

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)

Canovetta blend *di Nostrana di Brisighella* *e altre varietà locali* Monocultivar Nostrana



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

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 500 ml in vendita. Per maggiori informazioni e per l'acquisto, il personale di sala è a Vostra disposizione

WI-FI connection • Network: Grand Hotel Majestic • Password: Duetorri2010!

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 Agostino Schettino 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

Mortadella Bologna, squacquerone e tigelle *1-7	Euro 26,00
Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 36 mesi e aceto balsamico tradizionale	Euro 30,00
Manzo marinato, burrata, misticanza e frutti rossi *7	Euro 28,00
Carpaccio di gambero rosso, mango e yogurt al limone *2-7	Euro 29,00
Uovo pochè, crema di patate, funghi autunnali e tartufo nero *3-7	Euro 29,00
Triglia, spinaci, arancia e scamorza affumicata *4-7-9	Euro 30,00

Primi Piatti

Tortellini in brodo di cappone o Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi * 1-3-7-9	Euro 25,00
Spaghetti "Pastificio Gentile" al pomodoro fresco e basilico * 1-12	Euro 25,00
Tagliatelle al ragù bolognese *1-3-9	Euro 22,00
Linguine umami di mare, basilico e limone *1-4	Euro 27,00
Minestrone di verdure *9	Euro 20,00
Lasagnetta alla bolognese *1-3-7-9	Euro 25,00

I nostri tè e tisane de La Via del Tè, così come il nostro Caffè di Segafredo Zanetti possiedono certificazioni di eccellente qualità, nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale, valori etici di correttezza, integrità, onestà, trasparenza e concorrenza leale nella conduzione dei propri affari

Secondi Piatti

Cotoletta di vitello alla bolognese, spinacino saltato al burro *1-3-7-9	Euro 32,00
Filetto di manzo dei colli bolognesi "Fattoria Zivieri", selezione di verdure alla brace *7-9	Euro 39,00
Spigola arrosto, scapece di zucca e cardoncelli *4-7	Euro 33,00
Millefoglie di patate, bietoline, Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero *7	Euro 32,00

Degustazione Tradizione

Mortadella Bologna, squacquerone e tigelle *1-7	Euro 95,00
Tagliatelle al ragù bolognese *1-3-9	
Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi *1-3-7-9	
Cotoletta di vitello alla bolognese, spinacino saltato al burro *1-3-7-9	
Gelato alla crema e amarene Fabbri *3-7	

Dessert

Zuppa inglese *1-3-7-8	Euro 13,00
Panna cotta ai frutti rossi *7	Euro 13,00
Gelato alla crema e amarene Fabbri *3-7	Euro 13,00
Crostatina calda al cioccolato e gelato alla vaniglia *1-3-7-8	Euro 15,00
Gelati e sorbetti *	Euro 13,00
Selezione di formaggi, italiani e francesi serviti con pan brioche tostato, mostarde e composte di frutta *1-7-8	Euro 32,00

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