

Riso basmati, broccoli sauté,  
straccetti di polletto alla piastra olio EVO  
e balsamico vecchio

Grano arso al the nero,  
leggera caponata di verdure  
e baccalà di Goro al forno

Quinoa all'insalata con zucchine brasate,  
semi di girasole uva Merella e briciole di noci

Spaghettono nero integrale  
con piccola tagliata di vitello  
e insalata di cuori di sedano mela verde  
e carota da bere

Farro e orzo in zuppeta di funghi  
dell'Appennino con asparagi e semi di lino

**La proposta di menu include:  
Un piatto a scelta fra i sopra elencati  
Composizione di frutta stagionale  
e abbinamenti sfiziosi  
1 calice di vino – Caffè – Acqua minerale**

€ 28,00 – Coperto incluso



*Luigi Russolo; Carlo Carrà; Filippo Tommaso Marinetti;  
Umberto Boccioni, Gino Severini (Parigi, 1912)*



**F**ilippo Tommaso Marinetti, inventore del Futurismo, rinnovò l'arte e la cultura italiana in tutti i sensi. Perfino la cucina. Per lui l'arrivare a Bologna sembra coincidere con l'alloggiare al Baglioni. "Bologna, Baglioni". La sua firma appare costantemente sui registri dell'albergo che, già allora, era considerato un luogo d'eccellenza. Oggi al Grand Hotel Majestic "già Baglioni" si intende non solo ricordare uno dei personaggi più straordinari della storia italiana, ma, dedicando al suo nome il caffè dell'albergo, rendere costante la memoria di un poeta, scrittore, artista, animatore culturale, di cui tutta l'Europa va fiera, come tutti noi.