



I CARRACCI
— RISTORANTE —

Dessert

*Il nostro Chef pasticciere Vincenzo Digifico
è lieto di proporvi le sue creazioni.*

*Our Pastry Chef Vincenzo Digifico
is glad to present his home made creations.*



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 12,00

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

Tè ed Infusi

TEA AND HERBAL INFUSIONS

Ampia selezione "La Via del Tè" di tè ed infusi Euro 10,00

Large selection of "La Via del Tè" Tea and herbal infusions

Dessert

Cre moso Moscovado e liquirizia, gelato alla vaniglia Euro 20,00
con riduzione al Jack Daniel's
*Cre moso with Moscovado and licorice, vanilla ice cream
and Jack Daniel's reduction*
1-3-5-7-8

Mandorla, melograno con gelato al latte di montagna Euro 19,00
Almond, pomegranate, mountain milk ice cream
1-3-7-8

Yogurt, mandarino e passion fruit Euro 18,00
Yogurt, tangerine and passion fruit
1-3-7-8

Marroni, cachi e tartufo nero Euro 19,00
Chestnuts, persimmons and black truffle
1-3-7-8

Carota, pera e cioccolato al latte Euro 18,00
Carrot, pear and milk chocolate
1-3-5-7-8

Per eventuali allergie e intolleranze richiedere la lista allergeni al personale di sala
For any allergies and intolerances, please request the allergen list to the restaurant staff