

La Nostra selezione di

## Oli Extravergini di Oliva

L'Olio Extravergine di Oliva è il filo conduttore; non solo è l'ingrediente indispensabile in ogni piatto, ma è anche l'elemento creativo, caratterizzante e differenziante che lega il ristorante I Carracci all'affascinante contesto che lo ospita.

Selezione Oli curata da Antonietta Mazzeo di Olioè



*Extremum*  
**Monocultivar Taggiasca**



Fruttato leggero:  
mandorla, foglia, leggero pomodoro.  
Armonia dell'amaro e piccante.

**Regione Liguria**

Top Gold al concorso Monocultivar Expo  
Primo Premio al concorso Sol D'oro  
Gambero Rosso - Oli d'Italia 2021 - 3 Foglie  
**Azienda Agricola Cassini Paolo**  
Via Roma 62 - 18035 Isolabona (IM)

*Dop Nostrana di Brisighella*  
**Monocultivar Nostrana**



Fruttato verde medio/intenso:  
carciofo, foglia di pomodoro,  
mandorla verde, note di amaro e piccante equilibrate.

**Regione Emilia Romagna**

**Tenuta Monte Mauro**

Via Monte Mauro 24  
48013 Frazione Canovetta - Brisighella (Ra)

*46° Parallelo*  
**Monocultivar Casaliva**



Fruttato Verde Medio:  
note di erba falciata, salvia e frutta secca.  
Amaro e piccante in armonia.

**Regione Trentino Alto Adige**

**Agraria Riva del Garda**

Cantina e Frantoio dal 1926  
Via S. Nazzaro 4, 38066 Riva del Garda (TN)

*Selezione "Rodolfo" Etichetta viola*  
**Monocultivar Corregiole**



Fruttato Intenso:  
carciofo, erba, mandorla.  
Amaro e piccante intenso.

**Regione Emilia Romagna**

Guida Oli Bibenda - 5 gocce  
Slow Food - Grande Olio Slow  
Gambero Rosso - Oli d'Italia 2021 - 3 Foglie  
**Uliveto del Fattore**  
Via Villa Parigi 37, Montegridolfo (RN)

Legenda intensità Oli



*Fruttato leggero*



*Fruttato medio*



*Fruttato intenso*

Bottiglie da 50 ml in vendita.

Per maggiori informazioni e per l'acquisto, il personale di sala è a Vostra disposizione



# I CARRACCI

— RISTORANTE —

*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 michelangiotesca.*

*Max Martelli - Storico dell'Arte*

*Nel cuore di Bologna, lo Chef Guglielmo Araldi propone una cucina di ricerca puntando sui sapori e i profumi mediterranei che mantiene solidi rapporti col territorio circostante attraverso tradizione ed evoluzione.*



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★

LEADING  
HOTELS

## Antipasti

---

|   |            |
|---|------------|
| Gambero rosso, passion fruit, mango, caviale<br><small>*2-4-7-8</small>   | Euro 28,00 |
| Ricciola marinata, mandorla, anguria e caviale<br><small>*4-6-7-8</small> | Euro 29,00 |
| Quaglia, mirtillo, soia e lattughino arrosto<br><small>*6-7-11</small>    | Euro 30,00 |
| Animella, Ponzu, sedano rapa e bietoline<br><small>*6-7-8-9-10</small>    | Euro 28,00 |

## Primi Piatti

---

|  |            |
|--|------------|
| Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al burro di bufala, emulsione di ricci di mare e pomodoro secco<br><small>7</small>  | Euro 29,00 |
| Spaghetto "Pastificio dei campi", ristretto di moscardino, plancton, olive taggiasche e basilico<br><small>*1-7-9-14</small> | Euro 29,00 |
| Tortello di scorfano, frutti di mare, aglio nero fermentato e limone salato<br><small>*1-3-4-7-9-12-13-14</small>            | Euro 29,00 |
| Bottone di faraona, spuma di peperone arrosto, Castelmagno e fondo alla Rossini<br><small>*1-3-6-7-9-12</small>              | Euro 28,00 |

## Secondi Piatti

---

|  |            |
|--|------------|
| Astice alla parmigiana<br><small>*1-2-6-7-9</small>                                  | Euro 45,00 |
| Spigola, Bouillabaisse alla Paprika dolce, prezzemolo<br><small>*4-7-9-12-14</small> | Euro 43,00 |
| Maialino da latte a spasso tra l'Emilia e la Romagna<br><small>*6-7-9-10</small>     | Euro 35,00 |
| Piccione, mango, yuzu e arachide<br><small>*5-6-7-8-9</small>                        | Euro 38,00 |
| Agnello, variazione di scorzonera e cipolla rossa di Tropea<br><small>*6-7-9</small> | Euro 40,00 |

## Intrecci

---

|   |             |
|---|-------------|
| Benvenuto dello Chef  | Euro 120,00 |
| Gambero rosso, passion fruit, mango, caviale<br><small>*2-4-7-8</small>   |             |
| Quaglia, mirtillo, soia e lattughino arrosto<br><small>*6-7-11</small>  |             |
| Tortello di scorfano, frutti di mare, aglio nero fermentato e limone salato<br><small>*1-3-4-7-9-12-13-14</small> |             |
| Maialino da latte a spasso tra l'Emilia e la Romagna<br><small>*6-7-9-10</small>                                  |             |
| Pre dessert   |             |
| Timo, bergamotto e basilico<br><small>*1-3-7-8</small>  |             |
| Petit four  |             |

## Ispirazione Vegetale

---

|   |             |
|---|-------------|
| Benvenuto dello Chef  | Euro 110,00 |
| Quasi Caprese...<br><small>1-3-7</small>  |             |
| Panzanella in Raviolo<br><small>*1-3-7-9</small>  |             |
| Fresine di Gragnano "Pastificio del Campi" peperone, capperi e olive taggiasche<br><small>1-7</small> |             |
| Melanzana, pomodoro e basilico<br><small>6-7</small>  |             |
| Pre dessert   |             |
| Ananas, avocado, zenzero  |             |
| Petit four  |             |

## La Dotta, La Grassa, La Rossa

---

|   |             |
|---|-------------|
| Benvenuto dello Chef  | Euro 115,00 |
| Zuppa Imperiale   |             |
| Tortellino al mignolo in crema di Parmigiano<br><small>*1-3-7</small> |             |
| Ricordo di una Tagliatella alla Bolognese<br><small>*1-3-7-9</small>  |             |
| Petroniana-Contemporanea<br><small>*1-3-7-9</small>                   |             |
| Pre dessert   |             |
| Come una Zuppa inglese<br><small>*1-3-7-8</small>                     |             |
| Petit four  |             |
| <hr/>   |             |
| Degustazione vini Tre Calici  | Euro 55,00  |
| Degustazione vini Cinque Calici                                       | Euro 80,00  |

Ogni piatto dei menù degustazione "La Dotta, La Grassa, La Rossa" e "Ispirazione Vegetale" può essere servito à la carte e viene proposto con i seguenti costi: € 30 per antipasti e primi, € 40 per i secondi e € 16 per i dessert. La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo. I nostri menù sono serviti con pane a lievitazione naturale e grissini accompagnati da burro salato di Normandia e da oli selezionati. Per eventuali allergie e intolleranze richiedere la lista allergeni al personale di sala. Coperto Euro 5,00