

Aurevo Pool Restaurant

Menu alla carta / À la carte menu

Antipasti

Tartar di tonno pinna gialla, panna acida, melograno, neve all'Olio EVO Vargnano Palazzo di Varignana, crumble del nostro Panettone e clorofilla € 24

—
Porcino gratinato, spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi, polvere di liquirizia, more, essenza al pino mugo e crumble di castagne € 24

Primi

Risotto al Villa Amagioia, bottarga di ostriche, salsa al nero di seppia e bergamotto € 28

—
Tortelli ripieni di cotechino, lenticchie soffiate, prezzemolo, mostarda e squacquerone € 28

Secondi

Rombo, pil pil all'Olio EVO Pandesco Palazzo di Varignana, prezzemolo, mandarino e variazione di cavolfiori € 34

—
Entrecôte di manzo km.0 leggermente affumicata al legno dei nostri ulivi, parmentier, tartufo nero pregiato, bietola arcobaleno in osmosi all'Olio EVO Pandesco Palazzo di Varignana € 34

Dessert

Mont Blanc 2.0 con gelato all'Olio EVO Cabianca Palazzo di Varignana € 15

—
Cupola alle mandorle, crema alle nocciole all'Olio EVO Cabianca Palazzo di Varignana, arancia candita e foglie di cioccolato € 15

Starters

Yellowfin tuna tartare, sour cream, pomegranate, Palazzo di Varignana Vargano EVO Oil snow, our Panettone cake crumble and chlorophyll € 24

—
Gratinated porcini mushroom, 36-month Parmigiano Reggiano cheese foam, licorice powder, blackberries, mountain pine essence and chestnut crumble € 24

First Courses

“Villa Amagioia” risotto with oyster bottarga, cuttlefish ink sauce and bergamot € 28

—
Tortelli filled with cotechino sausage, puffed lentils, parsley, mostarda and squacquerone cheese € 28

Main Courses

Turbot with Palazzo di Varignana Pandesco EVO Oil pil pil, parsley, mandarin and cauliflower variations € 34

—
Local beef entrecôte lightly smoked with wood from our olive trees, parmentier purée, prized black truffle and rainbow chard in osmosis with Palazzo di Varignana Pandesco EVO Oil € 34

Desserts

Mont Blanc 2.0 with Palazzo di Varignana Cabianca EVO Oil ice cream € 15

—
Almond dome with Palazzo di Varignana Cabianca EVO Oil hazelnut cream, candied orange and chocolate leaves € 15