

[A Bologna, il Gran Hotel Majestic inaugura le cene in terrazza](#)

scritto da Redazione | 09/06/2021



Rinnovata la proposta gastronomica estiva dello storico hotel cinque stelle lusso di via Indipendenza. Oltre alla Carta di benvenuto e al nuovo menù, viene valorizzato l'olio evo con l'accostamento di una tipologia specifica per ogni ricetta e una piccola carta dedicata

Parte con diverse novità l'estate 2021 del **Gran Hotel Majestic di Bologna** che, il 5 giugno, ha **inaugurato la storica terrazza panoramica** per ospitare aperitivi e cene sotto le stelle. Quello che ancora molti ricordano come **l'Hotel Baglioni**, si trova in via Indipendenza all'interno di un palazzo del '700 con testimonianze di arte e storia tra cui la prima opera nota dei Carracci.

Gran Hotel Majestic di Bologna: la Carta di benvenuto

Sono diverse le idee messe in campo dalla struttura alberghiera bolognese per salutare nel migliore dei modi una ripresa ristorativa che segue un difficile periodo di pandemia. Si inizia dalla speciale **Carta di benvenuto** composta da diverse “**mini selezioni**” secondo temi differenti: i cocktail, gli aperitivi, le bollicine e le **acque**.

Confermato l'iconico **cocktail “Roberta”**, omaggio allo storico barman dell'hotel **Pietro Cuccoli** che, con questa preparazione, nel '63 trionfò all'**International Cocktail Winner at Competition-Saint Vincent**.

Nuovo menù e olio evo da valorizzare

L'olio extravergine di oliva non è un semplice condimento per esaltare il sapore dei piatti ma rappresenta un “alimento” completo e salutare. Se per molto (troppo) tempo la sua [importanza nella ristorazione](#) è stata poco evidenziata, fortunatamente negli ultimi anni si assiste a un'inversione di tendenza che viene confermata anche nel nuovo menù del **Gran Hotel Majestic**. Ogni piatto, infatti, sarà contrassegnato da un simbolo che attesta il tipo di olio extravergine d'oliva utilizzato, la sua provenienza, l'intensità e le proprietà organolettiche.

Ad esempio, alcuni primi, come gli “*Strangolapreti all'ortica con ragù di cortile, Castelmagno e polvere di funghi primaverili*” la “*Chitarra all'uovo con tonno rosso*” o un secondo sostanzioso come il “*Filetto di manzo piemontese*”, saranno conditi con **olio evo dell'Emilia Romagna**, intenso, amaro e piccante con sentori di carciofo, erba e mandorla. Il più **armonico ed equilibrato olio umbro**, invece, si abbinerà a piatti più leggeri ed estivi grazie ai suoi aromi erbacei e di mela verde (si vedano i “*Tortelli alla burrata e lime con zuppetta di vongole, cozze e corallo*”, il “*Polpo arrostito*” o la “*Melanzana alla menta*”). Un olio fruttato e leggero, come quello della Liguria, sarà proposto con la “*Tataki di tonno rosso del Mediterraneo, nettarine, liquirizia e porro*”.

Ottima la scelta di presentare ai clienti una **piccola carta degli oli**, con informazioni più dettagliate e la possibilità di acquistare direttamente le bottiglie.

Gran Hotel Majestic
Via dell'Indipendenza, 8 - Bologna
[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram