



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



## MENU BAR & SNACK CAFÈ MARINETTI

I PREZZI SI INTENDONO IVA 10% INCLUSA  
PRICES INCLUDE 10% VAT

## ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
  2. Shellfish and derivate
  3. Eggs and derivate
  4. Fish and derivate
  5. Peanuts and derivate
  6. Soy and derivate
  7. Milk and derivate (including lactose)
  8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
  9. Celery and derivate
  10. Mustard and derivate
  11. Sesame seeds and derivate
  12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO<sub>2</sub>
  13. Lupine and lupine-based products
  14. Molluscs and mollusc-based product
- (\* Product that has undergone a conservation phase, at a low temperature)



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★L

LEADING  
HOTELS

## INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati

7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

13. Lupino e prodotti a base di lupino

14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

(\* Prodotto che ha subito una fase di conservazione a bassa temperatura)

**I nostri Barman Domenico e Alessandro vi augurano  
una piacevole permanenza al Cafè Marinetti**

**Our Barmen, Domenico and Alessandro, wish you a pleasant stay  
at the Cafè Marinetti**

Tutto il pesce servito in questo Hotel ha trascorso almeno 24 ore in abbattitore a -20°C come da regolamento 853 del 2004 sancito dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi.

All the fish served in this Hotel has spent at least 24 hours in a blast at - 20°C as per regulation 853 of 2004 enshrined by the European Food Safety Authority. The provided dishes contain or may contain one or more than one allergen ingredients belonging to the 14 allergen ingredients categories (indicated in att. II of UE Regulation n°1169/2011), such as: cereals containing gluten; crustaceans; eggs; fish; peanuts; soybeans; milk; nuts; celery; mustard; sesame; sulphur dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg or 10 mg/litre; lupin and molluscs

**Cafè Marinetti**

**Aperto con servizio di bar e selezione di snack  
dalle ore 11.00 a mezzanotte  
Snack and bar service open from 11.00 pm to midnight**

**Servizio terrazze €5 per persona  
Terrace service €5 per person**

## Il Futurismo al Cafè Marinetti



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

*F.T. Marinetti  
11 Dic 1927*

**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 "gia' 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.

**F**ilippo Tommaso Marinetti, the inventor of Futurism, innovated the Italian art and culture in every way. Even the cuisine.

For him, come to Bologna meant staying at the Baglioni Hotel: "Bologna, Baglioni." His signature appears always in the Hotel's guestbooks, as it was already considered a place of excellence.

Nowadays the Grand Hotel Majestic "gia' Baglioni" intends to remember one of the most extraordinary characters of the Italian history naming its Cafè area as tribute to him, to make a constant memory of a poet, writer, artist and cultural entertainer, of which the whole Europe is so proud, like all of us.

## Carta dei Vini – Wine List

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
<b><u>Prosecco e Spumante</u></b>			
Prosecco Bedin Treviso	Euro 9,00		30,00
Trento DOC Frescobaldi Millesimato	Euro 10,00		34,00
Bellavista Cuvée Brut	Euro 13,00	32,00	50,00
Trento DOC Ferrari Perlé Millesimato	Euro		56,00
<b><u>Champagne</u></b>			
Laurent Perrier Brut	Euro 20,00	50,00	95,00
Veuve Clicquot Saint Petersburg	Euro 20,00	48,00	85,00
Moët & Chandon Brut Impériale	Euro 20,00	48,00	85,00
Laurent Perrier Rosé	Euro		120,00
Comtes de Champagne Grand Cru			
Blanc de Blancs 2007 "Taittinger"	Euro		280,00
Ruinart Blanc de Blanc	Euro		130,00
Dom Pérignon Millesimato	Euro		300,00
Cristal Luis Roederer Millesimato	Euro		350,00
Krug Grand Cuvée	Euro		410,00
<b><u>Vini Bianchi – White Wine</u></b>			
Albana di Romagna Secco Cesari	Euro 8,00		24,00
Chardonnay Vallania	Euro 8,00		26,00
Sauvignon Vite Piccola Vallania	Euro 8,00		28,00
Viognier Vite Piccola Vallania	Euro 9,00		30,00
<b><u>Vini Rossi – Red Wine</u></b>			
Sangiovese Superiore Ca' Grande	Euro 8,00		23,00
Sangiovese Riserva Cesari	Euro 9,00		28,00
Sangiovese Riserva Laurento	Euro 9,00		30,00
Cabernet Sauvignon Vallania	Euro 9,00		30,00
Liano Cesari	Euro 10,00		34,00

