

## *Le Marzoline Trattoria*

---

Carpaccio di vitello scottato con crema di zucca grigia bolognese, melograno, chips di topinambur e salsa bruna

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

•

Ravioloni di crema di patate di Tolé con ragù di mora romagnola, tartufo nero pregiato e pecorino Scoparolo

*Pinot Nero 2024 Rubicone IGT, Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

Maialino da latte croccante con carciofi in casseruola

*Sangiovese Superiore 2024 Romagna DOC, Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

Il nostro Panettone "Dolce all'Olio EVO" classico, tostato, zest d'arancia candite e crema zabaione all'Albana DOCG Palazzo di Varignana

•

Brindisi di mezzanotte con lenticchie e cotechino

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

*Lightly seared veal carpaccio with Bolognese grey pumpkin cream, pomegranate, Jerusalem artichoke crisps and rich jus*

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

•

*Tolé potato cream ravioloni with Mora Romagnola pork ragù, black truffle and Scoparolo pecorino cheese*

*Pinot Nero 2024 Rubicone IGT, Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

*Crispy suckling pig with braised artichokes*

*Sangiovese Superiore 2024 Romagna DOC, Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

*Our Classic "Dolce all'Olio EVO" Panettone, toasted, with candied orange zest and Palazzo di Varignana Albana DOCG zabaglione cream*

•

*Midnight toast with lentils and cotechino*

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