

Ristorante I Carracci

Il nostro pensiero in Cucina




Il Ristorante I Carracci è il frutto dell'esperienza di un team affiatato di giovani Chef di talento, che giorno dopo giorno, si sono messi al servizio di un'idea comune: offrire alla propria clientela, un'esperienza gastronomica di altissimo livello.

Per questo motivo possono contare sulla freschezza di eccellenti materie prime di stagione, tutte provenienti da allevamenti e aziende agricole di prossimità che seguono la bussola della qualità e del rispetto della natura.

La loro proposta è un viaggio che gioca, tra accostamenti, rimandi e citazioni, con la tradizione di vari territori, facendo tappa in Emilia Romagna, Trentino alto Adige, Calabria, Puglia e Sicilia, e ovunque li porti la loro feconda ispirazione.

Un Menu che coltiva il gusto per l'innovazione e il genuino entusiasmo, capace di sorprendere una clientela molto eterogenea.

Antipasti

-  Zuppetta di funghi portobello e shiitake
verza brasata al profumo di zenzero
(6)
~
-  Baccalà delle isole Lofoten, in agro, con salsa alla vesuviana,
finocchina e polvere di capperi
(4) (*)
~
- Insalata liquida di scarola, bufala, gratin di scampi e acciughe
(1/2/4) (*)
~
- Culatello di Zibello, verdure marinate in agro
e pan brioche al Parmigiano
~
-  Animelle di vitello su insalatina di puntarelle,
more sciropate al pepe bianco con alici e tzazik
(4/7) (*)
~
- Bianca modenese al coltello, su cialda al sesamo,
maionese affumicata al tartufo nero dell'appenino tosco emiliano
e salsa di crescione
(1/3/11) (*)



Ristorante I Carracci

Primi Piatti

Sua maestà il tortellino in doppio brodo di cappone

(1/3/7/9) (*)



Tagliatella al ragù

(1/3/7/9/1) (*)



Crema di cavolo nero, miso, pinoli ristretto di carote e crostini alla curcuma

(1/6/8)



Cappellacci di agnello al timo, vellutata di carciofi, panna acida e pistilli di zafferano di Navelli

(1/3/7) (*)



Trenette alle cozze, fonduta di cipollina al bergamotto e liquirizia

(1/2/7)



Risotto alla Gricia, guancia croccante, pomodoro giallo e cipolla di Medicina

(7/9)



Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo con gambero rosso di Mazara del Vallo, bieta alla lemongrass, fagioli dall'occhio

(1/2) (*)



In Onore del maestro di cucina Gualtiero Marchesi

Risotto allo zafferano con foglia d'Oro edibile

(7/9)

Secondi Piatti



Polpettine di ceci, salsa di topinambur, indivia belga brasata alla paprica e teriyaki

(1/3/6) (*)



Guancia di mora romagnola brasata al sangiovese, sedano rapa e mela renetta al curry

(7/9) (*)



Salmerino di torrente alla plancia, cremoso di mandorla, salsa di spinaci, mortadella Bologna e ristretto di aceto di lamponi

(1/4/9) (*)



Trancio di pagro arrostito, timballo di caponata di verdure al caffè, cavolo rosso e grano arso soffiato

(1/4/9) (*)



Bocconcini di chianina alla bourguignonne, cuore di lattuga, chutney di pere allo zenzero con cipolline porrettane al balsamico

(5/10) (*)



In Onore del maestro di cucina Paul Bocuse

Uova in camicia alla Beaujolais

(1/3)



Ristorante I Carracci

Menu Degustazione 4 Portate

Mare  Terra  Vegetariano 

Tre portate a scelta segnalate dai simboli e dolce a sorpresa dalla cucina

Degustazione Dello Chef

Sei portate alla cieca scelte dello Chef
e dolce a sorpresa dalla cucina

Al fine di apprezzare al meglio le degustazioni si consiglia l'ordinazione per l'intero tavolo

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.
Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

(* Prodotto che ha subito una fase di conservazione a bassa temperatura)

