

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 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
Veal cutlet bolognese style with Parma ham Parmigiano Reggiano and mashed potatoes

Zuppa inglese
Bolognese trifle

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



Degustazione Terra *Meat Suggestion*

Codone di manzo "Dry Aged", porcini e salsa aioli e rosmarino
"Dry Aged Beef", porcini mushroom, aioli sauce and rosemary
Coniglio, mortadella, pistacchio
Rabbit, mortadella, pistachio
Bottoni al "Roquefort 1924" e pepe di Montuk, doppio ristretto d'anatra alle marasche e alloro
"Roquefort 1924" and Montuk pepper ravioli, cherry double duck sauce reduction and bay leave
Gnocchi di melanzane affumicate, siero di burrata, salsa di datterino, semi di pomodoro verde al basilico
Smoked aubergine dumpling, burrata sierum, dates tomatoes sauce and basil green tomatoes seeds
Petto di Faraona al tè verde con gelsomino e pesca gialla, bon bon di coscia in umido alle nocciole
e peperone verde agro-piccante
Guinea fowl: jasmin green tea breast with yellow peach, crunchy legs with hazelnut and marinated green peppers
Maialino da latte, finferli, patate al timo e mela allo zafferano
Suckling pig, chanterellas, tyhm potatoes and saffron apple

Ciliegie, yogurt pistacchio e cioccolato fondente Alpaco
Cherries, yogurt, pistachio and Alpaco dark chocolate

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



Degustazione Mare *Seafood Suggestion*

Crudité di gambero rosa, mango, cetriolo e ginger beer
Raw pink Prawn, mango, cucumber and ginger beer
Moscardino arrostito, zucchine, nervetti con cipolla di Tropea e peperone del Piquillo
Roasted curled octopus, courgettes, beef nerves with Tropea's onions e Piquillo's pepper
Carnaroli del delta del Po mantecato ai piselli, seppie di nassa, inchiostro e maionese di pomodoro
Carnaroli risotto creamed with peas, squid, black ink and tomatoes mayonaise
Tagliolini verdi al lime con ricci di mare e bietine
Green Tagliolini pasta with lime sea urchin and chard
Pescato fresco, panzanella, estratto di sedano verde e aglio nero
Today's caught fish, panzanella bread, celery extraction and black garlic
Gambero rosso cotto su piastra di sale, cipollotto bruciato, terrina di piccione e albicocca rifermentata
Sear on salt red king prawn, burned spring onion, pigeon terrine and fermented apricot

Melone, ricotta di capra, acetosella e pepe di Sechuan
Melon, goat ricotta cheese, and Sechuan pepper with sorrel

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



La Vasocottura di Cristian Mometti

Cristian Mometti's Cooking Pot Tecnique

"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, tartufo nero, patata Bologna, bietina piccante e Castelmagno
Poached egg 62°C, black truffle, potatoes, spicy chard and Castelmagno cheese
Crema di zucchine chiare bolognesi con gnocchetti di pane alla ricotta,
pesto di erba cipollina e olio E.V.O alla lemongrass
Bolognesi courgettes soup with bread and ricotta dumpling, chives pesto and lemongrass E.V.O
Baccalao in cartoccio di vetro ricetta tratta dal libro Vasocottura di Cristian Mometti
Baccalao from "Vasocottura" a Cristian Mometti book

Mandorla ed albicocca
Almond and apricot


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
<i>Petroniana bites with Parmigiano Reggiano foam</i> | Euro 18,00 |
|  Uovo 62°C, tartufo nero, patata Bologna, bietina piccante e Castelmagno
<i>Poached egg 62°C, black truffle, potatoes, spicy chard and Castelmagno cheese</i> | Euro 20,00 |
| Coniglio, mortadella, pistacchio
<i>Rabbit, mortadella, pistachio</i> | Euro 22,00 |
| Selezione "I Carracci" di affettati con giardiniera e tigelle
<i>"I Carracci" charcuterie selection with pickled vegetables and tigelle</i> | Euro 24,00 |
| Codone di manzo "Dry Aged", porcini e salsa aioli e rosmarino
<i>"Dry Aged Beef", porcini mushroom, aioli sauce and rosemary</i> | Euro 26,00 |
| Moscardino arrostito, zucchine, nervetti con cipolla di Tropea e peperone del Piquillo
<i>Roasted curled octopus, courgettes, beef nerves with Tropea's onions and Piquillo's pepper</i> | Euro 26,00 |
| Triglia, mandorla e carota
<i>Red Mullet, almond and carot</i> | Euro 28,00 |
| Cruditè di gambero rosa, mango, cetriolo e ginger beer
<i>Raw pink Prawn, mango, cucumber and ginger beer</i> | 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
 Crema di zucchine chiare bolognesi con gnocchetti di pane alla ricotta, pesto di erba cipollina e olio evo al lemongrass <i>"Bolognesi" courgettes soup with bread and ricotta dumpling, chives pesto and lemongrass evo</i>	Euro 24,00
Bottoni al "Roquefort 1924" e pepe di Montuk, doppio ristretto d'anatra alle marasche e alloro <i>"Roquefort 1924" and Montuk pepper ravioli, cherry double duck sauce reduction and bay leave</i>	Euro 26,00
Gnocchi di melanzane affumicate, siero di burrata, salsa di datterino, semi di pomodoro verde al basilico <i>Smoked aubergine dumpling, burrata sierum, dates tomatoes sauce and basil green tomatoes seeds</i>	Euro 26,00
Carnaroli del delta del Po mantecato ai piselli, seppie di nassa, inchiostro e maionese di pomodoro <i>Carnaroli risotto creamed with peas, squid, black ink and tomatoes mayonaise</i>	Euro 28,00
Tagliolini verdi al lime con ricci di mare, e bietine <i>Green Tagliolini pasta with lime sea urchin and chard</i>	Euro 29,00
Spaghettoni "Cavaliere" al porro, crudité d'astice blu, corallo e peperoncino <i>Spaghettoni "Cavaliere" with leeks, raw blue lobster, coral and chili pepper</i>	Euro 32,00

Secondi Piatti

 Passeggiata mattutina nell'orto: la nostra interpretazione delle verdure di nostra produzione <i>Morning stroll in the farm braised and steamed seasonal vegetable</i>	Euro 22,00
Cotoletta alla bolognese con purea di patate <i>Veal cutlet bolognese style with Parma ham Parmigiano Reggiano and mashed potatoes</i>	Euro 24,00
Baccalao in cartoccio di vetro, ricetta tratta dal libro "Vasocottura" <i>Baccalao from "Vasocottura" a Cristian Mometti book</i>	Euro 28,00
Maialino da latte, finferli, patate al timo e mela allo zafferano <i>Suckling pig, chanterellas, tyhm potatoes and saffron apple</i>	Euro 32,00
Petto di Faraona al tè verde con gelsomino e pesca gialla, bon bon di coscia in umido alle nocciole e peperone verde agro-piccante <i>Guinea fowl: jasmin green tea breast with yellow peach, crunchy legs with hazelnut and marinated green peppers</i>	Euro 32,00
Pescato fresco, panzanella, estratto di sedano verde e aglio nero <i>Today's caught fish, panzanella bread, celery extraction and black garlic</i>	Euro 36,00
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
Gambero rosso cotto su piastra di sale, cipollotto bruciato, terrina di piccione e albicocca rifermentata <i>Sear on salt red King prawn, burned spring onion, pigeon terrine and fermented apricot</i>	Euro 39,00

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.

