







Ristorante I Carracci

Antipasti

- Battute all'Italiana Fassona, Chianina romagnola e marchigiana con frutta e verdura di stagione, salse e cialde Euro 30,00
~
-  L'eccellenza dei salumi della Via Emilia con focacce calde fatte a mano Euro 28,00
~
- Sogliola dai nostri profondi mari al vapore di camomilla su vellutata di broccoli saltati aglio, olio e peperoncino con cipolla rossa in agro di mele, pinoli e uvetta Euro 26,00
~
-  Acciughe leggermente marinate, pomodori secchi, marmellata di peperoncini, burrata e gocce di plancton marino Euro 25,00
~
-  Vellutata di lenticchie di Castelluccio Con fogli di patata e carota ripieni di tuorlo d'uovo e feta Euro 23,00




Primi Piatti

-  Tortello ripieno di rombo chiodato e patate arrosto in brodo di bue con caviale al peperoncino Euro 28,00
~
- La Battigia Arenzanesa trenette di semola con calamaretti, vongole, sabbia al profumo di mare Euro 30,00
~
-  Uovo in camicia cotto a 65° e risoni di semola arsa su zuppa di funghi Euro 22,00
~
- Milano – Bologna solo andata riso Carnaroli selezione Acquerello Gran Riserva, ai pistilli di zafferano mantecato con brodo di prosciutto, aceto invecchiato e briciole di ciccioli Euro 28,00
~
- Sua Maestà il tortellino:
- In "cacio e pepe" di parmigiano, briciole di taggiasche e polvere di porcini Euro 18,00
- In doppio brodo di cappone Euro 18,00
~
-  Tagliatelle alla bolognese Euro 18,00
~
- Lasagna verde alla bolognese Euro 18,00



Ristorante I Carracci

Secondi Piatti

-  Filetto di San Pietro al forno Euro 32,00
con maionese alle acciughe e ostriche Daniel Sorlut alla mandorla
~
- La mia idea di zuppa di pesce Euro 40,00
triglia, astice, seppioline, scampi e gamberi di Sicilia,
pane croccante e salsa rossa di pesce a parte
~
-  Cotoletta 2.0 Euro 29,00
filetto di vitella in crosta di pane
con scaglie di Parmigiano Reggiano Sovrano stagionato 24 mesi e
culatello croccante con patate e friggione
~
- Il Manzo Wagyu di Kobe a 360° Euro 50,00
tagliata, paté di fegato e pistacchio, lingua con salsa verde ai lamponi
~
-  Cannolo di caprino al lemoncedro amalfitano, hamburger di quinoa,
caponata di verdure, cubi di Roquefort e zucca brasata Euro 26,00

Notifica Allergie:

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.



Ristorante I Carracci

Menu Degustazione 4 Portate

Pescato  Tradizione  Vegetariano 

Euro 85,00

Euro 80,00

Euro 75,00

Tre portate a scelta segnalate dai simboli e dolce a sorpresa dalla cucina

