







Ristorante I Carracci

Antipasti

-  Polpo di scoglio brasato con olive di Taggia e spezie limonate, pistacchi e fusione di patata Bologna allo zenzero Euro 26,00
- ~
- Seppioline dell'Adriatico brasate al nero con gelato ai pisellini baccello e polvere di pomodoro Euro 28,00
- ~
- Cubo di manza bianca modenese in sale cottura con agrumi, bietoline e noci stufate all'aceto di mele e Calvados al gelo Euro 30,00
- ~
-  Bologna-Zibello-Parma-Reggio Emilia
Selezione dell'eccellenza dei nostri salumi regionali Euro 28,00
- ~
-  Zuppetta di barbabietola con rape bianche marinate all'aceto di lamponi e riso nero croccante Euro 22,00




Primi Piatti

-  Tortello di merluzzetto siciliano e patate, filetti di pomodoro, olive nere e colatura di alici di Cetara Euro 28,00
- ~
- Spaghettoni cacio e pepe di Parmigiano Reggiano 24 mesi, gambero rosso di nassa, olio corallo, briciole di pane e polvere di pomodori (tempo di cottura 20 minuti) Euro 32,00
- ~
-  Risotto Carnaroli al pecorino di fossa di Sogliano D.O.P., asparagi marinati al frutto della passione e nocchie tostate (tempo di cottura 20 minuti) Euro 26,00
- ~
- Zuppa di pisellini baccello e fave con culatello di Zibello e uovo cotto a bassa temperatura Euro 22,00
- ~
-  Tagliatelle alla bolognese Euro 18,00
- ~
- Sua Maestà il tortellino: Euro 18,00
- In "cacio e pepe" di parmigiano, briciole di taggiasche e polvere di porcini
 - In doppio brodo di cappone Euro 18,00



Ristorante I Carracci

Secondi Piatti

	Pancia di maialino al forno con composta di sottobosco, semi di senape, porri stufati e cetrioli	Euro 28,00
	~	
	Oca: petto, coscia e il suo foie gras con insalatina di spinaci, sedano candito e miele	Euro 32,00
	~	
	Dentice nostrano al forno in guazzetto di cozze e vongole con croccante al sesamo	Euro 32,00
	~	
	Gamberoni rossi di Mazara, carciofi violetti di San Luca, salsa di spinaci freschi e Gin Tonic al lemoncedro	Euro 38,00
	~	
	Involtini di melanzana con provolone del Monaco e scamorza di primosale, fonduta di pomodoro alla menta e cicorietta al salto	Euro 22,00
	~	
	Cotoletta di vitello alla Bolognese in crema di parmigiano e prosciutto di Parma, friggione e patate saltate	Euro 26,00

Notifica Allergie:

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.



Ristorante I Carracci

Menu Degustazione 4 Portate

Pescato 🐟 Tradizione ☕ Vegetariano 🌿

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

Euro 75,00

Vini Esclusi

Creatività & Sentimento

Sei portate alla cieca scelte dall'Executive Chef Claudio Sordi e dolce a sorpresa dalla cucina

Euro 100,00

Vini Esclusi

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

Al nostro pensiero in cucina

"Poter riascoltare il battito più profondo della terra e dei frutti che essa dona.

La volontà di riscoprire la semplice meraviglia delle materie prime che l'Italia offre da nord a sud e le sue coste.

Attingere alla semplicità e autenticità e con questi due elementi aspirare all'eccellenza del gusto.

Armonie, sfumature di tonalità, luci e intensità per poter regalare ai nostri ospiti un'esperienza unica e indimenticabile."

Claudio Sordi

