

La Nostra selezione di Oli Extra vergini di Oliva

L'Olio Extra vergine 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



Extra Vergine di Oliva Brisighella DOP Monovarietale

Monovarietale



Fruttato medio

Note di erba falciata, foglia di pomodoro e mandorla
Gusto mediamente amaro e piccante.

Complessivamente armonico.

Regione Emilia Romagna

Palazzo di Varignana

Via Ca' Masino, 611A, 40024

Castel San Pietro Terme (BO)

Selezione "Rodolfo" Etichetta viola

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)

Oliocru Frantoio

Extra vergine Denocciolato

Monovarietale da Casaliva



Fruttato medio

La denocciolatura estrae l'olio solo dalla polpa dell'oliva separando il nocciolo dal frutto, assicurando livelli più elevati di composti aromatici, una maggior quantità di polifenoli biodisponibili, un ottimo equilibrio tra amaro e piccante ed una maggiore stabilità all'ossidazione.
Ottima armonia

Regione Trentino-Alto Adige

Frantoio di Riva del Garda

Via Maso Belli 1/B, 3

8066, Riva del Garda,

Trento, Italy

Legenda intensità Oli



Fruttato leggero



Fruttato medio



Fruttato intenso



I CARRACCI

RISTORANTE



CENA

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 michelangiolesca.

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

★★★★★



@ristoranteicarracci



ristoranteicarraccibologna

MENU

Antipasti



| | | |
|------------|---|------|
| 2-7 | Gambero rosso, amaranto, anguria, caviale e ibisco | € 38 |
| 1-7 | Quasi Caprese | € 33 |
| 1-4-6 | Ricciola marinata, cetriolo, cipolla rossa, acqua di pomodoro giallo e sorbetto alle erbe | € 36 |
| 1-3-6-9-11 | Petto d'anatra, kimchi di bietola, mirtili e soia | € 34 |
| 1-3-7 | Battuta di Fassona alla pizzaiola, capperi e origano | € 34 |

Primi Piatti



| | | |
|-----------|---|------|
| 7-14 | Risotto "Riserva San Massimo", bufala, basilico, limone e ricci di mare | € 33 |
| 1-7-9-14 | Spaghetto di Gragnano, ristretto di moscardini e olive taggiasche | € 33 |
| 1-3-7 | Gnocchi alla sorrentina, pomodoro arrosto, scamorza e basilico | € 33 |
| 1-3-6-7-9 | Bottone ripieno di galletto, Provolone Valpadana DOP, carota alla scapece | € 33 |
| 1-3-4-7-9 | Sciala-Telle, lattuga di mare, acciughe e bergamotto | € 33 |

Secondi Piatti



| | | |
|--------------|--|------|
| 1-2-3-7-9 | Astice al barbecue, olandese alla vaniglia | € 55 |
| 3-6-7-8-9 | Piccione, ravanelli fermentati e arachidi | € 46 |
| 1-7-9 | Agnello, friggietto imbottito, colatura di alici e menta | € 46 |
| 1-3-7-8-9 | Filetto di manzo, albicocche, spugnole, nocciola e miso | € 46 |
| 1-3-7-8-9-14 | Spigola, lattuga alla brace, mandorla, ostrica e caviale | € 46 |

DEGUSTAZIONI

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

La Dotta, la Grassa, la Rossa Il nostro omaggio a Bologna



| | | |
|---------|---|-------|
| 1-7 | Terrina di mortadella, tigella croccante, squacquerone e perle di aceto balsamico | € 130 |
| 1-3-7 | Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi | |
| 1-3-7-9 | Lasagnetta alla bolognese | |
| 1-3-7-9 | Petroniana contemporanea | |
| | Ondata di limone | |
| 1-3-7-8 | Come una tenerina al cioccolato e mascarpone | |
| | Petit four | |

Natura Espressione vegetariana



| | | |
|---------|---|-------|
| 9 | Burrata, rape e insalatina di frutta e verdura | € 130 |
| 1-7 | Ricordo di uno "Spaghetto allo Scarpariello": Pomodoro conserva "Petrilli", basilico e Pecorino di Fossa DOP | |
| 1-3-7 | Ndunderi di ricotta alla Nerano | |
| 1-3-7 | Melanzana, pomodoro e basilico | |
| | Ondata di limone | |
| 1-3-7-8 | Pesca, caramello e grano saraceno | |
| | Petit four | |

Degustazione a ispirazione dello Chef Agostino Schettino Dentro e fuori il territorio



| | |
|-------------------|-------|
| Menu da 6 portate | € 130 |
| Menu da 8 portate | € 170 |

Degustazione Vini



| | |
|----------------------------|------|
| Degustazione vini 3 Calici | € 55 |
| Degustazione vini 5 Calici | € 80 |

I nostri menù sono serviti con pane a lievitazione naturale e grissini accompagnati da burro salato di Normandia e da oli selezionati. Disponibili proposte vegane, senza glutine e senza lattosio. Per eventuali allergie e intolleranze richiedere la lista allergeni al personale di sala. Coperto € 5,00

In linea con le raccomandazioni del Ministero della Salute, nella nostra cucina utilizziamo sale iodato, garanzia di qualità e benessere. 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. Tutto il pescato è di provenienza locale e provvisto di certificato di sostenibilità. Materie prime selezionate, di provenienza locale o certificate sostenibili, nel rispetto della qualità e dell'ambiente.