Per una scelta più ampia, è disponibile la nostra Carta dei Vini  
For a further selection, our Wine List is available

## Brandy

Vecchia Romagna vol. 38%	Euro 15,00
Villa Zarri 23 Anni Tabacco vol. 45%	Euro 15,00
Lepanto vol. 36%	Euro 16,00
Villa Zarri 25 Anni Pieno Grado vol. 59%	Euro 18,00
Villa Zarri 22 Anni Extra vol. 45%	Euro 20,00

## Amari

Jägermeister vol. 35%	Euro 10,00
Fernet Branca vol. 39%	Euro 10,00
Branca Menta vol. 28%	Euro 10,00
Montenegro vol. 23%	Euro 10,00
Averna vol. 29%	Euro 10,00
Ramazotti vol. 30%	Euro 10,00
Amaro Lucano vol. 28%	Euro 10,00
Amaro Nonino Quintessentia vol. 43%	Euro 10,00
China Martini vol. 31%	Euro 10,00
Amaro del Capo vol. 35%	Euro 10,00

## Acquavite e Grappa

Grappa di Chardonnay- Nonino vol. 41%	Euro 15,00
Grappa 2003 Millesimata- Nonino vol. 40%	Euro 15,00
Grappa di uva rossa- Nonino vol. 38%	Euro 15,00
Acquavite di uva UE'- Nonino vol. 38%	Euro 15,00
Grappa di Sassicaia vol. 42%	Euro 16,00
Grappa di Tignanello vol. 42%	Euro 18,00
Grappa di Ribolla- Nonino vol. 45%	Euro 20,00
Grappa di Piccolit- Nonino vol. 50%	Euro 25,00

# Ricette Futuriste - Futurist Recipes

## Da Bere - To Drink

### Inventina

(Polibibita dell'aereopoeta futurista Marinetti)

Spumante, Vodka all'ananas, Sparkling wine, pineapple  
succo d'arancia vodka, orange juice

Euro 15,00

### Come una nuvola

(Formula dell'aereopoeta futurista)

Succo d'arancia, marmellata di fragole Orange juice,  
panna montata, spumante strawberry jam, whipped cream  
sparkling wine

Euro 15,00

### Le grandi acque

(polibibita dell'aereopittore futurista Prampolini)

Grappa, gin, kummel, anise Grappa, gin, kummel, anise

Euro 15,00

## Da Mangiare - To Eat

### Svegliastomaco

(formula dell'aeropittore futurista Ciuffo)

(4-8)

Ananas arrostito, filetto d'acciuga Roasted pineapple,  
del Cantabrico, bresaola di tonno rosso e Cantabrico's, anchovy,  
pesto di noci Lara red tuna thin sliced  
Lara walnuts' pesto sauce

Euro 23,00

*"Si pensa, si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia"  
"we think, dream and act according to what we drink and eat ..."  
(F.T. Marinetti)*

# Cafè Marinetti Bistrot

Servizio offerto  
dalle ore 11:00 a mezzanotte

Service is offered  
from 11.00 am to midnight

## Gourmet Sandwich

### Bologna (1-7-8)\*

Focaccia con mortadella e pistacchio

Euro 20,00

### Nordic Sandwich (1-3-4-7)

Salmone affumicato, pancarré,  
insalata, rafano, rapanello, rucola  
Servito con insalata di patate

Euro 20,00

### In-Focaccia (1-7)\*

Focaccia, mozzarella di bufala,  
pomodoro, origano, olive di Taggia  
e capperi

Euro 25,00

### Club House Sandwich (1-3-6-7)

Petto di tacchino alla plancia,  
pancarré, lattuga, pomodoro,  
pancetta croccante, maionese  
Servito con patate fritte e salsa cocktail

