



pubblicato lunedì 26 marzo 2018

Pasqua e Pasquetta al Grand Hotel Majestic già Baglioni

Nel cuore dell'antica Bonomia, uno dei luoghi simbolo della città.



Si saluta la primavera con arte, benessere e gastronomia. **A Pasqua** pacchetto che include, oltre al soggiorno con colazione e al free upgrade, un aperitivo presso il Cafe' Marinetti con speciale cocktail pasquale, Health&Wellness, un momento di puro benessere e uno speciale benvenuto in camera. Inoltre un biglietto per una delle più importanti mostre visitabili a Bologna: "REVOLUTIJA", dedicata ai tesori del Museo di Stato Russo di San Pietroburgo, da Chagall a Malevich, da Repin a Kandinsky, al Mambo, e "The WALL", un viaggio interattivo attorno e dentro al concetto di Muro, tra storia, arte e multimedialità, a Palazzo Belloni. Ecco i **menù**...

Pranzo o Cena di Pasqua

Tagliolini al rosso d'uovo, carciofi moretti di Brisghella stufati e gamberi rossi
Lasagna al ragù di capretto e scamorza con cime di ripa

Carré d'agnello in casseruola, patate mantecate al tartufo nero dell'appennino tosco-emiliano e cicoria
Rana pescatrice, cavolo nero, fonduta di squacquerone e pancetta

Soufflé ghiacciato di ricotta vaccina, frutta di stagione in varie consistenze e spugna di cacao e pistacchio

Tradizionali uova al cioccolato

Vini

Sangiovese Superiore Riserva AVI San Patrignano 2015
Kerner Abbazia di Novacella 2016

Acqua, Caffè e selezione Vini del nostro Sommelier inclusi, 95,00 euro per persona

COSA FARE

Eventi in città e non solo

HOT LIST



Hot News
Vinitaly 2017, record
espositori: ben 4.272



Hot News
Un Artista ad Arte Fiera



Gourmet News
Discover The New AMARONE

Brunch Pasqua e Pasquetta

Polpettine d'agnello, crema di cavolfiore e riduzione al Sangiovese di Romagna

Insalata di carciofi e sedano con seppie alla plancia

Tradizionale torta pasqualina

Fave, cicoria e pecorino

Funghi portobello ripieni di scamorza e patate

Tortelli di mortadella e pistacchi e riduzione di aceto balsamico di Modena

Crema di patate al tartufo nero dell'appennino tosco-emiliano,
con calamaretti e pancetta croccante

Spezzatino di agnello con purè di sedano rapa e cipolline borretane

Trancio di branzino al forno, patate sabbiose e taccole

Semifreddo alla colomba pasquale

Tradizionali uova al cioccolato

Acqua, Caffè e Vini selezionati dal nostro Sommelier

dalle ore 12 alle ore 15 - 50 euro a persona che includono **1 biglietto omaggio per la mostra Meta-Morphosis** dedicata al genio **Zhang Dali**. Nove le selzioni in cui sono raggruppate le 220 opere selezionate, tra sculture, dipinti, fotografie e installazioni.

IL BRUNCH - Ogni Domenica (ore 12-15) nelle eleganti Sale '800 e '900 del ristorante I Carracci, una domenica mattina da trascorrere assaporando **un gustoso Brunch dai primi sapori autunnali** con le creazioni dello Chef accompagnate da un calice di vino del territorio doc e dalla caffetteria (40 euro, bambini 5-11 anni 20, bambini 0-4 anni Free - Info e prenot info.ghmajestic@duetorrihotels.com - 051 225445).

APERITIVO AL CAFFÈ MARINETTI - L'esclusivo **Café Marinetti**, lounge bar del Grand Hotel Majestic "già Baglioni", diventa ospite e protagonista dell'aperitivo del **giovedì sera**. Stuzzicanti cocktail accompagnati dalle dolci note del pianoforte e dalla professionalità di un'interprete unica.

I CARRACCI - Nel cuore dell'antica Bonomia, eccoci in uno dei luoghi simbolo della città, il **Grand Hotel Majestic già Baglioni**, passaggio di reali e politici, divi del cinema e stelle della musica, impegnato in un ricco calendario di eventi nel segno di cibo, design, cultura, tradizione e creatività, grazie alla brillante conduzione del direttore Tiberio Biondi. **La filosofia della cucina** punta all'utilizzo di materie prime di qualità per piatti artigianali che prestino molta cura anche all'estetica della presentazione. I menù cambiano ad ogni stagione, e celebrano le specialità locali. Tra i piatti forti non mancano i classici tortellini in brodo di cappono, accostati a pietanze di pesce come tonno grigliato in salsa di melanzane affumicate con pomodorini e arance candite.

Grand Hotel Majestic già Baglioni - Via dell'Indipendenza, 8 - 051 225445 - grandhotelmajestic.duetorrihotels.com