

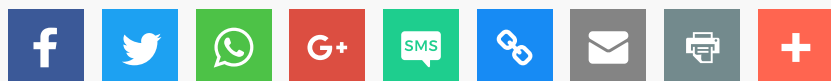
GOURMET NEWS



pubblicato mercoledì 07 novembre 2018

Grand Hotel Majestic: Il Pranzo della Domenica e altri eventi

Da domenica 4 novembre al ristorante I Carracci si pranza secondo la tradizione emiliana.



Al **Grand Hotel Majestic** già **Baglioni** torna il **Pranzo della Domenica**. Si riscopre il sapore dei pranzi con famiglia e amici coccolati dal **Carrello del Gran Bollito** piatto forte di chef **Cristian Mometti** e simbolo di convivialità in tutta la regione (in menù dal 1 novembre anche giovedì, venerdì e sabato).

Una bella occasione per riscoprire un piatto forte contadino, soprattutto autunnale e invernale, come il **Carrello del Gran Bollito**: materie prime semplici, genuine, tagli di carne differenti, lessati a fuoco lento, vere eccellenze del

territorio.

Una proposta che unisce **la copertina di spalla, la guancia e il doppione**, sempre di vitellone bianco dell'Appennino Centrale di pura razza Romagnola, **la gallina, la lingua e la testina di vitello e il cotechino, accompagnati da salsa verde e rossa, mostarda cremonese, rafano e friggione, specialità bolognese** la cui ricetta è stata depositata presso l'Accademia italiana della cucina. Come **contorni** purea di patate bolognesi, cipolle all'aceto balsamico tradizionale di Modena e peperoni agrodolci.

Ricette da assaporare lentamente, rilassandosi, alternando portate e racconti, chiacchierate e ricordi: è questo il vero "comfort food" che riscalda l'anima.

Prezzo 55 euro a persona con tre portate: primo, secondo carrello del bollito o altra specialità bolognese, contorni e dessert, acqua minerale e un calice di vino doc regionale.

EVENTI SPECIALI

SABATO 10 - Panettone a 5 stelle sotto le Due Torri. Prima edizione dell'evento dedicato al dolce simbolo del Natale. Ospiti le migliori pasticcerie della città che ci portano per mano alla scoperta della tradizione artigianale del panettone. Un'intera giornata in dolce compagnia nelle sale del prestigioso hotel per una degustazione di panettoni selezionati dall'editorialista di enogastronomia di La Madia Travelfood Antonietta Mazzeo.

Partecipano Pasticceria Giamberlano, Forno Brisa, Pasticceria Dolce Salato, Pasticceria Le Delizie e Pasticceria Lazzarone. In degustazione Gino Fabbri Pasticcere, Regina di Quadri e Nuova Pasticceria Lady, affiancati da una selezione di etichette appositamente scelte dall'Associazione Le Donne del Vino Emilia Romagna e dalle pregiate miscele di tè "Damman Frères".

dalle ore 14 alle ore 20 - 10 euro - gratuito per bambini fino a 12 anni

Grand Hotel Majestic "già Baglioni" - via Indipendenza 8 - 051 225445 - grandhotelmajestic.duetorrihotels.com/



NELLA STESSA CATEGORIA:
