

Le Marzoline Trattoria

Antipasto

Cuore di carciofo, con tuorlo d'uovo marinato e taleggio su crema di patate e chips di topinambur
*Blanc de Blancs Metodo Classico "Villa Amagioia",
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

Primi

Cappelletti di magro fatti in casa, in doppio brodo di cappone
Albana di Romagna DOCG 2024, Az. Agr. Palazzo di Varignana

—

Assaggio di tagliolini al tartufo bianco del nostro Appennino
Albana di Romagna DOCG 2024, Az. Agr. Palazzo di Varignana

•

Secondo

Suino grigio cotto a bassa temperatura, cipolla di Medicina affumicata e caramellata, patate fondenti, Parmigiano e finferli
Pinot Noir IGT Rubicone 2023 Az. Agr. Palazzo di Varignana

•

Dessert

Brownie al cioccolato fondente con mousse al cioccolato bianco caramellato, nocciole pralinate e crema gelato al mandarino

•

Brindisi di Mezzanotte

Panettone artigianale, mandarini, uva e zuppa di lenticchie
Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

Starter

Artichoke heart with marinated egg yolk and Taleggio cheese on potato cream and Jerusalem artichoke chips
*Blanc de Blancs Metodo Classico "Villa Amagioia",
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

First courses

Homemade cappelletti in capon broth
Albana di Romagna DOCG 2024, Az. Agr. Palazzo di Varignana

—

Taste of tagliolini pasta with white truffle from our Apennines
Albana di Romagna DOCG 2024, Az. Agr. Palazzo di Varignana

•

Main course

Slow-cooked grey pork with smoked and caramelized Medicina onion, fondant potatoes, Parmigiano Reggiano, and chanterelle mushrooms
Pinot Noir IGT Rubicone 2023 Az. Agr. Palazzo di Varignana

•

Dessert

Dark chocolate brownie cake with caramelized white chocolate mousse, praline hazelnuts, and mandarin ice cream

•

Midnight Toast

Artisan panettone cake, tangerines, grapes and lentil soup
Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"