Euro 25,00

### Up-Focaccia (1-7)

Squacquerone, Culatello di Zibello,  
rucola

Euro 25,00

### Burger Marinetti (1-3-6-7-10-11)

Burger di vitellone razza romagnola,  
pane di farina macinata a pietra,  
cipolla caramellata, pomodoro,  
insalata, pancetta croccante, uovo, senape  
Servito con patate fritte e salsa Bbq

Euro 28,00

### Bologna

Focaccia flat bread with Mortadella  
and pistachio

### Nordic Sandwich

Smoked salmon, sandwich loaf,  
green salad, horseradish, radish, rocket  
Served with potatoes

### In-Focaccia

Focaccia, buffalo's mozzarella  
cheese, tomato, oregano Taggia's  
olives and capers

### Club House Sandwich

Grilled turkey breast, sandwich loaf  
green salad, tomato,  
mayonnaise,crispy bacon  
Served with French fries and  
cocktail sauce

### Up-Focaccia

Squacquerone soft cheese, Zibello's  
Culatello, rocket salad

### Marinetti Burger

Regional Romagnola veal burger  
stone-ground flour bread  
caramelized onion, tomato, green  
salad, crispy bacon, egg, mustard  
Served with French fries  
and Bbq sauce

## Canadian and Nikka Whisky

Canadian Club vol. 40%%

Euro 15,00

Seagram's VO 6 YO vol. 40%

Euro 15,00

Crown Royal vol. 45%

Euro 15,00

Miyagikyo 10 YO vol. 45%

Euro 20,00

## Liquori italiani

Amaretto di Saronno vol. 28%

Euro 12,00

Sambuca Molinari vol. 42%

Euro 12,00

Nocino vol. 40%

Euro 12,00

Limoncello Villa Massa vol. 30%

Euro 12,00

Anisetta Meletti vol. 34%

Euro 12,00

## Liquori Esteri

Sherry Tio Pepe- Spain vol. 15%

Euro 13,00

Porto Sandeman Bianco- Portogallo vol. 19.5%

Euro 13,00

Grand Marnier- France vol. 40%

Euro 15,00

Chartreuse Verte- France vol. 55%

Euro 15,00

Chartreuse Jaune- France vol. 40%

Euro 15,00

Pernod- France vol. 40%

Euro 15,00

Ricard- France vol. 45%

Euro 15,00

Baileys- Ireland vol. 17%

Euro 15,00

Drambuie- Scotland vol. 40%

Euro 15,00

Kahlua- Mexicod vol. 20%

Euro 15,00

Tawny Port Grahams- Portogallo vol. 19%

Euro 16,00

## Single Malt Scotch Whisky

### Speyside

Macallan Amber vol. 38%  
Glenfiddich 12 YO vol. 40%

Euro 20,00  
Euro 20,00

### Highland

Glenlivet 12 YO vol. 40%  
Glenmorangie 10 YO vol. 40%  
Oban 14 YO vol. 43%

Euro 18,00  
Euro 20,00  
Euro 25,00

### Islay

Laphroaig 10 YO vol. 40%  
Lagavulin 16 YO vol. 43%

Euro 18,00  
Euro 25,00

### Skye

Talisker 10 YO vol. 45.8%  
Talisker 18 YO vol. 45.8%

Euro 20,00  
Euro 25,00

## Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label vol. 40%  
Johnnie Walker Black Label 12 YO vol. 40%  
Usquaebach vol. 43 %  
Chivas Regal 12 YO vol. 40%  
Duncan Taylor vol. 54%  
Johnnie Walker Blu Label vol. 40%

Euro 15,00  
Euro 16,00  
Euro 16,00  
Euro 18,00  
Euro 44,00  
Euro 55,00

## Rye Whisky

Old Overholt vol. 40%  
Wild Turkey Ray vol. 50.5%

Euro 18,00  
Euro 18,00

## Corn whisky

Plate Valley vol. 40%

Euro 22,00

## Irish Whisky

Jamenson vol. 40%  
Old Bushmills vol. 40%

Euro 15,00  
Euro 18,00

## American Bourbon

Marker's Mark 7 YO vol. 45%  
Woodford Reserve vol. 43.2%  
Buffalo Trace vol. 40 %  
Wild Turkey vol. 50.5%

