



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★



CAFE' MARINETTI

CAFE' MARINETTI

BAR



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**

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome di alcuni ingredienti si trova l'indicazione degli allergeni con corrispondenza numerica definita dal regolamento CE 1169/2011.
Vi preghiamo di chiedere la nostra personale lista complete in caso di necessità.

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu near some ingredients will find a number indicating the allergen ingredients as per regulation defined by CE 1169/211.
Please ask to our Staff the full list in case of need.

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

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 Tignanello vol. 42%	Euro 18,00
Grappa di Ribolla- Nonino vol. 45%	Euro 20,00
Grappa di Piccolit- Nonino vol. 50%	Euro 25,00

Carta dei Vini – Wine List

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
<u>Prosecco e Spumante</u>			
Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Duca di Dolle	Euro 10,00		35,00
Trento DOC Frescobaldi Millesimato	Euro 12,00		35,00
Bellavista Cuvée Brut	Euro 15,00	32,00	65,00

Champagne

Laurent Perrier La Cuvée Brut	Euro 20,00	50,00	95,00
Veuve Clicquot Saint Petersburg	Euro 20,00	50,00	95,00
Moët & Chandon Brut Impériale	Euro 20,00	50,00	95,00
Veuve Clicquot Rich	Euro		90,00
Laurent Perrier Rosé	Euro		150,00
Comtes de Champagne Grand Cru Blanc de Blancs 2007 "Taittinger"	Euro		290,00
Ruinart Blanc de Blanc	Euro		130,00
Dom Pérignon Millesimato	Euro		450,00
Cristal Luis Roederer Millesimato	Euro		450,00
Krug Grand Cuvée	Euro		410,00

Vini Bianchi – White Wine

Albana di Romagna Secco Cesari	Euro 8,00	24,00
Chardonnay Vallania	Euro 8,00	26,00
Viognier Vallania	Euro 9,00	30,00

Vini Rossi – Red Wine

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
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

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
Chambord - France Vol 16.5%	Euro 15,00

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
Villa Zarri Cherry 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
Ramazzotti 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

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

Filippo 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.

Filippo 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.

Ricette Futuriste - Futurist Recipes

Da Bere - To Drink

Inventina

(Polibibita dell'aereopoeta futurista Marinetti)

Spumante, Vodka all'ananas,
succo d'arancia

Sparkling wine, pineapple
vodka, orange juice

Euro 15,00

Come una nuvola

(Formula dell'aereopoeta futurista)

Succo d'arancia, marmellata di fragole
panna montata, spumante

Orange juice,
strawberry jam, whipped cream
sparkling wine

Euro 15,00

Le grandi acque

(polibibita dell'aereopittore futurista Prampolini)

Grappa, gin, kummel, anice

Grappa, gin, kummel, anise

Euro 15,00

*“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)*

Single Malt Scotch Whisky

Speyside

Macallan 12 Double Cask vol 40%

Euro 20,00

Glenfiddich 12 YO vol. 40%

Euro 20,00

Highland

Glenlivet 12 YO vol. 40%

Euro 18,00

Glenmorangie 10 YO vol. 40%

Euro 20,00

Oban 14 YO vol. 43%

Euro 25,00

Islay

Laphroaig 10 YO vol. 40%

Euro 18,00

Lagavulin 16 YO vol. 43%

Euro 25,00

Skye

Talisker 10 YO vol. 45.8%

Euro 20,00

Talisker 18 YO vol. 45.8%

Euro 25,00

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label vol. 40%

Euro 15,00

Johnnie Walker Black Label 12 YO vol. 40%

Euro 16,00

Usquaebach vol. 43 %

Euro 16,00

Chivas Regal 12 YO vol. 40%

Euro 18,00

Duncan Taylor vol. 54%

Euro 44,00

Johnnie Walker Blu Label vol. 40%

Euro 55,00

Rye Whisky

Old Overholt vol. 40%

Euro 18,00

Wild Turkey Rey vol. 50.5%

Euro 18,00

Corn whisky

Platte Valley vol. 40%

Euro 22,00

Irish Whisky

Jameson vol. 40%

Euro 15,00

Old Bushmills vol. 40%

Euro 18,00

American Bourbon

Marker's Mark 7 YO vol. 45%

Euro 15,00

Woodford Reserve vol. 43.2%

Euro 15,00

Buffalo Trace vol. 40 %

Euro 15,00

Wild Turkey vol. 50.5%

Euro 18,00

Tennessee whisky

Jack Daniel's vol. 40%

Euro 15,00

Gin

Beefeater vol. 40%	Euro 15,00
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 e Armagnac

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
Bas Armagnac vol. 40%	Euro 25,00

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
Santa Teresa Vol 40%	Euro 16,00
Saint James Vol 40%	Euro 16,00

AGGIUNTA DI SOFT DRINKS € 3.00

ANY MIXER € 3.00

TUTTI I DISTILLATI VENGONO SERVITI
CON I NOSTRI CIOCCOLATINI NAPOLITANER
FONDENTE AL 53%. SU RICHIESTA POSSIAMO
SERVIRE DIVERSI FORMATI DI CIOCCOLATO
DOMORI FONDENTE AL 68%

