

Aurevo Pool Restaurant

Menu alla carta / À la carte menu

Antipasti

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

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

Primi

Risotto alla 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

Entrecote 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

31.12.2025
CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Aurevo Pool Restaurant

Menù bambini / Kids menu

Antipasto

Flan di zucca con fonduta
di Parmigiano Reggiano



Primo

Tortellini in brodo



Secondo

Paillard di manzo con patatine fritte



Dessert

Panettone artigianale Palazzo
di Varignana e salsa al cioccolato
all'Olio EVO Cабianca

Starter

Pumpkin flan with Parmesan
cheese fondue



First course

Tortellini pasta in meat broth



Main course

Veal paillard with french fries



Dessert

Palazzo di Varignana artisanal
Panettone cake with Cабianca
EVO Oil chocolate sauce

€ 75 per bambino 6-12 anni / kids 6-12 years old