Euro 15,00  
Euro 15,00  
Euro 15,00  
Euro 18,00

## Tennessee whisky

Jack Daniel's vol. 40%

Euro 15,00

## Antipasti - Starters

Uovo a 62°C, spuma di Parmigiano  
Reggiano "solo di bruna" e tarassaco  
(3-7)

62°C poached egg, Reggiano  
Parmesan "solo di bruna" cheese  
mousse and tarassaco

Euro 18,00

Culatello con squacquerone,  
tigelle e la nostra giardiniera  
(1-7-9)

Culatello cold cut, Squacquerone  
soft cheese, Tigelle bread  
and our giardiniera

Euro 25,00

Acciughe del cantabrigo con pan brioche  
e burro demi-sel  
(1-4-7)

Cantebury anchovies with pan brioche  
and salted butter

Euro 28,00

## Primi Piatti - First Courses

Zuppa di zucca con bon bon di caprino  
al papavero e saba (1-7-9)\*

Pumpkin soup with goat cheese  
bon bon and saba

Euro 15,00

Spaghetti in salsa di pomodoro  
datterino e basilico (1-9)

Spaghetti pasta with "datterino"  
cherry tomato sauce and basil

Euro 16,00

Tortellini in doppio brodo  
di cappone (1-3-7-9)

Tortellini stuffed pasta in double  
capon broth

Euro 18,00

Tagliatelle con ragù a punta di  
coltello (1-3-7)\*

Tagliatelle fresh pasta with  
Bolognese-style ragout

Euro 18,00

Lasagne verdi alla bolognese  
(1-3-7-9)

Green lasagna with  
Bolognese-style sauce

Euro 18,00

Tortellini con parmigiano  
e tartufo nero (1-3-7-9)\*

Tortellini stuffed pasta with  
Parmesan cheese and black truffle

Euro 23,00

Linguine integrali BIO aglio olio e peperoncino  
con bottarga di tonno e mollica ripassata  
(1-4-7-9-12)\*

BIO linguine wheat pasta with tuna mullet  
eggs, garlic oil, chily pepper  
and crunchy bread

Euro 24,00

## Secondi Piatti – Main Courses

Suprema di poulet con patate al timo e spinacine al burro (7) Chicken supreme with thyme potatoes and buttered baby spinach  
Euro 20,00

Tartare classica di Vitellone razza Romagnola, con tuorlo d'uovo, senape, cipolla di Tropea e peperoncino (1-3-7-10)\* Beef tartare Romagnola breed with egg yolk, moustard, Tropea onions and chili pepper  
Euro 25,00

Fritto di pesce con misticanza e pomodorini al lime (1-2-3-4-6) Adriatic fried fish with salad and lime tomatoes  
Euro 25,00

Filetto di vitellone razza Romagnola grigliato con patate al rosmarino (7) Grilled beef "Romagnola" fillet with rosemary seasoned potatoes  
Euro 29,00

Trancio di pescato del giorno con patate, pomodorini, olive di Taggia e capperi (4)\* Daily Chef's fish suggestion with potatoes, cherry tomatoes, Taggia's olives and capers  
Euro 30,00

---

## Insalate - Salads

Caprese Caprese  
Mozzarella di bufala, selezione di pomodorini, origano, olive di Taggia, capperi (7) Buffalo's mozzarella cheese tomato selection, oregano Taggia's olives and capers  
Euro 22,00

Autunno Autumn  
Gorgonzola D.O.P., spinacine, miele, noci e pere (7-8) Gorgonzola D.O.P., baby spinach, honey, walnuts and pear  
Euro 24,00

## Gin

Gordon's vol. 37.5% Euro 15,00  
Tanqueray vol. 43% Euro 15,00  
Bombay Sapphire vol. 40% Euro 15,00  
Tanqueray Ten vol. 47.3% Euro 20,00  
Hendrick's vol. 41.4% Euro 20,00  
Monkey 47 vol. 47% Euro 20,00  
Gin Mare vol. 42.7% Euro 20,00

