

## 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



### Oliocru Frantoio

Extra vergine Denocciolato  
Monovarietale da Casaliva



#### Fruttato medio

La denocciolata 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

### 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)

### 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)

### 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  
★★★★★



@grandhotelmajestic



GrandHotelMajesticGiaBaglioniBologna

# MENU

## Antipasti



1-3-6-7	Carciofo arrosto, tuorlo, prezzemolo e fonduta di provola	€ 34
1-4-7	Baccalà, piselli, bagnacauda alla menta e aglio nero	€ 35
1-3-7-12-14	Velo di seppia, asparagi, arancia e caviale Asetra	€ 35
1-3-6-9-11	Petto d'anatra, kimchi di bietola, mirtilli e soia	€ 34
1-3-4-7-9-10	Coda di rospo ai carboni, lardo, fondo di maiale al ponzu e indivia marinata	€ 35

## Primi Piatti



1-3-7-14	Il Mangiafagioli, Tagliatella ai fagioli, cozze e plancton marino – <i>Omaggio ad Annibale Carracci</i>	€ 33
7-14	Risotto "Riserva San Massimo", bufala, pesto di erbe, limone e ricci di mare	€ 33
1-7-9	Tortello ripieno di caciocavallo irpino di grotta, in guazzetto verde primaverile	€ 33
1-7-9-14	Spaghetto di Gragnano, ristretto di moscardini e olive taggiasche	€ 33
1-3-6-7-9	Gnocco ripieno di cervo, provolone Valpadana DOP, carota alla scapece e vin brulé	€ 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, scorzonera e cipolla rossa marinata	€ 46
1-3-7-8-9	Filetto di manzo, albicocche, spugnone, 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	Dashi, rape e verdure primaverili	€ 130
1-7	Ricordo di uno "Spaghetto allo Scarpariello": pomodoro conserva "Petrilli", basilico e pecorino di fossa DOP	
1-3-7-9	Raviolo in sfoglia verde, friggione Bolognese, fave e parmigiano Reggiano	
1-6-7-9	Porro arrosto, beurre blanc e teriyaki	
	Ondata di limone	
1-3-7-8	"Caruso": latte in piedi bolognese? No, pastiera napoletana	
	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