

31.12.2026

GENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Midnight Gala

AREA BELVEDERE

Piccole suggestioni a cura dello chef

*Metodo Classico Brut Rosé Millesimato 2023
"Villa Amagioia", Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Antipasti

Gamberi al vapore, gazpacho all'italiana
e radici croccanti

Calamaro arrostito su vellutata di zucca
e crumble di pane ai cereali

*Chardonnay DOC Colli di Imola 2025,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Primo

Bottoni ripieni di topinambur, ragù di canocchie
e maggiorana

*Albana di Romagna DOCG 2025,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Intermezzo

Fresco agli agrumi

Secondo

Trancio di ombrina in crosta di semi di zucca,
carciofo fondente e cavolo nero

*Albana di Romagna DOCG 2025,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Dessert

L'illusione della ciliegia

Brindisi di buon auspicio

Clementine, chicchi d'uva, cotechino
e lenticchie

*Metodo Classico Blanc de Blanc "Villa Amagioia",
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Chef's inspirations

*Metodo Classico Brut Rosé Millesimato 2023
"Villa Amagioia", Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Starters

Steamed prawns, Italian-style gazpacho
and crispy roots

Roasted squid on pumpkin velouté
with multigrain bread crumble

*Chardonnay DOC Colli di Imola 2025,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

First course

Buttons pasta filled with Jerusalem artichoke,
mantis shrimp ragù and marjoram

*Albana di Romagna DOCG 2025,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Interlude

Citrus refreshment

Main course

Croaker fillet crusted with pumpkin seeds,
melting artichoke and Tuscan kale

*Albana di Romagna DOCG 2025,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Dessert

The illusion of cherry

Good fortune toast

Clementines, grapes, cotechino sausage
and lentils

*Metodo Classico Blanc de Blanc "Villa Amagioia",
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

€ 210 per persona / person