## Vodka

Absolut vol. 40% Euro 14,00  
Beluga vol. 40% Euro 15,00  
Tito's vol 40% Euro 16,00  
Belvedere vol. 40% Euro 18,00  
Grey Goose vol. 40% Euro 18,00  
Ketel One vol. 40% Euro 18,00

## Cognac

Courvoisier VSOP vol. 40% Euro 20,00  
Martell VSOP vol. 40% Euro 20,00  
Remy Martin Fine Champagne VSOP vol.40% Euro 25,00  
Delmain XO vol. 40% Euro 30,00  
Hennessy XO vol. 40% Euro 40,00  
Hennessy Paradis vol. 40% Euro 95,00

## Rum

Bacardi vol. 40% Euro 15,00  
Havana Club 3 vol. 40% Euro 15,00  
Havana Club 7 vol. 40% Euro 20,00  
Zacapa vol. 40% Euro 20,00  
Sixty Six vol. 43% Euro 26,00  
Conte de cuba vol. 40% Euro 29,00



# After Dinner Cocktails

Euro 16,00

## Stinger

Cognac, crema di menta bianca  
Cognac, white mint cream

## Black or White Russian

Vodka, Kahlua, panna liquida  
Vodka, Kahlua, fresh cream

## Brandy Alexander

Brandy, Crema di cacao, panna liquida  
Brandy, Crème de cacao, fresh cream

## God-Mother

Vodka, Amaretto

## Grasshopper

Crema di menta, crema di cacao, panna liquida  
Crème de menthe, cocoa crème, fresh cream

## Sours

scelta di: Vodka, whisky, Amaretto  
con succo di limone, zucchero, Angostura, bianco d'uovo  
Choice among: Vodka, whisky, Amaretto  
with lemon juice, sugar syrup, Angostura, egg white

## Espresso Martini

Vodka, Kahlua, caffè espresso, zucchero  
Vodka, Kahlua, Espresso coffee, sugar

## Stiletto Manatthan

Jack Daniel's, Disaronno, Martini Dry, Angostura

## Sidecar

Cognac, Triple Se, succo di limone  
Cognac, Triple Sec, fresh lemon juice

## Tequila

Sauza Blanco vol. 38%

José Cuervo Reposado vol. 38%

Gran Centenario Anejo vol. 38%

Patron Reposado vol. 40%

Euro 15,00

Euro 18,00

Euro 18,00

Euro 20,00

## Caesar' Salad

Lattuga, suprema di polletto alla  
plancia, Parmigiano Reggiano,  
pane dorato, con dressing Caesar (1-3-7)

## Caesar' Salad

Lattuce, grilled chicken  
breast, Parmesan Reggiano cheese  
flakes, croutons, Caesar's dressing

Euro 25,00

## Red King

Salmone marinato, rucola,  
finocchio, mela verde, caviale di  
salmone, sesamo nero, yogurt greco (4-7-11)

## Red King

Marinated salmon, rocket salad,  
fennel, green apple, salmon caviar  
black sesame seeds, Greek yoghurt

Euro 29,00

## Formaggi - Cheese

Degustazione di sei formaggi Italiani  
ed esteri con mostarde, composte  
frutta, miele e pan brioche  
(1-7-10)

Italian and foreign cheese tasting  
with mustard, fruit compotes, di  
honey and pan brioche

Euro 29,00

## Dolci - Desserts

Zuppa inglese (3-7-8)\*

Euro 12,00

Trifle

Tiramisù (1-3-7)\*

Euro 12,00

Tiramisù

Tarta Tatin di mela (1-4-7)

Euro 12,00

Apple tarta tatin

Tagliata di frutta di stagione

Euro 12,00

Selection of sliced seasonal fruit

## Cafè Marinetti Bar Caffetteria - Coffee selection

Caffè Espresso o caffè decaffeinato	Euro 5,00	Espresso or decaffeinated Espresso
Latte (intero, scremato, di soia, senza lattosio, di mandorla, di riso)	Euro 5,00	Milk (whole, skimmed, soy, lactose-free, almond, rice)
Cappuccino o latte macchiato	Euro 6,00	Cappuccino or latte macchiato
Caffè americano	Euro 7,00	American coffee
Caffè Espresso doppio	Euro 7,00	Double Espresso coffee
Caffè d'orzo	Euro 7,00	Barley coffee
Cioccolata calda	Euro 8,00	Hot chocolate
Caffè shakerato	Euro 8,00	Iced coffee
Selezione "Dammann" di té e infusi, (English Breakfast, Earl Grey, Green Tea e molti altri)	Euro 10,00	Tea and herbal infusion "Dammann" selection (English Breakfast) Earl Grey, Green Tea and many others
Irish Coffee Whiskey irlandese, caffè, zucchero, panna	Euro 15,00	Irish Coffee Irish Whiskey, coffee, sugar, cream

