



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



**CAFE' MARINETTI**

**CAFE' MARINETTI**

**BISTROT**



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



### **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**

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

Coperto Euro 3,00

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

Cover Charge Euro 3,00



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.

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.

## 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.

## Antipasti - Starters

Selezione "I Carracci" di salumi con la nostra giardiniera e tigelle (1-3-7-10)	Euro 28,00	"I Carracci" cold cuts selection with our pickled vegetables and tigelle (1-7-9)
Selezione "I Carracci" di 6 formaggi italiani ed esteri con mostarde, composte di frutta, miele e pan brioche (1-3-7-10 vegetariano)	Euro 29,00	"I Carracci" selection of 6 italian and foreign cheeses with mustards, fruit compotes, honey and brioche bread (1-3-7-10 vegetarian)
Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e origano (7 vegetariano)	Euro 18,00	Caprese with buffalo's mozzarella cheese, tomatoes and oregano (7 vegetarian)
Tartare di manzo Fassona Piemontese con tuorlo d'uovo, scalogno, capperi, cetriolini e senape (1-3-7-10)	Euro 25,00	Fassona breed beef tartare with egg yolk, shallots, capers, gherkins and mustard (1-3-7-10)
Salmone Loch Fyne leggermente affumicato, cremoso di avocado, perlage di aceto balsamico e finocchio (4 no lattosio)	Euro 26,00	Lightly smoked Loch Fyne salmon with creamy avocado, balsamic vinegar drops and fennel (4 dairy free)

## Primi Piatti - First Course

Tagliatelle al ragù Bolognese (1-3-7)	Euro 20,00	Tagliatelle with Bolognese ragout (1-3-7)
Tortellini in doppio brodo di capponne (1-3-7)	Euro 22,00	Tortellini stuffed pasta in double capon broth (1-3-7)
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero (1-3-7-10)	Euro 28,00	Tortellini in a cream of parmesan cheese and black truffle (1-3-7-10)
Spaghetti "Benedetto Cavalieri" con ragù di calamari e polpo (1-14 no lattosio)	Euro 26,00	Spaghetti "Benedetto Cavalieri" with squid and octopus ragout (1-14 dairy free)
Mezzi paccheri "Benedetto Cavalieri" al pomodoro e basilico (1 vegano)	Euro 22,00	Mezzi paccheri "Benedetto Cavalieri" with tomato sauce and basil (1 vegan)
Minestrone di verdure (9 vegano)	Euro 18,00	Vegetable Minestrone di verdure (9 vegan)

## 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 illinoiensis* (*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)

## Secondi Piatti – Main Courses

Filetto di manzo "Fassona" Piemontese alla griglia con patate al timo (no lattosio – no glutine)	Euro 32,00	Grilled "Fassona breed" beef fillet with thyme scented potatoes (dairy free – gluten free)
Cotoletta alla bolognese con purea di patate e friggione (1-3-7)	Euro 27,00	Pork cutlet Bolognese style with mashed potatoes and friggione (1-3-7)
Suprema di pollo con cous cous allo zafferano, verdure e spinaci (1-7)	Euro 20,00	Chicken Supreme with saffron cous.cous vegetables and spinach (1-7)
Filetto di orata con verdure alla plancia e maionese al limone (3-4 no lattosio – no glutine)	Euro 28,00	Sea bream fillet with grilled vegetables and lemon mayonnaise (3-4 dairy free – gluten free)
Uovo pochè con spinaci al burro, crostone di pane, caciocavallo e tartufo nero (1-3-7 vegetariano)	Euro 18,00	Poached egg with buttered spinach, bread crust, caciocavallo cheese and black truffle (1-3-7 vegetarian)

---

## Insalate - Salads

Euro 25,00

### Nizzarda

Tonno sott'olio, lattuga, peperone rosso, cipolla di tropea, patate, uovo sodo, filetto di acciuga, fagiolini e pomodorini  
(3-4-7)

### Nicoise salad

TTuna in oli, lattuce, red pepper, Tropea onion, potatoes, anchovies, green beans, cherry tomatoes, hard boiled egg  
(3-4-7)

### Caesar' Salad

Petto di pollo, lattuga, pane casereccio croccante, Parmigiano Reggiano 24 mesi, salsa Caesar  
(1-3-4-7-8-10)

### Caesar' Salad

Grilled chicken, lattuce, crispy bread, Parmigiano Reggiano 24 months Caesar's dressing  
(1-3-4-7-8-10)

## Gourmet Sandwich

### Hamburger classico

Burger di fassona, bun di farina macinata a pietra, uovo alla piastra, pancetta, lattuga, pomodoro, senape, cipolla caramellata. Servito con patatine fritte e salsa BBQ  
(1-3-7-11)

Euro 28,00

### Classic Hamburger

Fassona beef hamburger, stone ground flour bread, grilled egg,bacon, green salad, tomato, caramelized onion,mustard  
Served with French fries and BBQ sauce  
(1-3-7-11)

### Club House Sandwich

Petto di pollo, lattuga, panne in cassetta, pomodoro, pancetta croccante, maionese e senape. Servito con patate fritte e salsa cocktail  
(1-3-7-10\*)

Euro 26,00

### Club House Sandwich

Grilled chicken breast, sandwich loaf, green salad, tomato, crispy bacon, mayonnaise and mustard.  
Served with french fries and cocktail sauce  
(1-3-7-10\*)

### Focaccia Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala rucola, focaccia di farina macinata a pietra  
(1-7-vegetariano)

Euro 25,00

### Focaccia Caprese

Focaccia bread ,buffalo's mozzarella cheese, rocket salad, tomatoes  
(1-7-vegetarian)

## Dolci - Desserts

### Tiramisù

(1-3-7)\*

Euro 15,00

### Tiramisù

(1-3-7)\*

### Cheesecake ai frutti rossi

(1-3-7)\*

Euro 15,00

### Redberries cheesecake

(1-3-7)\*

### Tartelletta con crema pasticcera e lamponi

(1-3-7)

Euro 15,00

### Tartlet with custard and raspberries

(1-3-7)

### Gelato alla crema con amarene "Fabbri"

(3-7)

Euro 15,00

### Ice cream with Fabbri sour cherries

(3-7)

### Tagliata di frutta fresca di stagione

Euro 15,00

### Sliced seasonal fresh fruit

### Sorbetti

Euro 12,00

### Sorbets

### Gelati (3-7-8 – no glutine)\*

Euro 12,00

### Icecreams (3-7-8 – gluten free)\*