

Midnight Gala

AREA BELVEDERE

Piccole suggestioni a cura dello chef

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

Antipasti

Carpaccio di gamberi rosa, catalana di verdure croccanti, tapioca al mandarino con clorofilla al prezzemolo e polvere del nostro olio EVO Cabianca

Crema vellutata di broccoletti, polpo, gel allo zafferano Palazzo di Varignana e cracker fragrante del nostro forno

*Chardonnay DOC Colli di Imola 2024,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Primo

Passatelli romagnoli in salsa di astice, variazione di datterini, zeste di limone e perle del nostro olio EVO Pandesco

Albana di Romagna DOCG 2024, Az. Agr. Palazzo di Varignana

Intermezzo

Gelatina brillante ai frutti di bosco aromatizzata al tè Perle di Palazzo di Varignana

Secondo

Filetto di vitello in crosta al tartufo nero pregiato, tortino di cime di rapa e pavé di patate di Budrio

*Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2023
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Dessert

Mousse al cioccolato all'olio EVO Brisighella Palazzo di Varignana e lamponi in due consistenze

Brindisi di buon auspicio

Cotechino, lenticchie, panettone artigianale, clementine e chicchi d'uva
Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

Chef's inspirations

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

Starters

Carpaccio of pink shrimp, Catalan-style crispy vegetables, mandarin tapioca with parsley chlorophyll and powder from our Cabianca EVO oil

Cream of broccoli, octopus, Palazzo di Varignana saffron gel, and fragrant cracker from our bakery

*Chardonnay DOC Colli di Imola 2024,
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

First Course

Romagna-style passatelli with lobster sauce, variation of cherry tomatoes, lemon zest and pearls of our Pandesco EVO oil

Albana di Romagna DOCG 2024, Az. Agr. Palazzo di Varignana

Interlude

Bright berry jelly infused with Palazzo di Varignana's Perle tea

Main Course

Veal fillet in crust with prized black truffle, turnip greens flan, and pavé of Budrio potatoes

*Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2023
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

Dessert

Chocolate mousse with Palazzo di Varignana's EVO oil from Brisighella and raspberries in two textures

Good Fortune Toast

Cotechino, lentils, artisanal Panettone cake, clementines and grapes
Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"