

BOLOGNA, IL GRAND HOTEL MAJESTIC CON IL CARRELLO DEL GRAN BOLLITO RISCOPRE I SAPORI AUTUNNALI PIÙ AUTENTICI



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News](#)

A **Bologna**, il **Grand Hotel Majestic "già Baglioni"** rilancia a partire dal 4 novembre 2018 il pranzo della domenica nel suo ristorante **I Carracci**. Una tradizione, ma soprattutto un rito imprescindibile, che unisce famiglia e amici intorno ad una tavola più sociale che 'social', in cui riscoprire il piacere di un'intimità non virtuale, assaporando i piatti tipici della città felsinea.

Il menù della domenica è stato elaborato dal nuovo chef, **Cristian Mometti**, maestro indiscusso della vasocottura, tecnica innovativa ma dalle radici antiche, che può contare sul servizio in sala – tre Forchette Michelin – coordinato dal restaurant manager, **Giordano De Lellis** e dal maître, **Gianni Guida**.

Il Majestic apre così le porte non solo alla città, riconfermandosi un luogo ricco di proposte gastronomiche e culturali tutte da scoprire e una location dove pranzare circondati da opere d'arte come gli affreschi dei fratelli Carracci, che adornano la sala del ristorante.

L'occasione per riscoprire un piatto forte contadino, soprattutto autunnale e invernale, come il **Carrello del Gran Bollito**, composto da materie prime semplici, genuine, tagli di carne differenti, lessati a fuoco lento, vere eccellenze del territorio. Una proposta che unisce la copertina di spalla, la





guancia e il doppione, sempre di vitellone bianco dell'Appennino Centrale di pura razza Romagnola, la gallina, la lingua e la testina di vitello e il cotechino, accompagnati da salsa verde e rossa, mostarda cremonese, rafano e friggione, specialità bolognese la cui ricetta è stata depositata presso l'Accademia italiana della cucina. Come contorni, la purea di patate bolognesi, le cipolle all'aceto balsamico tradizionale di Modena e i peperoni agrodolci.

Così, il ristorante I Carracci recupera il significato originario di questa tradizione gastronomica tipica delle feste contadine, fatta di semplicità e condivisione. Per questo motivo il Carrello del Gran Bollito è già stato inserito nella carta del menù non solo la domenica, ma anche il giovedì, il venerdì ed il sabato.

La "bolognesità" delle proposte domenicali rende omaggio alla tradizione emiliana, ai sapori, ai profumi, alle ricette gelosamente custodite dalle nonne, le ziole, innalzandola verso nuove vette gourmet. Più che piatti, 'archetipi' culinari, che fanno parte del dna locale. Prelibatezze da assaporare lentamente, rilassandosi, alternando portate e racconti, chiacchierate e ricordi: è questo il vero "comfort food" che riscalda l'anima.

<https://grandhotelmajestic.duetorrihotels.com/it>

(i.c.)