

Menu Degustazione

Our Tasting Menus

La Tradizione Emiliana *The Emilian Tradition*

Salumi dell'Emilia-Romagna con giardiniera e tigelle di nostra produzione
Regional charcuterie with seasonal vegetable pickles and Tigelle bread
Spiedini alla Petroniana e spuma di Parmigiano Reggiano
Fried Petronian-style bites on skewers and Parmigiano Reggiano D.O.P. mousse
Tortellini in doppio brodo di cappone
Tortellini stuffed pasta in capon double broth
Tagliatelle al ragù a punta di coltello
Tagliatelle fresh pasta with Bolognese-style ragout
Cotoletta alla Petroniana con purea di patate
Bolognese-style cutlet with Prosciutto, Parmigiano Reggiano cheese and smashed potatoes

Zuppa inglese
Trifle

Euro 80,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included



Degustazione Terra *Meat Suggestion*

Lingua di vitellone laccata alla liquirizia, salsa verde, scalogno bruciatoe patata dolce di Bologna D.O.P.
Licorice roasted steer tongue, green sauce, burnt shallot and D.O.P. Bologna's sweet potato
Coniglio, mortadella e pistacchio
Rabbit, Mortadella, pistachios
Strangolapreti alle erbe di campo, tartufo nero dell'Appennino Tosco-Emiliano su ragù di fagiano e spugnone
Wild herbs Strangolapreti dumplings flavored with regional black truffle on pheasant and Morel mushrooms ragout
Carnaroli del Delta del Po mantecato al cerfoglio con rabarbaro, bitter e pancetta di Mora Romagnola
Delta del Po's Carnaroli rice whipped with chervil, rhubarb, bitter and Mora Romagnola bacon
Lombata di agnello scozzese, carciofo e pastinaca in crema
Scottish loin of lamb, artichokes and creamy parsnip
Petto e coscia di piccione con i suoi fegatini, pera cotta in riduzione di Lambrusco
Breast and pigeon thigh with its liver sauce, cooked pear in Lambrusco wine reduction

L'orto a primavera
Strawberry cold soup, white chocolate creamy sauce, dark chocolate mousse green peas, mint spheres, basil frozen marshmallow

Euro 110,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included



Degustazione Mare *Seafood Suggestion*

Red King e Sockey, mela verde, gelatina di mojito e rafano verde
Red King and Sockey marinated salmons, green apple, mojito jelly and horseradish
Seppia, piselli, inchiostro
Squid, green peas, black ink
Tortelli con guancia di Mora brasata, doppio ristretto di scampi e bietina
Braised Mora beef cheek stuffed tortelli with scampi double reduction and chard hearts
Linguine selezione Cavalieri aglio olio e peperoncino con capesante e asparagine verdi
Linguine pasta Cavalieri selection with garlic, EVO oil, chili pepper with raw scallops and green asparagus
Il fritto di pesce dell'alto Adriatico
Fried fish from Northern Adriatic sea
Pescato del giorno alla plancia, salicornia, miso e trippa soffziata
Daily Chef's fish suggestion, grilled with Salicornia, double miso reduction sauce, dried and fried tripe

Lemon Pie
Lemon Pie

Euro 120,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included



La Vasocottura di Cristian Mometti

Cristian Mometti's Cooking Pot Technique

"Cerco l'essenza, il profumo, il colore e la consistenza."

"I look for the essence, the scent, the color and the consistency."

"Mi sono proposto come obiettivo primario di garantire il medesimo grado di qualità nel sapore e negli aromi di ogni mia creazione; le parole chiave per una perfetta vasocottura sono: qualità e freschezza del prodotto, cottura e conservazione."

"I have, as top priority, to reach the same quality of flavor and scents in every single dish; the keywords for a perfect in glass-pot cooking are: quality and freshness of the products, cooking time and preservation."

Degustazione Vasocottura In Cooking Pot Suggestion

L'uovo a 62°C con flan di asparagi bianchi, crema di asparagi verdi e formaggio di capra erborinato
62° C poached egg with white asparagus flan, green asparagus creamy soup and blue goat cheese

Vellutata di asparagi bianchi, bocconcini di asparagi verdi e popcorn di amaranto
White asparagus creamy soup, green asparagus bites and Amaranth grains in cooking pot

Baccalao con patate, pomodorini, olive e capperi in cartoccio di vetro
Salted cod-fish with potato, cherry tomato, olives and capers

Moelleux al gianduia fondente con pistacchio e amarena
Dark giandujua moelleux, pistachio nuts and kentish cherry

Euro 80,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included


Menu à la Carte

À la carte Menu

Antipasti

Starters

Spiedini alla Petroniana e spuma di Parmigiano Reggiano
Fried Petronian-style bites on skewers and Parmigiano Reggiano D.O.P. mousse Euro 18,00

 In vasocottura l'uovo a 62°C con flan di asparagi bianchi,
crema di asparagi verdi e formaggio di capra erborinato
62° C poached egg with white asparagus flan, green asparagus creamy soup
and blue goat cheese in cooking pot Euro 20,00

