



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 michelangiotesca.

Max Martelli – Storico dell'Arte










GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI











BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS®











Antipasti

| | | |
|--|--|---------|
| | Selezione "I Carracci" di salumi con la nostra giardiniera e tigelle <i>1-7-9</i> | € 28,00 |
|  | Polpette di bollito con salsa verde, bagnetto di rosso, maionese e senape rustica <i>1-3-5-7-9-10</i> | € 22,00 |
|  | Tartare di manzo "Fassona" Piemontese con tuorlo d'uovo, scalogno, capperi, cetriolini e senape <i>1-3-7-10</i> | € 25,00 |
|  | Carpaccio di gamberi rosa con albicocca, rapa, panna acida e caviale Asetra <i>2-7-12</i> | € 26,00 |
|  | Pil pil di baccalà con cicoria, ceci e popcorn di amaranto <i>4,7</i> | € 24,00 |
|    | Flan di porro, patate e timo, uovo pochè e crumble al caffè <i>3-7</i> | € 23,00 |

Primi Piatti

| | | |
|---|---|---------|
|  | Tagliatelle con ragù alla bolognese <i>1-3-7</i> | € 20,00 |
|  | Tortellini in doppio brodo di cappone <i>1-3-7-10</i> | € 20,00 |
|  | Tortellini in crema di parmigiano reggiano e tartufo nero <i>1-3-7-10</i> | € 25,00 |
|   | Spaghetti "Benedetto Cavalieri" all'emulsione di olio evo e prezzemolo con tonno rosso, aglio nero fermentato di Voghiera e peperoncino <i>1,4</i> | € 27,00 |
|  | Tortelli di borlotti con zuppetta ai frutti di mare, cerfoglio e filetti di San Marzano confit <i>1-2-7</i> | € 26,00 |
|   | Gnocchetti di patate Bologna DOP con zucca, porcini e Blu della Lessinia <i>1-3-7</i> | € 23,00 |
|   | Carnaroli mantecato alla robiola passita con uva fragola e guancetta di maiale al Sangiovese <i>7-9</i> | € 25,00 |

Secondi Piatti

| | | |
|--|--|---------|
|  | Cotoletta alla bolognese con purea di patate e friggione 1-3-7 | € 26,00 |
|   | Tataki di tonno rosso del Mediterraneo con melanzana, burrata, confettura di datterini al limone e vaniglia 4-7 | € 40,00 |
|  | Calamari ripieni di verdure con bouillabaisse allo zafferano e cavolfiore 1-3-7-9-14 | € 35,00 |
|  | Filetto alla Rossini con spinaci ai pinoli ed uvetta 1-3-7-8-9 | € 38,00 |
|   | Faraona: rollè al timo e limone, coscia confit, pera al pepe lungo e sedano rapa 3-7-12 | € 32,00 |
|    | Millefoglie di verdure, caciocavallo e kimchi di cavolo viola 7 | € 26,00 |

Le nostre degustazioni

Servite per l'intero tavolo

Degustazione della Tradizione € 80,00

Selezione "I Carracci" di salumi con la nostra giardiniera e tigelle
Polpette di bollito con salsa verde, bagnetto di rosso, maionese e senape rustica
Tortellini in doppio brodo di cappone
Tagliatelle con ragù alla bolognese
Cotoletta alla bolognese con purea di patate e friggione
Budino di patate Bologna DOP e mandorle con gelato alla crema

Degustazione i Carracci € 120,00

Carpaccio di gamberi rosa con albicocca, rapa, panna acida e caviale Asetra
Pil pil di baccalà con cicoria, ceci e popcorn di amaranto
Tortelli di borlotti con zuppetta ai frutti di mare, cerfoglio e filetti di San Marzano confit
Carnaroli mantecato alla robiola passita con uva fragola e guancetta di maiale al Sangiovese
Faraona: rollè al timo e limone, coscia confit, pera al pepe lungo e sedano rapa
Tataki di tonno rosso del Mediterraneo con melanzana, burrata, confettura di datterini al limone e vaniglia
Mandorla, pistacchio, amarena e cremoso al cioccolato bianco

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica definita dal regolamento CE 1169/2011.

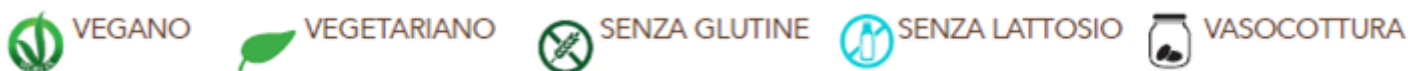
1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

(* Prodotto che ha subito una fase di conservazione a bassa temperatura)

Panificazione e pasticceria: pani, grissini, dessert e piccola pasticceria sono fatti in casa.

Coperto Euro 5,00

Simboli



Olio EVO



Liguria

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



Umbria

Media intensità: erba, mela verde. Amaro e piccante, armonico ed equilibrato



Emilia Romagna

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



I CARRACCI
→ RISTORANTE ←

It's believed that the depicted decoration of this environment, focused on the Mith of Phaeton, whose fall occupies the vault's center, belongs to a different period of works if compared to the Carracci's intervention on the noble floor. It also seems unlikely, for these paintings, the hand of artists like Francesco Albani or Bartolomeo Cesi, who operated in Palazzo Fava later on, around 1598, especially in the Aeneid's room. The author was probably a talented student of Lorenzo Sabbatini, a bolognese painter, follower of Parmigianino and Vasari, who worked in Bologna, in Florence for the Medici and in the Vatican City.

