

Menu Degustazione

Our Tasting Menus

La Tradizione Emiliana *The Emilian Tradition*

Selezione "I Carracci" di affettati con giardiniera e tigelle
"I Carracci" charcuterie selection with pickled vegetables and tigelle
Spiedini alla Petroniana con spuma di Parmigiano Reggiano
Petroniana bites with Parmigiano Reggiano cheese foam
Tortellini in doppio brodo di cappone
Tortellini with double capon broth
Tagliatelle al ragù a punta di coltello
Tagliatelle with "bolognese" ragout
Cotoletta alla bolognese con purea di patate
Pork cutlet "Bolognese" style with Parma ham, Parmigiano Reggiano cheese and mashed potatoes

Zuppa inglese
Bolognese trifle

Euro 80,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included



Degustazione Terra *Meat Suggestion*

Faraona, marroni, Batata arrostita, acero
Guineafowl, chestnuts, sweet potato and maple
Petto d'anatra femmina laccato, barbabietola, melograno, fegatini
Lacquered beetroot, beet, pomegranate and chopped liver
Ravioli di cacao e lepre in salmi con ristretto alla cipolla di tropea arrostita, lamponi, pan di spezie
Chocolate ravioli pasta and salmis hare with roasted Tropea's onion reduction, raspberries and "Pain d'épices"
Carnaroli del Delta del Po mantecato all'uva fragola, guancetta di maialino brasata e vento d'estate
Concord grape creamed Carnaroli from Delta of river Po risotto, braised pig's cheek and hay flavoured cheese
Quaglia, purea di patate e sedano rapa, cappuccio fermentato
Quail, mashed potatoes and fermented cabbage
Fegato di vitello, cipolla di Medicina fondente, grano saraceno, cedro
Veal's liver, fondant Medicina's onion, buckwheat and cedar

La mia terra: nocciole, vin brulèe, confettura di radicchio rosso e lamponi, latte bruciato
My homeland: hazelnuts, mulled wine, Italian red chicory and raspberries' jam, burned milk

Euro 110,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included



Degustazione Mare *Seafood Suggestion*

Ostrica, mela verde, moscow mule, Asetra, panna acida
Oyster, green apple, moscow mule, "Asetra" caviar and sour cream
Sgombro, cannellini, mandorla, uva, miagawa
Mackerel, cannellini beans, almond, grape and miyagawa
Tagliolini in nero: seppia al nero, inchiostro, aglio nero di Voghiera
Tagliolini pasta in black: cuttlefish, squid ink, Voghiera's black garlic
Spaghettoni "Cavalieri" con crudità di gambero rosso, bergamotto, cima di rapa, corallo
Spaghettoni "Cavalieri" pasta with raw red prawns, bergamot, turnip tops and coral
Anguilla tra delta del Po e Oriente: anguilla alla plancia, riso soffiato, salsa kabayaki e porro
Eel between Po's river delta and East: grilled eel, rice crispies, kabayaki sauce and leek
Calamari "Cacciaroli" scottati, pastinaca, bon bon di mortadella e sedano agro-piccante
Seared squid "Cacciaroli", parsnip, mortadella's bon bon and hot and sour celery

Tarte tatin di mela
Apple flavoured Tarte tatin

Euro 120,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included



VEGETARIANO
Vegetarian



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Lactose Free



VASOCOTTURA
Pot Cooking

Panificazione & pasticceria: pani, grissini, dessert e piccola pasticceria sono fatti in casa.
Coperto Euro 5,00



La Vasocottura di Cristian Mometti

Cristian Mometti's Cooking Pot Technique

"Cerco l'essenza, il profumo, il colore e la consistenza."

"I look for the essence, the scent, the color and the consistency."

"Mi sono proposto come obiettivo primario di garantire il medesimo grado di qualità nel sapore e negli aromi di ogni mia creazione; le parole chiave per una perfetta vasocottura sono: qualità e freschezza del prodotto, cottura e conservazione."

"I have, as top priority, to reach the same quality of flavor and scents in every single dish; the keywords for a perfect in glass-pot cooking are: quality and freshness of the products, cooking time and preservation."

Degustazione Vasocottura In Cooking Pot Suggestion

Uovo 62°C, zucca, tartufo nero, squacquerone e tarassaco

Poached egg 62°C, pumpkin, black truffle, squacquerone cheese and dandelion

Crema di borlotti, tubetti, cozze, patate, cialda al pecorino di fossa e olio all'habanero

Borlotti beans' cream, tubetti pasta, mussels, potatoes, Fossa's Pecorino cheese flavoured wafer and habanero flavoured oil

Trancio di pescato in vaso-affumicatura, broccoli, peperoncino, olive di Taggia e friggitielli

Slice of caught fish in pot cooked, broccoli, chili pepper, Taggia's olives and italian sweet chili peppers

Una serata al cigar bar
An evening at the cigar bar

Euro 80,00 per persona/per person
Bevande escluse/ Beverage not included

Menu à la Carte

À la carte Menu

Antipasti

Starters

Spiedini alla petroniana con spuma di Parmigiano Reggiano
Petroniana bites with Parmigiano Reggiano cheese foam

