



VIA ROMA 2

RISTORANTE

BY CARLO CRACCO

# MENÙ

— LONGLIFE —

— FORMULA —

Il nuovo ristorante Via Roma 2 by Carlo Cracco  
unisce cucina stellata e filosofia del Ben-Essere,  
celebrando la Romagna  
e le sue straordinarie tradizioni.  
Grazie alla guida dello chef stellato Carlo Cracco,  
il progetto celebra il territorio,  
rispettando la stagionalità  
e l'autenticità dei suoi ingredienti.  
I suoi piatti combinano tradizione,  
innovazione e principi di Ben-Essere,  
offrendo un'esperienza gastronomica capace  
di ispirare a vivere con intensità e passione.



“È per me un piacere e un onore poter collaborare  
con questa struttura così ricca di storia e di fascino,  
cercando di valorizzare il luogo, il territorio  
e il progetto di Lucia Magnani  
attraverso la mia cucina”



## UN MENÙ CHE CELEBRA IL TERRITORIO

Un incontro tra arte culinaria e territorio,  
dove ogni piatto racconta una storia di passione,  
tradizione e innovazione.

La maestria dello chef stellato Carlo Cracco  
si unisce alla Filosofia del Ben Essere di Lucia Magnani,  
creando un connubio perfetto tra eccellenza e autenticità.

Gli ingredienti freschissimi, molti dei quali coltivati  
nell'orto di Long Life Formula®, incontrano la creatività e l'attenzione  
alla territorialità e alla stagionalità, trasformandosi in piatti  
equilibrati e ricchi di sapore.

Questo menù è il risultato di una visione condivisa:  
valorizzare le ricchezze della Romagna con cura e passione,  
offrendo un viaggio gastronomico  
che esalta il gusto e celebra il territorio.

Executive Chef Marco Culeddu

Chef Alessandro Polli



## Menù Degustazione Ben Essere

Un percorso culinario che esalta equilibrio, gusto e autenticità,  
ispirato alla Filosofia Long Life Formula® di Lucia Magnani.

Cuore di lattuga in concentrazione

Gazpacho verde e coriandolo <sup>(9)</sup>

Velo di rapa rossa, nocciola e tartufo <sup>(8)</sup>

### Fibre

Daikon, dashi al basilico, mandorle e capperi <sup>(10)</sup>

Variazione di zucchine e curry <sup>(7-9)</sup>

### Proteine

Ceci e rabarbaro <sup>(7)</sup>

Zuppetta di arachidi, cocco e bietole <sup>(5-9)</sup>

### Carboidrati

Risotto alle erbe primaverili e squacquerone <sup>(7)</sup>

Spugnole, patate e pastinaca <sup>(12)</sup>

### Dessert

Sorbetto alla citronella, cardamomo e cedro

Millefoglie, chantilly tradizionale e frutto della passione <sup>(7-1-3)</sup>

€ 98,00



## Menù Degustazione “Simbiosi”

Tigella con prosciutto crudo, selezione Pio Tosini (1-7)

Erbazzone contemporaneo (1-7)

Carota in giardiniera (12)

### Antipasto

Uovo soffice, panatura alle erbe, agretti, crescione,  
tartufo nero pregiato e formaggio di fossa (3-7-1)

### Primo

Tagliatella alla vignarola (1-3-9)

### Secondo

Filetto di manzo al barbeque,  
insalata di spinaci e aceto balsamico (9-12)

### Dessert

Sorbetto alla citronella, cardamomo e cedro

Sfumature del cioccolato (7-1-3)

€ 90,00



## Menù

Un viaggio gastronomico  
tra i sapori autentici della Romagna.

### Antipasti

Variazione di zucchini e curry <sup>(7-9)</sup>  
€ 22,00

Asparagi, mandorla e tartufo nero pregiato <sup>(8-7)</sup>  
€ 25,00

Crudo di pesce con fave, piselli e rabarbaro <sup>(4)</sup>  
€ 25,00

Manzo, scampi, caviale e kiwi <sup>(2-4-9-12)</sup>  
€ 30,00

### Primi

Risotto alle erbe primaverili e squacquerone <sup>(7)</sup>  
€ 26,00

Spaghetti tiepido, salsa olandese, bottarga,  
limone in conserva e jus di gallina <sup>(1-3-4-7-9-12)</sup>  
€ 28,00

Cappelletto romagnolo con soya, cedro,  
cavolo nero e peperoncino <sup>(1-3-6-7-9)</sup>  
€ 26,00

Tagliatella alla vignarola <sup>(1-3-9)</sup>  
€ 26,00



## Secondi

Agnello, ricci di mare e scalogno candito *(9-12)*

€ 32,00

Rombo in crosta di caffè, salsa alla mugnaia e salvia *(1-3-7-9-4)*

€ 32,00

Piccione con pistacchio, porri e carciofi *(8-9-12)*

€ 36,00

Peperone 100%

€ 22,00

## Dessert

Esotico: lime, cocco, mango e kumkuat *(1-3-7-8)*

€ 16,00

Primavera: fragoline, pomodoro piselli e yogurt *(7-1-3)*

€ 16,00

Cioccolatoso: sfumature del cioccolato *(7-1-3)*

€ 16,00

Millefoglie, chantilly tradizionale e frutto della passione *(7-1-3)*

€ 16,00

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Regolamento (UE) 1169/2011

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena). 2) Crostacei. 3) Uova. 4) Pesce. 5) Arachidi. 6) Soia. 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8) Frutta a guscio. 9) Sedano. 10) Senape. 11) Semi di sesamo. 12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro). 13) Lupini. 14) Molluschi. 15) Vegetali.

In caso di intolleranze o allergie alimentari si prega di comunicarlo al momento dell'ordine, il nostro staff saprà guidarvi in base alle vostre esigenze.



VIA ROMA 2

RISTORANTE

BY CARLO CRACCO