The hand of this artist is probably recognizable in the human figures, while the grotesque decoration is allegedly by Giovanni Luigi Valesio, who imitated the style of Agostino Carracci, particularly in the art of etchings. Also remarkable are the four tondi, referable to Valesio himself, with allegories of the Seasons, each one supported by a couple of nudes clearly inspired by Michelangelo's works.

Max Martelli – Art historian











GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI


BOLOGNA
★★★★★

LI LEADING
WI HOTELS®

Starters

| | | |
|---|--|---------|
| | "I Carracci" cold cuts selection with our pickled vegetables and tigelle bread <i>1-7-9</i> | € 28,00 |
|  | Boiled meatballs with green sauce, red sauce, mayonnaise and rustic mustard <i>1-3-5-7-9-10</i> | € 22,00 |
|  | "Fassona Piemontese" breed beef tartare with egg yolk, shallots, capers, gherkins and mustard <i>1-3-7-10</i> | € 25,00 |
|  | Pink prawns carpaccio with apricot, turnip, sour cream and Asetra caviar <i>2-7-12</i> | € 26,00 |
|  | Pil pil of cod fish with chichory, chickpeas and amaranth popcorn <i>4,7</i> | € 24,00 |
|     | Leak flan, potatoes and thyme, poach egg and coffee crumble <i>3-7</i> | € 23,00 |

First Courses

| | | |
|---|---|---------|
|  | Tagliatelle with Bolognese ragout <i>1-3-7</i> | € 20,00 |
|  | Tortellini in double capon broth <i>1-3-7-10</i> | € 20,00 |
|  | Tortellini in cream of Parmesan cheese and black truffle <i>1-3-7-10</i> | € 25,00 |
|   | "Benedetto Cavalieri" spaghetti with emulsion of extra virgin olive oil and parsley with bluefin tuna, Voghiera fermented black garlic and chili pepper <i>1,4</i> | € 27,00 |
|  | Borlotti beans tortelli with seafood soup, chervil and S. Marzano tomatoes fillets confit <i>1-2-7</i> | € 26,00 |
|   | Bologna DOP potatoes dumplings with pumpkin, porcini mushrooms and Lessinia Blue cheese <i>1-3-7</i> | € 23,00 |
|   | Risotto with dry aged robiola, strawberry grapes and pork cheek with Sangiovese wine <i>7-9</i> | € 25,00 |

Main Courses

| | | |
|---|---|---------|
|  | Pork cutlet Bolognese style with mashed potatoes and friggione <i>1-3-7</i> | € 26,00 |
|   | Mediterranean bluefin tuna tataki with eggplant, burrata cheese, lemon and vanilla datterini tomatoes jam <i>4-7</i> | € 40,00 |
|  | Squid stuffed with saffron flavoured vegetables bouillabaisse and cauliflower <i>1-3-7-9-14</i> | € 35,00 |
|  | Beef fillet Rossini style with spinach, pine nuts and raisins <i>1-3-7-8-9</i> | € 38,00 |
|   | Guinea Fowl: roll with thyme and lemon, thigh confit, long pepper flavoured pear and celeriac <i>3-7-12</i> | € 32,00 |
|     | Vegetable millefeuille, caciocavallo cheese and purple cabbage kimchi <i>7</i> | € 26,00 |

Our tastings

Served for the whole table

Traditional tasting

€ 80,00

“I Carracci” cold cuts selection with our pickled vegetables and tigelle bread
Boiled meatballs with green sauce, red sauce, mayonnaise and rustic mustard
Tortellini in double capon broth
Tagliatelle with Bolognese ragout
Pork cutlet Bolognese style with mashed potatoes and friggione
DOP Potatoes and almonds pudding with ice cream

i Carracci tasting

€ 120,00

Pink prawns carpaccio with apricot, turnip, sour cream and Asetra caviar
Pil pil of cod fish with chichory, chickpeas and amaranth popcorn
Borlotti beans tortelli with seafood soup, chervil and S. Marzano tomatoes fillets confit
Risotto with dry aged robiola, strawberry grapes and pork cheek with Sangiovese wine
Guinea Fowl: roll with thyme and lemon, thigh confit, long pepper flavoured pear and celeriac
Mediterranean bluefin tuna tataki with eggplant, burrata cheese, lemon and vanilla datterini tomatoes jam
Almond, pistachio, black cherry and white chocolate mousse

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends defined by regulations CE 1169/2011.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
 2. Shellfish and derivate
 3. Eggs and derivate
 4. Fish and derivate
 5. Peanuts and derivate
 6. Soy and derivate
 7. Milk and derivate (including lactose)
 8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
 9. Celery and derivate
 10. Mustard and derivate
 11. Sesame seeds and derivate
 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂
 13. Lupine and lupine-based products
 14. Molluscs and mollusc-based product
- (* Product that has undergone a conservation phase, at a low temperature)

Bread and pastry: homemade breads, grissini, dessert and petit four are in house made.

Cover Charge Euro 5,00

Symbols



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOS FREE



POT COOKING

Extra Virgin Olive Oil



Liguria

Light and fruity: almond, leaf, slight tomato. Bitter harmony and spicy



Umbria

Medium intensity: grass, green apple. Bitter and spicy, harmonious and balanced



Emilia Romagna

Intense: artichoke, grass, almond. Bitter and rich spicy