## After Dinner Cocktails Euro 16,00

### Majestic Mojito

Rum, lime, foglie di menta, zucchero, fragole, Prosecco  
Rum, lime, fresh mint, sugar, strawberries, Prosecco

### Old Fashioned

Bourbon whiskey, Angostura, zucchero  
Bourbon whiskey, Angostura, sugar

### Ginger Margarita

Tequila, Cointreau, succo di lime, zenzero  
Tequila, Cointreau, lime fresh juice, ginger

### Balsamic Mary

Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worcestershire, succo di lime, aceto balsamico, sale, pepe  
Vodka, tomato juice, Tabasco, Worcestershire sauce, lime fresh juice, balsamic vinegar, salt, pepper

### Last Word

Tanqueray, Chartreuse verde, Maraschino, lime  
Tanqueray, green Chartreuse, Maraschino, lime

### Cosmopolitan

Vodka, lime, Cointreau, succo di mirtilli  
Vodka, lime, Cointreau, cranberry juice

### Subourbon

Bourbon whiskey, Vermouth Carpano, succo di mirtilli, angostura Bitter  
Bourbon whiskey, Vermouth Carpano, Cranberry juice, angostura Bitter

### Honeysuckle Daiquiri

Bacardi, Miele, arancia, limone  
Bacardi, honey, fresh orange and lemon juice

### Cracovia

Vodka, Campari, lime, frutto della passione  
Vodka, Campari, lime, passion fruit

### Dark and Stormy

Rum, ginger beer, lime

## Vodka Martini Cocktails

Euro 20,00

### Majestic Vodka Martini

Vodka ghiacciata con gocce di Martini dry  
Iced Vodka with a few drops of Martini dry

### Gibson

Vodka Martini con cipollina  
Classic Martini flavored with onion

### Dirty Martini

Vodka Martini con salamoia di olive  
A Classic Martini flavored with olive brine

### Cucumber Martini

Vodka con cetriolo  
Vodka flavored with cucumber

### Passion fruit Martini

Vodka, passoa, zucchero, lime, maracuja  
Vodka, passoa, sugar, lime, passion fruit

### Apple Martini

Vodka, liquore alla mela, Cointreau  
Vodka, apple liqueur, Cointreau

## Gin Martini Cocktails

Euro 20,00

### Majestic Gin Martini

Gin ghiacciato con gocce di Martini dry  
Iced Gin with a few drops of Martini dry

### Breakfast Martini

Tanqueray, Cointreau, succo di limone, marmellata di arancia  
Tanqueray, Cointreau, lemon juice, orange marmelade

### Martinez

Gin, Vermouth rosso, Maraschino, orange bitter  
Gin, red Vermouth, Maraschino, orange bitter

### Cucumber Martini

Gin con cetriolo  
Gin flavored with cucumber

### Vesper

Gin, Vodka, Lillet blanc

## Bibite - Soft drinks

Succhi di frutta		Assorted fruit juice
Coca-cola	Euro 7,00	Coke
Coca-Cola Zero		Coke Zero
Ginger beer		Ginger beer
Ginger Ale		Ginger Ale
Club Soda		Club Soda
Sprite		Sprite
Aranciata San Pellegrino	Euro 7,00	Aranciata San Pellegrino
Spremuta di agrumi		Fresh squeezed citrus juice
	Euro 9,00	

