



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.

Rapanello e more *(6-11-12)*

Gazpacho verde e coriandolo *(9)*

Velo di rapa rossa, nocciola e tartufo *(8)*

Fibre

Vortice di sedano rapa *(1-8-9)*

Zucchina

Proteine

Ceci e rabarbaro *(7)*

Arachide, cocco, biette *(5-9)*

Carboidrati

Risotto alle erbe di campo e squacquerone *(7)*

Patata, pastinaca e funghi *(12)*

Dessert

Sorbetto alla citronella, cardamomo, cedro

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

€ 98,00



Menù Degustazione “Simbiosi”

Tigella e prosciutto crudo sel. Pio Tosini *(1-7)*

Sardoncino *(1-4)*

Carota in giardiniera *(12)*

Antipasto

Manzo, scampi, kiwi e caviale *(2-4-9-12)*

Primo

Tagliatella al “ragù” *(1-3-9-12)*

Secondo

Coniglio, spinaci e aceto tradizionale *(3-9-12)*

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

Uovo morbido, crema di zuccina e curry *(3-7-1)*
€ 22,00

Selezione di asparagi, mandorla e tartufo *(8-7)*
€ 25,00

Muggine, fave, piselli e rabarbaro *(4)*
€ 25,00

Manzo, scampi, caviale e kiwi *(2-4-9-12)*
€ 30,00

Primi

Risotto alle erbe di campo e squacquerone *(7-1)*
€ 26,00

Fusillone Senatore Cappelli tiepido, arachide, cocco,
gobbetti e origano cubano *(1-2-5)*
€ 28,00

Cappelletto romagnolo, cedro, soya, cavolo nero e peperoncino *(1-3-6-7-9)*
€ 26,00

Tagliatella al "ragù" *(1-3-9-12)*
€ 25,00



Secondi

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

€ 32,00

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

€ 32,00

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

€ 36,00

Peperone ripieno

€ 30,00

Dessert

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

€ 16,00

Sfumature di cioccolato (7-1-3)

€ 16,00

A.c.e. (1-3-7-8)

€ 16,00

Al contadin non far sapere (1-3-7)

€ 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