



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”



## 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

Spaghetto 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