## Italian Alcohol Free Aperitif

Crodino		Euro 9,00
San Bitter Rosso		
San Bitter Bianco		

## Acque minerali – Mineral water

Panna still	25 cl	Euro 3,00
Panna still	50 cl	Euro 5,00
S.Pellegrino sparkling	25 cl	Euro 3,00
S.Pellegrino sparkling	50 cl	Euro 5,00
Lauretana still	75 cl	Euro 6,00
Lauretana sparkling	75 cl	Euro 6,00

## Birra - Beer

Nastro Azzurro- Italy	33 cl	Euro 9,00
Corona- Mexico	33 cl	Euro 9,00
Beck's- Germany	33 cl	Euro 9,00
Theresianer Strong Ale - Italy	33 cl	Euro 10,00
Theresianer Pils - Italy	33 cl	Euro 10,00
Peroni Gran Riserva- Italy	50 cl	Euro 11,00
Theresianer Pils - Italy	75 cl	Euro 18,00
Beck's Blue - Germany <u>alcohol free</u>	33 cl	Euro 9,00

## Signature Cocktail

**Euro 16,00**

**Roberta**

Tributo a Pietro Cuccoli- Capo Barman del Hotel Grand Baglioni dal 1933 al 1975  
Vincitore categoria "pre dinner" dell'international Cocktail at Competition-Saint Vincent 1963, tra 190 barman provenienti da 18 paesi del mondo

A tribute to Pietro Cuccoli- Bar Manager of Grand Hotel Baglioni from 1933 to 1975  
Winner of the category "pre dinner" lthe international cocktail Competition- Saint Vincent 1963, among 190 bartenders from 18 countries

Vodka Smirnoff  
Cherry Heering  
Vermouth Extra Dry  
2 drops Campari  
2 drops Creme de Banane

Preparare nello shaker e versare in coppetta into a Martini. Decorare con scorzetta di arancio

Prepare in a shaker and strain Martini glass. Garnish with orange zest

## Aperitivi italiani – Italian Aperitifs

### Bellini

Prosecco, pesca  
Prosecco, peach

Euro 16,00

### Mimosa

Prosecco, spremuta di arancia  
Prosecco, fresh orange juice

Euro 16,00

### Rossini

Prosecco, fragole  
Prosecco, strawberries

Euro 16,00

### Bologna-Londra

Gin, fragole, anisette, Prosecco  
Gin, strawberries, anisette, Prosecco

Euro 16,00

### Aperol o Campari Spritz

Prosecco, Aperol o Bitter Campari, soda  
Prosecco, Aperol or Bitter Campari, soda water

Euro 16,00

### Americano

Bitter Campari, Martini Rosso, soda

Euro 16,00

### Negroni

Bitter Campari, Martini rosso, gin

Euro 16,00

### Negroni sbagliato

Bitter Campari, Martini rosso, prosecco

Euro 18,00

### Majestic Negroni

Bitter Campari, gin, Carpano antica formula

Euro 18,00

## Garibaldi

Bitter Campari, spremuta di arancia  
Bitter Campari, fresh orange juice

Euro 18,00

## Majestic Puccini

Prosecco, Grand Mariner, mandarino  
Prosecco, Grand Marniner, tangerine

Euro 18,00

## Champagne Cocktails

**Euro 25,00**

### Kir Royal

Crème de Cassis, Champagne

### Pimm's Royal

Pimm's n°1, Champagne

### French 75

Gin, zucchero, limone, Champagne  
Gin, sugar, lemon, Champagne

### Classic Champagne Cocktail

Brandy, zucchero, Angostura, Champagne  
Brandy, sugar, Angostura, Champagne

## Aperitivi analcolici – Alcohol free Cocktails

**Euro 13,00**

### Fruity Majestic

Arancia, granatina, zucchero, limone, pesca  
Orange fresh juice, grenadine syrup, sugar, lemon juice, peach

### Shirley Temple

Ginger Ale, granatina  
Ginger Ale, grenadine syrup

### Virgin Mojito

Foglie di menta, lime, zucchero, succo di mela  
Fresh mint, lime, sugar, apple juice

### November Seabreeze

Cranberry, mela, succo di limone, soda  
Cranberry juice, apple, fresh lemon juice, soda water

### Not So Cosmo

Cranberry, succo di limone e di arancia, lime  
Cranberry juice, fresh lemon and orange juice, lime