

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)

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 illinoensis* (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

Dessert

 	Budino di patate Bologna DOP, mandorle e gelato alla crema <i>DOP Potatoes and almonds pudding with ice cream</i> 3-7-8	Euro 15,00
	Sfoglia croccante, crema alla vaniglia e lamponi <i>Crunchy puff pastry, vanilla cream and raspberries</i> 1-3-7	Euro 15,00
	Pera, miele e robiola <i>Pear, honey and robiola cheese</i> 1-3-7-8	Euro 15,00
	Mont Blanc <i>Mont Blanc</i> 1-3-7	Euro 15,00
	Mela, mandorla, crumble alla cannella e gelato al caramello salato <i>Apple, almond, cinnamon crumble and salted caramel ice cream</i> 1-3-7	Euro 15,00
	Gelati <i>Ice creams</i> 3-7-8	Euro 12,00
  	Sorbetti <i>Sorbets</i> 7 *	Euro 12,00

OLIO EVO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Liguria

Fruttato leggero: mandorla, foglia, leggero pomodoro. Armonia dell'amaro e piccante
Light and fruity: almond, leaf, slight tomato. Bitter harmony and spicy