



I CARRACCI

— RISTORANTE —

Si ritiene che la decorazione di questo ambiente, incentrata sulla rappresentazione del Mito di Fetonte, la cui caduta occupa l'apice della volta, appartenga ad una diversa fase di lavori rispetto all'intervento dei Carracci del piano nobile ed appare per questi affreschi improbabile la mano di pittori come Francesco Albani o Bartolomeo Cesi, i quali operarono in Palazzo Fava successivamente ai Carracci, fin verso il 1598, concentrandosi sulle Sale dell'Eneide.

Si è dunque pensato ad un allievo di Lorenzo Sabbatini, pittore bolognese che fu seguace di Parmigianino e Vasari ed ebbe modo di lavorare non solo a Bologna ma anche a Firenze per i Medici e a Roma in Vaticano.

La mano di questo allievo sarebbe da ravvisarsi nella parte figurata, mentre per la decorazione a grottesca si è ipotizzato l'intervento di Giovanni Luigi Valesio, ammiratore in particolare di Agostino Carracci di cui seguì la maniera soprattutto come incisore all'acquaforte.

Di particolare interesse sono inoltre i quattro tondi, riferibili allo stesso Valesio, con allegorie delle Stagioni, ciascuna sorretta da una coppia di nudi di chiara ispirazione michelangiolesca.

Max Martelli – Storico dell'Arte

*Nel cuore di Bologna, lo Chef Guglielmo Araldi
propone una cucina di ricerca puntando sui sapori e i profumi mediterranei
che mantiene solidi rapporti col territorio circostante attraverso tradizione ed evoluzione.*



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS

Antipasti

Culatello di Zibello DOP, scaglie di Parmigiano 36 mesi, aceto balsamico tradizionale di Modena 1-7	Euro 29,00
Mortadella di Bologna, squacquerone e tigelle 1-7	Euro 26,00
Battuta di Fassona, misticanza, nocciola e tartufo nero "servita con pan brioches tostato, mostarda e senape rustica" 1-7-8-10	Euro 29,00
Carpaccio di Gambero Rosso, mango e yogurt al limone *2-7	Euro 29,00
Millefoglie di patate, verdure di stagione e tartufo 3-7	Euro 26,00

Primi Piatti

Tortellini in Brodo di Cappone * 1-3-7-9	Euro 23,00
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano * 1-3-7-9	Euro 25,00
Tagliatelle al Ragù Bolognese * 1-3-7-9	Euro 20,00
Linguina al Ragù di pesce, prezzemolo e limone *1-4-9-12-14	Euro 25,00
Spaghetto "Pastificio dei Campi", pomodori freschi e basilico 1-12	Euro 22,00
Eliche al ragù di moscardini, capperi ed olive nere *1-4-9-14	Euro 25,00

Secondi Piatti

Cotoletta alla Bolognese, patate al rosmarino e friggione *1-3-7-9	Euro 30,00
Filetto di Manzo con Verdure di stagione alla griglia	Euro 35,00
Trancio di salmone con verdure al vapore	Euro 29,00
Spigola alla mediterranea, pomodorini, patate ed olive 4	Euro 32,00
Uovo di Montagna pochè, crema di patate al tartufo, fonduta al parmigiano e pane croccante 1-3-7	Euro 26,00

Dessert

Gelato alla crema con Amarene Fabbri 3-7	Euro 15,00
Gelati e Sorbetti 3-7	Euro 15,00
Cheesecake ai frutti rossi 1-3-7-8	Euro 15,00
Cremoso al Cioccolato, Vaniglia e crumble di Macadamia 1-3-7-8	Euro 15,00
Tiramisù 1-3-7-8	Euro 15,00
Torta Tenerina 1-3-7-8	Euro 15,00
Selezione di formaggi, italiani e francesi serviti con pan brioches tostato, mostarde e composte di frutta 1-7	Euro 30,00

Degustazione Tradizione

Mortadella, squacquerone e tigelle	Euro 95,00
Tortellini in brodo di cappone	
Tagliatelle alla Bolognese	
Cotoletta di vitello alla Bolognese, patate al rosmarino e friggione	
Gelato alla crema con amarene Fabbri	
Piccola pasticceria	

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.
I nostri menù sono serviti con pane a lievitazione naturale e grissini accompagnati da burro salato di Normandia e da oli selezionati.
Per eventuali allergie e intolleranze richiedere la lista allergeni al personale di sala.
Coperto Euro 5,00

La Nostra selezione di

Oli Extravergini di Oliva

L'Olio Extravergine di Oliva è il filo conduttore; non solo è l'ingrediente indispensabile in ogni piatto, ma è anche l'elemento creativo, caratterizzante e differenziante che lega il ristorante I Carracci all'affascinante contesto che lo ospita.

Selezione Oli curata da Antonietta Mazzeo di Olioè



Extremum Monocultivar Taggiasca



Fruttato leggero:
mandorla, foglia, leggero pomodoro.
Armonia dell'amaro e piccante.

Regione Liguria

Top Gold al concorso Monocultivar Expo
Primo Premio al concorso Sol D'oro
Gambero Rosso - Oli d'Italia 2021 - 3 Foglie
Azienda Agricola Cassini Paolo
Via Roma 62 - 18035 Isolabona (IM)

Dop Nostrana di Brisighella Monocultivar Nostrana



Fruttato verde medio/intenso:
carciofo, foglia di pomodoro,
mandorla verde, note di amaro e piccante equilibrate.

Regione Emilia Romagna

Tenuta Monte Mauro
Via Monte Mauro 24
48013 Frazione Canovetta - Brisighella (Ra)

46° Parallelo Monocultivar Casaliva



Fruttato Verde Medio:
note di erba falciata, salvia e frutta secca.
Amaro e piccante in armonia.

Regione Trentino Alto Adige

Agraria Riva del Garda
Cantina e Frantoio dal 1926
Via S. Nazzaro 4, 38066 Riva del Garda (TN)

Selezione "Rodolfo" Etichetta viola Monocultivar Correggiolo



Fruttato Intenso:
carciofo, erba, mandorla.
Amaro e piccante intenso.

Regione Emilia Romagna

Guida Oli Bibenda - 5 gocce
Slow Food - Grande Olio Slow
Gambero Rosso - Oli d'Italia 2021 - 3 Foglie
Uliveto del Fattore
Via Villa Parigi 37, Montegridolfo (RN)

Legenda intensità Oli



Fruttato leggero



Fruttato medio



Fruttato intenso

Bottiglie da 50 ml in vendita.

Per maggiori informazioni e per l'acquisto, il personale di sala è a Vostra disposizione