

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 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)

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 regulation 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)



I CARRACCI

— RISTORANTE —

DESSERT



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS®

VINI DOLCI AL CALICE DESSERT WINES

Passito della nostra Regione *Sweet wines from our region*

Albana Passito Colle del Re Umberto Cesari Euro 12,00

Occhio di starna Tenuta S. Lucia Euro 10,00

Altri vini dolci *Proposals from different areas*

Sagrantino di Montefalco Passito Signae Euro 10,00

Moscato D'Asti Ceretto Euro 10,00

Moscato Rosa F.Haas Euro 10,00

Muffato della Sala Antinori Euro 12,00

Don Guido Solera Especial - 20 Y.O. Williams and Humbert Euro 12,00

Picolit colli orientali Grillo Iole Euro 15,00



Ampia selezione "Damman" di tè ed infusi Euro 10,00
Large selection of "Damman" Tea and herbal infusions

DESSERT

Cremoso Moscovado e liquirizia, gelato vaniglia con riduzione al Jack Daniel's Euro 19,00
Cremoso with Moscovado and licorice, vanilla ice cream and Jack Daniel's reduction
1-3-7-8

Pistacchio di Bronte, amarena al kirsch e gelato al fior di latte Euro 19,00
Bronte Pistachio, sour cherries in kirsch brandy and fior di latte ice cream
1-3-7-8

Consistenze di cioccolato e lampone Euro 19,00
Chocolate and raspberries
1-3-7-8

Mousse al mango e passion fruit, cocco e bergamotto Euro 19,00
Mango and passion fruit mousse, coconut and bergamot
1-3-7

Cremoso di yogurt, crema vaniglia, sesamo nero e frutti rossi Euro 19,00
Yogurt Cremoso, vanilla cream, black sesame and redberries
1-3-7-8-11

