



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



**CAFE' MARINETTI**

**CAFE' MARINETTI**

**BISTROT**

Via Manzoni, 2 - 40121 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 225445

QUESTO MENÙ È PERSONALE, NON È STATO MAI TOCCATO  
DA ALTRI CLIENTI E NON VERRÀ RIUTILIZZATO.  
SE DESIDERA, PUÒ PORTARLO CON SÉ COME RICORDO DELLA SUA VISITA.

THIS IS YOUR PERSONAL PAPER MENU, AS IT HAS NEVER BEEN TOUCHED  
BY OTHER CUSTOMERS AND WILL NOT BE REUSED.  
IF YOU WISH, YOU CAN TAKE IT WITH YOU AS A SOUVENIR OF YOUR VISIT.



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
\*\*\*\*\*L



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
\*\*\*\*\*L



### **Cafè Marinetti**

**Aperto con servizio di bar e selezione di snack  
dalle ore 11.00 alle 00.00**

**Snack and bar service open from 11.00 pm to midnight**

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.



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★

LEADING  
HOTELS

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.

## Il Futurismo al Cafè Marinetti



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

*"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)

*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.

# Da Mangiare - To Eat

## Svegliastomaco

(formula dell'aeropittore futurista Ciuffo)  
(4-8)

Ananas arrostito, filetto d'acciuga  
del Cantabrico, bresaola di tonno rosso e  
pesto di noci Lara

Roasted pineapple,  
Cantabrico's, anchovy,  
red tuna thin sliced  
Lara walnuts' pesto sauce

Euro 23,00

---

### Antipasti - Starters

Tartare di Fassona con tuorlo  
d'uovo, senape, cipolla di Tropea,  
cetriolini, capperi e peperoncino  
(1-3-7-10)

Euro 24,00

Beef tartare Fassona breed  
with egg yolk, mustard,  
Tropea onions, gherkins,  
capers and chili pepper

Uovo poche',  
spinaci e Castelmagno  
(1-3-6-7)

Euro 18,00

Poached egg, spinach  
and Castelmagno cheese

Selezione di salumi regionali  
con la nostra giardiniera e tigelle  
(1-3-6-7)

Euro 25,00

Our charcuterie selection  
with pickled vegetables and tigelle

Pesce spada marinato con pepe  
rosa, finocchio e pompelmo  
(4)

Euro 25,00

Marinated swordfish with pink pepper,  
fennel and grapefruit

---

### Formaggi - Cheese

Euro 28,00

Degustazione di sei formaggi Italiani  
ed esteri con mostarde, composte  
di frutta, miele e pan brioche  
(1-3-7)

Tasting of six Italian and foreign  
cheeses with mustard, fruit compotes,  
honey and pan brioche

### 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)

## 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)

## Primi Piatti - First Course

Tortellini in crema di parmigiano  
24 mesi e tartufo nero  
(1-3-7-9)

Euro 24,00

Tortellini in a cream of 24 months  
Parmesan Cheese  
and black truffle

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

Euro 18,00

Tortellini stuffed pasta in double  
capon broth

Tagliatelle con ragù a punta di  
coltello  
(1-3-7-9)\*

Euro 18,00

Tagliatelle fresh pasta with  
Bolognese-style ragout

Balanzoni di ricotta e spinaci  
al burro di malga, salvia  
e ricotta salata  
(1-3-7-9)

Euro 20,00

Balanzoni stuffed with ricotta  
cheese and spinach with alpine  
butter, sage and salted  
ricotta cheese

Spaghetti al pomodoro  
e basilico  
(1)

Euro 16,00

Spagheti with tomato  
sauce and basil

Maccheroni con pesce spada  
alla mediterranea  
(1-4-6)

Euro 22,00

Maccheroni with swordfish  
and mediterranean sauce

Zuppa di verdure autunnale  
(9)

Euro 18,00

Autumn vegetable soup

## Secondi Piatti - Main Courses

Filetto di Fassona  
grigliato con patate al rosmarino  
e verdure alla griglia (7)

Euro 29,00

Grilled beef "Fassona" fillet  
with rosemary seasoned potatoes  
and grilled vegetables

Petto d'anatra all'arancio con tortino  
di patate e spinacini  
(6-7-9)

Euro 25,00

Duck breast à l'orange with potato  
pie and baby spinach

Cotoletta alla bolognese con purea  
di patate e friggione  
(1-3-7)

Euro 25,00

Pork cutlet bolognese style  
with mashed potatoes and friggione

Orata in panure di San Marzano con  
hummus di ceci e misticanza  
(1-4-6)

Euro 25,00

Sea bream in breeding of San  
Marzano tomatoes and chickpeas  
hummus with green salad

Cous cous autunnale con zucca,  
funghi e verdure dell'orto  
(1)

Euro 20,00

Autumn cous cous with pumpkin,  
mushrooms and garden vegetables

## Insalate - Salads

Euro 20,00

### Caprese

Mozzarella di bufala,  
selezione di pomodorini, origano  
(7)

### Nizzarda

Tonno, fagiolini, patate, pomodorini,  
lattuga, acciuga, uovo sodo,  
cipolla di Tropea e peperoni  
(7-8)

### Autunnale

Pere, misticanza, radicchio rosso,  
semi di lino, sesamo bianco  
tostato, nocciole, caprino  
(7-8-11)

### Caesar' Salad

Lattuga, suprema di polletto  
alla plancia, Parmigiano Reggiano,  
pane dorato, con dressing Caesar  
(1-3-4-7)

### Caprese

Buffalo's mozzarella cheese  
tomato selection, oregano  
Taggia's olives and capers

### Nicoise salad

Tuna fish, green beans, potatoe  
cherry tomatoes, lettuce, hard boiled  
egg, Tropea onion and pepper

### Autumn

Pears, green salad, red chicory,  
flax seeds, toasted white sesame,  
hazelnuts, goat cheese

### Caesar' Salad

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

---

## Gourmet Sandwich

### Club House Sandwich (1-3-7)\*

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

Euro 22,00

### Club House Sandwich

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

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

Pane di farina macinata a pietra,  
cipolla caramellata, pomodoro,  
insalata, pancetta croccante,  
uovo, senape.  
Servito con patate fritte  
e salsa Bbq

Euro 22,00

### Marinetti Burger

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

### Focaccia Vegetariana (1-7)

Mozzarella di bufala,  
pomodoro, basilico  
e verdure alla griglia

Euro 18,00

### Vegetarian Focaccia

Buffalo mozzarella cheese  
tomatoes, basil  
and grilled vegetables

## Dolci - Desserts

Euro 12,00

Cheesecake ai frutti di bosco (3-7)\*

Redberries cheesecake

Tiramisù (1-3-7)\*

Tiramisù

Sable' con crema e frutta di stagione  
(1-3-7-8)

Sweet sablé with cream  
and seasonal fruits

Gelato alla crema con amarene "Fabbri"

Cream ice-cream  
with sour cherries in syrup

Tagliata di frutta di stagione

Selection of sliced seasonal fruit

Gelati e sorbetti (7)

Homemade ice creams and sorbets

---

Panificazione e pasticceria: pani,  
grissini, dessert e piccola pasticceria  
sono fatti in casa.

Bread and pastry: homemade  
breads, grissini, dessert and  
petit four are in house made.

Coperto Euro 3,00

Cover Charge Euro 3,00