



Menu

Chef's Welcome Entrée

Spumante Brut Metodo Classico Blanc de Noir"
Villa Amagioia", Az. Agr. Palazzo di Varignana

Turin

Marinated Albese beef, light bagna cauda,
puntarelle chicory salad and mandarin
Gavi di Gavi DOCG 2024, Villa Sparina

Rome

Amatriciana-style button pasta, Pecorino Romano
DOP fondue, Amatrice pork cheek and pepper air
Chianti Rufina Riserva "Nipozzano" DOCG 2021,
Marchesi de' Frescobaldi

Varignana

Our Filetto alla Rossini: pan brioche with Palazzo
di Varignana saffron, bone marrow, white truffle
from our hills, pomme soufflé and champignon mushrooms
Sangiovese di Romagna Riserva
"Vigna del Generale" DOC 2021, Nicolucci

Budapest

Bread, butter and jam, paired with Pálinka

Naples

Buffalo ricotta and annurca apple, honey and pollen
Passito di Albana di Romagna "Colle del Re" DOCG 2015, Umberto Cesari

Petite pâtisserie