



3 IL PRANZO

**Menù da Grand hotel
per lo chef Araldi
Non solo tradizione**

di SABRINA CAMONCHIA

LA PROPOSTA

Menù da Grand hotel firmato chef Araldi

**Immane agnello e colomba. E la tipica mortadella
Si osa di più col risotto allo zafferano con speck d'anatra**

classici non mancano: agnello e colomba pasquale sono messi a tavola per onorare il pranzo della festa. Ma in menu ci sono sorprese che vanno dalla bolognesissima mortadella al risotto allo zafferano con speck d'anatra, riduzione al porto rosso e taleggio. Il giovane chef Guglielmo Araldi tiene assieme tutto: tradizione nostrana e piatti per la ricorrenza. Ecco servito il menu di Pasqua del ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic, ancora conosciuto ai più come il Baglioni di via Indipendenza. Un angolo della città dove il tempo sembra essersi fermato per storia e lusso, ma non in cucina dove l'arrivo, a novembre, del ventottenne Araldi, nuo-

vo executive chef, sta dando una scossa ai piatti, attento da un lato alla cucina dell'Emilia-Romagna e ai sapori della sua terra di origine, la Calabria. Le novità si riverberano sul menu pensato per celebrare il pranzo di domenica 17 aprile. L'entrée di benvenuto propone Ganache di Foie Gras, Pan Brioche tostato e amarene, Polpetta di stracotto d'anatra e mirtili fra un assaggio di mortadella

e parmigiano reggiano con balsamico. Gli antipasti sono a base di carne: Tartar di manzo Fassona, insalatina di asparagi crudi, misticanza e frutti rossi e Petto di faraona scottato, cipollotto, patata viola e rabarbaro.

Il pranzo continua coi primi, sempre accolti nel salone del '500 il cui soffitto è dedicato agli





affreschi della scuola dei Carracci. Ravioli al ragù di coniglio, spuma alle erbe, castelmagno e burro al tartufo nero più risotto allo zafferano. Immane l'agnello per secondo con rapa rossa, millefoglie di patate al timo e carote baby. Prima del doppio dessert, tenete uno spazio per l'Acqua di frutti rossi aromatizzata con fiori di ibisco, yogurt e sorbetto al lampone. Non c'è Pasqua senza colomba tradizionale, cui è abbinato un Ricordo di pastiera e gelato all'arancia candita. Coi vini, acqua e caffè, il costo è di 120 euro. Non sarà semplice per Araldi andare incontro ai gusti della clientela internazionale del 5 stelle Lusso e assicurare gli avventori più tradizionali. Una sfida che comincia col menu di Pasqua.

(sabrina camonchia)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I Carracci

Il giovane chef Guglielmo Araldi tiene assieme tutto: tradizione nostrana e piatti per la ricorrenza. Ecco servito il

menu di Pasqua del ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic, ancora conosciuto ai più come il Baglioni di via Indipendenza.

