

# 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.

may playuour

"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 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<sup>(1-3-9)</sup>

#### 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

