



I CARRACCI
— RISTORANTE —

Dessert

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

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



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA

Leading Hotels of the World logo

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 "Damman" di tè ed infusi Euro 10,00

Large selection of "Damman" Tea and herbal infusions

Dessert

Cre moso Moscovado e liquirizia, gelato vaniglia Euro 19,00

con riduzione al Jack Daniel's

*Cre moso with Moscovado and licorice, vanilla ice cream
and Jack Daniel's reduction*

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

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

Fragola, pomodoro, vaniglia e aceto di Modena Euro 15,00

Strawberry, tomato, vanilla and Balsamic Vinegar of Modena

1-3-7-8

Fico, nocciola, mascarpone Euro 17,00

Fig, hazelnut and mascarpone

3-7-8

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