Lingua di vitellone laccata alla liquirizia, salsa verde,
scalogno bruciato e patata dolce di Bologna D.O.P.
Licorice roasted steer tongue, green sauce,
burnt shallot and D.O.P. Bologna's sweet potato Euro 22,00

Coniglio, mortadella e pistacchio
Rabbit, Mortadella, pistachios Euro 22,00

Salumi dell'Emilia-Romagna con giardiniera e tigelle di nostra produzione
Regional charcuterie with seasonal vegetable pickles and tigelle bread Euro 24,00


Seppia, piselli, inchiostro
Squid, green peas, black ink Euro 24,00

Red King e Sockey, mela verde, gelatina di mojito e rafano verde
Red King and Sockey marinated salmons, green apple,
mojito jelly and horseradish Euro 28,00


Gamberi rossi al lime con fragole e purea di fave
Red prawn lime flavored, strawberries and fava beans creamy sauce Euro 29,00



Primi Piatti First Courses

| | |
|--|------------|
| Tortellini in doppio brodo di cappone <i>Tortellini stuffed pasta in capon double broth</i> | Euro 18,00 |
| Tagliatelle al ragù a punta di coltello <i>Tagliatelle fresh pasta with Bolognese-style ragout</i> | Euro 18,00 |
|  In vasocottura vellutata di asparagi bianchi, bocconcini di asparagi verdi e popcorn di amaranto <i>White asparagus creamy soup, green asparagus bites and Amaranth grains in cooking pot</i> | Euro 20,00 |
| Passatelli in brodetto di pesce e molluschi <i>Passatelli pasta in fish and shellfish broth</i> | Euro 24,00 |
| Tortelli con guancia di Mora brasata, doppio ristretto di scampi e bietina <i>Braised Mora beef cheek stuffed tortelli with scampi double reduction and chard hearts</i> | Euro 26,00 |
| Linguine selezione Cavalieri aglio olio e peperoncino con capesante e asparagine verdi <i>Linguine pasta Cavalieri selection with garlic, EVO oil, chili pepper with raw scallops and green asparagus</i> | Euro 26,00 |
| Carnaroli del Delta del Po mantecato al cerfoglio con rabarbaro, bitter e pancetta di Mora Romagnola <i>Delta del Po's Carnaroli rice whipped with chervil, rhubarb, bitter and Mora Romagnola bacon</i> | Euro 28,00 |
| Strangolapreti alle erbe di campo, tartufo nero dell'Appennino Tosco-Emiliano su ragù di fagiano e spugnole <i>Wild herbs Strangolapreti dumplings flavored with regional black truffle on pheasant and Morel mushroom ragout</i> | Euro 29,00 |

Secondi Piatti

| | |
|---|------------|
|  Melanzana arrostita, confettura di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala affumicata <i>Roasted aubergine, tomato compote, basil and smoked Mozzarella cheese</i> | Euro 19,00 |
| Cotoletta alla Petroniana con purea di patate <i>Bolognese-style cutlet with Prosciutto, Parmigiano Reggiano cheese and smashed potatoes</i> | Euro 24,00 |
| In vasocottura baccalao con patate, pomodorini, olive e capperi <i>Salted cod-fish Rafols selection with potato, cherry tomato, olives and capers in cooking pot</i> | Euro 26,00 |
| Il fritto di pesce dell'alto Adriatico <i>Fried fish from Northern Adriatic sea</i> | Euro 29,00 |
| Lombata di agnello scozzese, carciofo e pastinaca in crema <i>Scottish loin of lamb, artichokes and creamy parsnip</i> | Euro 32,00 |
| Pescato del giorno alla plancia, salicornia, miso e trippa soffziata <i>Grilled catch of the day, Salicornia, double miso reduction sauce, dried and fried tripe</i> | Euro 36,00 |
| Filetto di vitellone razza Romagnola alla Rossini con spinacini, uvetta e pinoli <i>Rossini-style Romagnola veal fillet with spinach hearts, pine nuts and raisins</i> | Euro 36,00 |
| Petto e coscia di piccione con i suoi fegatini, pera cotta in riduzione di Lambrusco <i>Breast and pigeon thigh with its liver sauce, cooked pear in Lambrusco wine reduction</i> | Euro 38,00 |

Bread & pastry: homemade breads, grissini, dessert and petit four are in house made.
Cover Charge Euro 5,00





I CARRACCI
— RISTORANTE —

Il dipinto al centro della volta del Ristorante I Carracci rappresenta la caduta di Fetonte ed è attribuito alla scuola bolognese carraccesca (fine XVI secolo). La decorazione a grottesca sarebbe di Giovanni Luigi Valesio (allievo dei Carracci) mentre le figure allegoriche delle Quattro Stagioni, ai quattro lati della volta, è ancora incerto se siano di Giovanni Luigi Valesio oppure di Bartolomeo Cesi.

The fresco situated in the middle of the vault of the Carracci Restaurant, belongs to the Bolognese Carracci school (late XVI century). The grotesque decorations are painted by Giovanni Luigi Valesio (Carracci brothers' scholar) while the allegorical figures of the Four Seasons, at the four sides of the vault, is still uncertain whether they are by Giovanni Luigi Valesio or by Bartolomeo Cesi.

