



Menù

Entrè di benvenuto a cura dello chef

Spumante Brut Metodo Classico Blanc de Noir"
Villa Amagioia", Az. Agr. Palazzo di Varignana

Torino

Albese marinata, bagna cauda leggera, insalatina
di puntarelle e mandarino
Gavi di Gavi DOCG 2024, Villa Sparina

Roma

Bottoni all'amatriciana, fonduta di Pecorino romano DOP,
guanciale di Amatrice e aria al pepe
Chianti Rufina Riserva "Nipozzano" DOCG 2021,
Marchesi de' Frescobaldi

Varignana

Il nostro filetto alla Rossini: pan brioche
allo zafferano Palazzo di Varignana, midollo, tartufo
bianco dei nostri colli, pomme soufflé e funghi champignon
Sangiovese di Romagna Riserva
"Vigna del Generale" DOC 2021, Nicolucci

Budapest

Pane, burro e marmellata, Pàlinka

Napoli

Ricotta di bufala e mela annurca, miele e polline
Passito di Albana di Romagna "Colle del Re" DOCG 2015, Umberto Cesari

Piccola pasticceria