Euro 18,00



Uovo 62°C, zucca, tartufo nero, squacquerone e tarassaco

Poached egg 62°C, pumpkin, black truffle, squacquerone cheese and dandelion

Euro 20,00



Faraona, marroni, Batata arrostita, acero

Guineafowl, chestnuts, sweet potato and maple

Euro 23,00



Sgombro, cannellini, mandorla, uva, miagawa

Mackerel, cannellini beans, almond, grape and miyagawa

Euro 24,00

Selezione "I Carracci" di affettati con giardiniera e tigelle

"I Carracci" charcuterie selection with pickled vegetables and tigelle

Euro 24,00



Petto d'anatra femmina laccato, barbabetola, melograno, fegatini

Lacquered beetrot, beet, pomegranate and chopped liver

Euro 26,00



Astice al burro salato, il suo doppio ristretto, bieta arcobaleno, bitter

Salted butter flavoured lobster, it's double broth, rainbow chard and bitter

Euro 28,00







Ostrica, mela verde, moskow mule, Asetra, panna acida

Oyster, green apple, moscow mule, "Asetra" caviar and sour cream








Euro 29,00



Primi Piatti First Courses

	Tortellini in doppio brodo di cappone * <i>Tortellini with double capon broth</i>	Euro 18,00
	Tagliatelle al ragù a punta di coltello* <i>Tagliatelle with "bolognese" ragout</i>	Euro 18,00
	Vellutata di zucca, pepite di castagne, saba e ricotta affumicata <i>Pumpkin creamy sauce, chestnuts' nuggets, grape's must and smoked ricotta cheese</i>	Euro 20,00
	Ravioli di cacao e lepre in salmi con ristretto alla cipolla di tropea arrostita, lamponi, pan di spezie* <i>Chocolate ravioli pasta and salmis hare with roasted Tropea's onion reduction, raspberries and "Pain d'épices"</i>	Euro 24,00
	Carnaroli del Delta del Po, mantecato all'uva fragola, guancetta di maialino brasata e vento d'estate <i>Concord grape creamed Carnaroli from Delta of river Po risotto, braised pig's cheek and hay flavoured cheese</i>	Euro 25,00
 	Crema di borlotti, tubetti, cozze, patate, cialda al pecorino di fossa e olio all'habanero <i>Borlotti beans' crem, tubetti pasta, mussels, potatoes, Fossa's Pecorino cheese flavoured wafer and habanero flavoured oil</i>	Euro 26,00
	Tagliolini in nero: seppia al nero, inchiostro, aglio nero di Voghiera * <i>Tagliolini pasta in black: cuttlefish, squid ink, Voghiera's black garlic</i>	Euro 27,00
	Spaghettoni "Cavalieri" con crudité di gambero rosso, bergamotto, cima di rapa, corallo * <i>Spaghettoni "Cavalieri" pasta with raw red prawns, bergamot, turnip tops and coral</i>	Euro 30,00

Secondi Piatti Main Courses

	Il carciofo: interpretazione di un ortaggio <i>Artichoke: my idea of artichoke</i>	Euro 22,00
	Cotoletta alla bolognese con purea di patate <i>Pork cutlet "Bolognese" style with Parma ham, Parmigiano Reggiano cheese and mashed potatoes</i>	Euro 24,00
	Fegato di vitello, cipolla di Medicina fondente, grano saraceno, cedro <i>Veal's liver, fondant Medicina's onion, buckwheat and cedar</i>	Euro 26,00
	Calamari "Cacciaroli" scottati, pastinaca, bon bon di mortadella e sedano agro-piccante * <i>Seared squid "Cacciaroli", parsnip, mortadella's bon bon and hot and sour celery</i>	Euro 29,00
	Quaglia, purea di patate e sedano rapa, cappuccio fermentato <i>Quail, mashed potatoes and fermented cabbage</i>	Euro 28,00
 	Anguilla tra delta del Po e Oriente: anguilla alla plancia, riso soffiato, salsa kabayaki e porro * <i>Eel between Po's river delta and east: grilled eel, rice crispies, kabayaki sauce and leek</i>	Euro 30,00
	Filetto di vitellone razza Romagnola alla Rossini con spinacini, uvetta e pinoli <i>Fillet of beef Rossini style with spinach raisins and pine nuts</i>	Euro 36,00
  	Trancio di pescato in vaso-affumicatura, broccolo, peperoncino, olive di Taggia e friggirelli * <i>Slice of caught fish in pot cooked, broccoli, chili pepper, Taggia's olives and Italian sweet chili pepper</i>	Euro 36,00

Bread & pastry: homemade breads, grissini, dessert and petit four are in house made.
Cover Charge Euro 5,00





I CARRACCI
— RISTORANTE —

Il dipinto al centro della volta del Ristorante I Carracci rappresenta la caduta di Fetonte ed è attribuito alla scuola bolognese carraccesca (fine XVI secolo). La decorazione a grottesca sarebbe di Giovanni Luigi Valesio (allievo dei Carracci) mentre le figure allegoriche delle Quattro Stagioni, ai quattro lati della volta, è ancora incerto se siano di Giovanni Luigi Valesio oppure di Bartolomeo Cesi.

The fresco situated in the middle of the vault of the Carracci Restaurant, belongs to the Bolognese Carracci school (late XVI century). The grotesque decorations are painted by Giovanni Luigi Valesio (Carracci brothers' scholar) while the allegorical figures of the Four Seasons, at the four sides of the vault, is still uncertain whether they are by Giovanni Luigi Valesio or by Bartolomeo Cesi.

