€ 26,00
HAMBURGER DI FASSONA (*) con il nostro pane all'olio, senape antica, insalata di pomodori e fonduta di Caciocavallo	€ 22,00
BRACIOLA DI MORA ROMAGNOLA (*) in cotoletta alla bolognese	€ 22,00
PIATTO VEGETARIANO DEL GIORNO	€ 16,00

(*) in accompagnamento, una selezione di contorni del giorno

DESSERTS

PANNA COTTA POCO COTTA

la nostra composta di cocomero caramellato, crumble al cacao e sale di Cervia, sorbetto ai frutti rossi

€ 9,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

al limone, gelato di crema all'Albana e germogli iodati

€ 10,00



PACCHERI CROCCANTI

ripieni di crema pasticcera montata all'olio EVO Blend Blu e il ragù delle nostre fragole

€ 10,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

€ 8,00

SEMIFREDDO ALLA PESCA

cioccolato allo zenzero e mandorle sabbiate

€ 10,00

RICOTTA DOLCE

limone candito, cialda di pistacchi e sorbetto all'anguria

€ 8,00

BABÀ IN VASOCOTTURA

€ 14,00



la nostra crema pasticcera montata all'olio EVO Blend Blu, gelato alla vaniglia in purezza e sorbetto ai frutti di bosco

DEGUSTAZIONE DI SORBETTI

€ 9,00