

31.12.2025
GENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Aurevo Pool Restaurant

Menù alla carta, un piatto a scelta / À la carte menu, one dish of your choice

Antipasti

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

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

Primi

Risotto alla Villa Amagioia, bottarga di ostriche, salsa al nero di seppia e bergamotto

—
Tortelli ripieni di cotechino, lenticchie soffiate, prezzemolo, mostarda e squacquerone

Secondi

Rombo, pil all'Olio EVO Pandesco Palazzo di Varignana, prezzemolo, mandarino e variazione di cavolfiori

—
Entrecôte di manzo km.0 leggermente affumicata al legno dei nostri ulivi, parmantier, tartufo nero pregiato, bietola arcobaleno in osmosi all'Olio EVO Pandesco Palazzo di Varignana

Pre-dessert a cura dello Chef

Dessert

Mont Blanc 2.0 con gelato all'Olio EVO Cabianca Palazzo di Varignana

—
Cupola alle mandorle, crema alle nocciole all'Olio EVO Cabianca Palazzo di Varignana, arancia candita e foglie di cioccolato

Starters

Yellowfin tuna tartare, sour cream, pomegranate, Palazzo di Varignana Vargano EVO Oil snow, our Panettone cake crumble and chlorophyll

—
Gratinated porcini mushroom, 36-month Parmigiano Reggiano cheese foam, licorice powder, blackberries, mountain pine essence and chestnut crumble

First Courses

“Villa Amagioia” risotto with oyster bottarga, cuttlefish ink sauce and bergamot

—
Tortelli filled with cotechino sausage, puffed lentils, parsley, mostarda and squacquerone cheese

Main Courses

Turbot with Palazzo di Varignana Pandesco EVO Oil pil pil, parsley, mandarin and cauliflower variations

—
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

Pre-dessert by the Chef

Desserts

Mont Blanc 2.0 with Palazzo di Varignana Cabianca EVO Oil ice cream

—
Almond dome with Palazzo di Varignana Cabianca EVO Oil hazelnut cream, candied orange and chocolate leaves

€ 160 per persona / per person