



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA
★★★★★

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

24 DICEMBRE 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

Bon bon di baccalà mantecato
Crostatina di zucca e giardiniera
Ostrica pochée e Champagne
Maritozzo salato, patate, polpo e limone
Champagne La Loge - Pierre Gerbais

ANTIPASTI

Ricciola marinata al miso, cavolo viola, rapa rossa e caviale
Champagne La Loge - Pierre Gerbais
Scarola farcita alla napoletana, acciughe, mostarda di fichi e pinoli
Champagne La Loge - Pierre Gerbais

PRIMO PIATTO

Bottone ripieno d'astice, combava fermentata, friarielli e plancton marino
Pinot Nero - Gian Luca Colombo

SECONDO PIATTO

Spigola, cavolo nero, beurre blanc e caviale
Pinot Nero - Gian Luca Colombo

DESSERT

Caprese al mandarino, bufala e rosmarino
Panettone artigianale
Piccola pasticceria
Albana Arrocco - Fattoria Zerbina

EURO 190

PER PERSONA - IVA 10% INCLUSA
3 VINI IN ABBINAMENTO INCLUSI



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA
★★★★★

PRANZO DI
NATALE
25 DICEMBRE 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

Terrina di mortadella e aceto balsamico
Crescentina con Coppa di Mora Romagnola
Crostatina, battuta di Fassona e tuorlo d'uovo
Come un erbazzone
Mattaglio Blanc de Blancs - Cantina della Volta

ANTIPASTO

Quaglia, millefoglie di patate, bietoline e cachi,
servita con pan brioche, pomodori secchi e origano
Mattaglio Blanc de Blancs - Cantina della Volta

PRIMI PIATTI

Tortellino in doppio brodo di Cappone
Albana Albarara Cru Artigianale - Tenuta Santa Lucia

Lasagnetta alla Bolognese
Sangiovese Mutiliana Acereta

SECONDO PIATTO

Guancia di manzo brasata al Sangiovese,
friarielli e topinambur, nocciola e tartufo
Sangiovese Mutiliana Acereta

DESSERT

Savarin profumato al limoncello sorrentino
Panettone artigianale
Piccola pasticceria
Sauternes - Château Suduiraut

EURO 180
PER PERSONA - IVA 10% INCLUSA
5 VINI IN ABBINAMENTO INCLUSI



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA
★★★★★

CENONE DI
SAN SILVESTRO

31 DICEMBRE 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

Ostrica pochée e Champagne

Bon bon di baccalà

Croccante di semola, seppia e caviale Asetra

Montanarina con ragù di polipetti

Champagne Shaman Rosé Grand Cru - Marguet

ANTIPASTI

Gambero rosso, amaranto, ibisco, cavolfiore e mandarino

Champagne Shaman Rosé Grand Cru - Marguet

Tonno tataki, mandorla salata, foie gras e cipolla marinata

Falaghina Via del Campo - Quintodecimo

Scarola farcita alla napoletana, acciughe, mostarda di fichi e pinoli

Falaghina Via del Campo - Quintodecimo

PRIMO PIATTO

Sciala-Telle, lattuga di mare, acciughe e bergamotto

Etna Bianco Arcuria - Graci

SECONDO PIATTO

Astice al barbecue, olandese alla vaniglia

Vulkanit - Hartmann Donà

DESSERT

Crostatina calda al cioccolato e gelato allo zabaione

Uvappesa - Ancarani

Petit fours

Panettone artigianale

Brindisi di Buon Augurio con Champagne

EURO 400

PER PERSONA - IVA 10% INCLUSA

5 VINI IN ABBINAMENTO INCLUSI

LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA MUSICA DAL VIVO