

Grand Hotel Majestic e le stelle bolognesi

Menu estivo dell'unico 5 stelle dell'Emilia Romagna

- [> Accenti estivi dello chef Claudio Sordi](#)
- [> A tavola tra gli affreschi e non solo](#)



Accenti estivi dello chef Claudio Sordi



Ed è naturalmente grazie a sapori e profumi che l'executive chef Claudio Sordi, tramite un percorso gustativo e sensoriale, dà il benvenuto alla bella stagione presso il ristorante "I Carracci", in quel di Bologna nel cinquestellato Gand Hotel Majestic.

Saranno infatti da lui proposte ai clienti le pietanze classiche del territorio emilio-romagnolo, servendosi delle materie prime migliori e dell'estro creativo più personale, arricchite da saporose innovative personalizzazioni. Dove al 'Menù Degustazione', che vira verso il pescato, la tradizione ed il vegetariano, sarà affiancato il menù 'Creatività & Sentimento', consistente in sei portate 'alla cieca', e scelte proprio dallo chef stesso, le quali desteranno squisita sorpresa negli ospiti.

A tavola tra gli affreschi e non solo



Il tutto ben accolto dal ristorante che, anche grazie al suo ambiente affrescato da opere del XV secolo, da poco ha conquistato le "Tre Forchette Michelin".

Dove l'abile squadra, guidata dal maître Giordano De Lellis, accoglierà come sempre al meglio i propri ospiti. Il De Lellis dalla lunga e prestigiosa perizia, che l'ha visto collaborare con Gualtiero Marchesi, Bruno Barbieri e, ancora, Carlo Cracco non potrà che renderne unica l'esperienza, così si è espresso a proposito: "Con Claudio ho avviato un bel rapporto professionale, basato su un continuo confronto» ha raccontato. «Elaborare un menù richiede uno studio attento e articolato dei sapori, i colori, le consistenze, gli abbinamenti, anche enologici, e le preferenze di una clientela ricercata e internazionale come quella del Majestic: l'esperienza che ho maturato in stretto contatto con i migliori chef stellati d'Italia si è rivelata preziosa".

Le proposte gastronomiche dello chef si possono gustare anche al "Café Marinetti", un ambiente classico dall'originale atmosfera retrò, ideale per un brunch o un aperitivo ispirati alle avanguardie novecentesche, creative e dirompenti. Il nuovo menù "Light Lunch al Cafe' Marinetti", è stato creato appositamente per poter deliziare i propri ospiti o clienti con pranzi di affari veloci, in un'atmosfera elegantemente rilassata, non troppo formale.

Ricette gustose ed equilibrate, con influenze mediterranee, a base di riso nero selvaggio, grano arso al vapore di tè matcha, quinoa brasata, spaghetti neri integrali, tonno rosso e pesce spada affumicati, serviti con accompagnamenti creativi e freschi di stagione.

In estate però vale la pena di trasferirsi sulle terrazze panoramiche, freschi angoli di quiete profumati di gelsomini e ortensie, fiore all'occhiello del Grand Hotel Majestic "già Baglioni". Aperte al pubblico, sono la cornice migliore per ricevimenti, aperitivi, cene romantiche e di lavoro.

Nelle foto alcune proposte del nuovo menu estivo ed insieme lo chef Claudio Sordi con il maître Giordano De Lellis

Grand Hotel Majestic

via Indipendenza 8
40121 Bologna
tel 051 225445

27 Giugno 2016
Vino e cibo

