



GRAND HOTEL MAJESTIC GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA

★★★★★

MENU DI PASQUA

BENVENUTO DELLO CHEF

Montanarina, pomodoro e basilico
Tartelletta, arachide e battuta di manzo
Crescentina con coppa di Mora Romagnola
Terrina di mortadella con perlage di aceto balsamico

ANTIPASTI

Asparagi, tuorlo d'uovo, pecorino, tartufo nero e spugnola farcita con ricotta alle erbe
Quaglia, patata viola, bietoline e soia, servita con casatiello contemporaneo

PRIMO PIATTO

Tortello ripieno di ragù napoletano, Parmigiano Reggiano e basilico

SECONDO PIATTO

Agnello cotto al barbecue, zabaione salato, carciofi e aglio nero fermentato

DESSERT

"Caruso": latte in piedi bolognese? No. Pastiera Napoletana

**EURO 150 PER PERSONA
BEVANDE ESCLUSE**



**Il nostro sommelier sarà lieto di accompagnare
il vostro percorso gastronomico con una degustazione
di tre calici accuratamente selezionati, al costo di €50 a persona**

*Champagne "Les Arpents" – Maurice Choppin
in accompagnamento al Benvenuto dello Chef e agli Antipasti
Sangiovese "Mai Uguale" – Tenuta Saiano
in abbinamento al Primo e al Secondo
Albana Passito Colle del Re – Umberto Cesari
in accompagnamento al Dessert*

In alternativa, sarà possibile esplorare liberamente la nostra carta dei vini