

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

Correggiolo



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



PRANZO

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



1-7	Mortadella di Bologna, squacquerone e tigelle	€ 27
4-7	Battuta di Fassona, burrata, acciughe e puntarelle	€ 30
2-7	Carpaccio di gambero rosso, mango e yogurt al limone	€ 30
2-7	Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 36 mesi e aceto balsamico di Modena	€ 30
1-7	Carciofo arrosto, provola affumicata, prezzemolo e aglio nero	€ 30
1-6-7-14	Polpo glassato alla soia, patate, fagiolini e cipolla ai frutti rossi	€ 32

Primi Piatti



1-3-9	Tagliatelle alla bolognese	€ 27
1-3-7-9	Tortellini in brodo di cappone	€ 30
1-3-7	Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano	€ 30
1-2-3-7	Tortellone di ricotta, coulis di pomodoro e pecorino di fossa DOP	€ 28
1-3-7	Lasagnetta in sfoglia verde, besciamella e verdure primaverili	€ 28
1-2-3-7	Tagliolino al ragù d'astice, zucchine e agrumi	€ 32

Secondi Piatti



1-3-7-9	Cotoletta di vitello alla bolognese, spinacino saltato al burro	€ 40
1-4-7	Spigola in guazzetto primaverile, patate e pomodorini	€ 36
7	Millefoglie di patate, bietoline e Parmigiano Reggiano	€ 32
7	Guancia brasata al Sangiovese, crema di patate e friggione bolognese	€ 35
7-9	Filetto di manzo, agretti e spugnole	€ 45

MENU

Dessert



3-7	Tiramisù	€ 16
1-3-7-8	Crostatina calda al cioccolato e gelato alla vaniglia	€ 16
1-3-7-8	Panna, frutti rossi e croccante al finocchietto	€ 16
1-3-7-8	Zuppa inglese	€ 16
* 3-7	Gelato alla crema e amarena Fabbri	€ 16
*	Selezione di gelati e sorbetti	€ 16

DEGUSTAZIONE

Tradizione



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	

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

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo. I nostri menù sono serviti con pane a lievitazione naturale e grissini accompagnati da burro salato di Normandia e da oli selezionati. Tutto il pescato è di provenienza locale e provvisto di certificato di sostenibilità. Per eventuali allergie e intolleranze richiedere la lista allergeni al personale di sala. Coperto € 5,00