ALL SPIRITS ARE SERVED WITH OUR
53% DARK NAPOLITANER CHOCOLATES.
ON REQUEST WE CAN PROVIDE
DIFFERENT SIZE OF 68% DARK
CHOCOLATE "DOMORI"

A EURO 5.00

AT 5 .00 € PER PIECE

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 Iced coffee	Euro 8,00	
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 16,00	Irish Coffee Irish Whiskey, coffee, sugar, cream

TUTTE LE BEVANDE CALDE VENGONO ACCOMPAGNATE DA BISCOTTERIA E PASTICCERIA ARTIGIANALE
ALL OUR HOT DRINKS ARE SERVED WITH SMALL BAKERY AND FRESH PASTRIES

Bibite - Soft drinks

Succhi di frutta	Euro 7,00	Assorted fruit juice
Coca-cola		Coke
Coca-Cola Zero		Coke Zero
Ginger beer		Ginger beer
Ginger Ale		Ginger Ale
Club Soda		Club Soda
Sprite		Sprite
Aranciata San Pellegrino		Aranciata San Pellegrino
Spremuta di agrumi	Euro 9,00	Fresh squeezed citrus juice
Galvanina BIO e Galvanina Tea, Gusti assortiti	Euro 8,00	Galvanina BIO e Galvanina Tea, Assorted flavors

Italian Alcohol Free Aperitif

Crodino	Euro 9,00
San Bitter Rosso	Euro 9,00
San Bitter Bianco	Euro 9,00

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
Filette still	75 cl	Euro 6,00
Filette sparkling	75 cl	Euro 6,00

Birra - Beer

Nastro Azzurro- Italy	33 cl	Euro 9,00
Corona- Mexico	33 cl	Euro 9,00
Menabrea – Italy	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

After Dinner Cocktails

Euro 16,00

Stinger

Cognac, crema di menta bianca
Cognac, white mint cream

Black or White Russian (3)

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

Brandy Alexander (3)

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

Golden Dream (3)

Galiano, Cointreau, Arancia, Panna
Galiano, Cointreau, Orange, Cream

Good Father or Mother

Whiskey, Amaretto o Vodka, Amaretto
Whiskey, Amaretto or Vodka, Amaretto

Sours (3)

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%	Euro 15,00
José Cuervo Reposado vol. 38%	Euro 18,00
Gran Centenario Anejo vol. 38%	Euro 18,00
Patron Reposado vol. 40%	Euro 20,00

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

Count Mast

Beefeater, Jagermeister, Martini Rosso
Beefeater, Jagermeister, Martini Rosso

Cosmopolitan

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

Subourbon

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

Paper Plane

Bourbon whiskey, succo di limone, Aperol, Amaro Nonnino quintaessenzia
Bourbon whiskey, lemon juice, Aperol, Amaro Nonnino quintaessenzia

Manhattan

Bourbon Whisky, Martini Rosso, Angostura
Bourbon Whisky, Martini Rosso, Angostura

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"
at the 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

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

GIN & IT

Gin, Martini rosso, orange bitter

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

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

Veuve Clicquot Rich Cocktail

Champagne con ghiaccio, frutta o verdura fresca

Champagne on the rocks, fresh fruits or vegetables

Aperitivi analcolici – Alcohol free Cocktails

Euro 13,00

Lemonade Spritz

Limone, Menta, Zucchero, Soda

Lemon, Mint, Sugar, Soda

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

GrapeFruit Daiquiri #2

Pompelmo Rosa, Lime, Zucchero, Angostura

Pink Grapefruit, Lime, Sugar, Angostura

Majestic Summer

Succo ananas, Succo pesca, succo lime, menta

Pineapple juice, peach juice, lime juice, mint

TUTTI I DISTILLATI VENGONO SERVITI
CON I NOSTRI CIOCCOLATINI NAPOLITANER
FONDENTE AL 53%. SU RICHIESTA POSSIAMO
SERVIRE DIVERSI FORMATI DI CIOCCOLATO
DOMORI FONDENTE AL 68%

A EURO 5.00

ALL SPIRITS ARE SERVED WITH OUR
53% DARK NAPOLITANER CHOCOLATES.
ON REQUEST WE CAN PROVIDE
DIFFERENT SIZE OF 68% DARK
CHOCOLATE "DOMORI"

AT 5 .00 € PER PIECE

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 Vodka Martini

Vodka con cetriolo

Vodka flavored with cucumber

Passion fruit Martini

Vodka, passoa, zucchero, lime, maracuja

Vodka, passoa, sugar, lime, passion fruit

French Martini

Vodka, Chambord, Succo d'Ananas

Vodka, Chambord, Pineapple juice

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

Richmond Gimlet

Gin, Lime, Zucchero, Menta

Gin, Lime, Sugar, Mint

Cucumber Martini

Gin con cetriolo

Gin flavored with cucumber

Vesper

Gin, Vodka, Lillet blanc