

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.

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 illinoensis* (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

Questo menù è personale, non è stato mai toccato da altri clienti e non verrà riutilizzato. Se desidera, può portarlo con sé come ricordo della Sua visita.



I CARRACCI

— RISTORANTE —

Menù Cena

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








GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI







BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS®






Antipasti

  	Flan alla cipolla dorata di Medicina, Parmigiano Reggiano 40 mesi, uovo bio pochè, radicchio rosso e aceto balsamico tradizionale di Modena <i>3-7-12</i>	€ 22,00
	Tartare di manzo Piemontese con tuorlo d'uovo, senape, capperi, cetriolini, scalogno e peperoncino <i>1-3-7-10</i>	€ 24,00
	Selezione "I Carracci" di salumi regionali con la nostra giardiniera e tigelle <i>1-3-6-7</i>	€ 25,00
	Baccalà mantecato, cardo, nero di seppia, crostino di pane alle olive e pomodori secchi <i>1-4-6-7-9</i>	€ 25,00
 	Piovra in guazzetto con humus di ceci e cerfoglio <i>6-9-14 *</i>	€ 26,00


Primi Piatti

	Tortellini in doppio brodo di cappone o alla crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>1-3-7-9 *</i>	€ 18,00
	Tagliatelle con ragù a punta di coltello <i>1-3-7-9 *</i>	€ 18,00
	Balanzoni di ricotta e spinaci al burro di malga, salvia e ricotta salata <i>1-3-7-9 *</i>	€ 20,00
	Paccheri di "Gragnano" al pomodoro e basilico <i>1</i>	€ 16,00
	Gnocchi di zucca ripieni al blu di capra con bietine e rigaglie di pollo al San Givese <i>1-3-6-7-9 *</i>	€ 23,00
	Spaghetti con scampi, pomodorini, finocchietto e peperoncino <i>1-2-9-12 *</i>	€ 26,00
  	Zuppa di verdure invernale <i>9</i>	€ 18,00




Secondi Piatti

	Cotoletta alla bolognese con purea di patate e friggione <i>1-3-7</i>	€ 25,00
	Filetto di manzo piemontese al pepe verde e patate al timo <i>1-6-7-9-10</i>	€ 31,00
	Petto d'anatra femmina laccato con frutti rossi, foie gras e radicchi invernali <i>7-9</i>	€ 25,00
	Ricciola con topinambur, bagna cauda e broccoli <i>4-6-7 *</i>	€ 26,00
  	Parmigiana di zucca, funghi, patate e scamorza affumicata <i>7</i>	€ 22,00

Formaggi

	Degustazione di cinque formaggi italiani ed esteri con mostarde, composte di frutta, miele e pan brioche <i>1-3-7</i>	€ 29,00
---	--	---------

Dessert

	Mont Blanc <i>1-3-7-8</i>	€ 15,00
	Budino di patate e mandorle con gelato alla crema <i>3-7-8</i>	€ 15,00
	Tiramisù <i>1-3-7 *</i>	€ 12,00
	Cheesecake ai frutti rossi <i>1-3-7 *</i>	€ 12,00
	Gelato alla crema con amarene "Fabbri" <i>3-7 *</i>	€ 12,00
 	Tagliata di frutta di stagione	€ 12,00
	Gelati e sorbetti <i>3-7 *</i>	€ 12,00