



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★★



# CAFE' MARINETTI

# CAFE' MARINETTI

BISTROT

MENU BAR & SNACK



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 alle 00  
Snack and bar service open from 11 am 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  
★★★★L

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)

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.

# 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

## 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

*"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)*

## 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 illinoiencis* (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)

## Antipasti - Starters

Tartare di Fassona, senape rustica, misticanza, nocciola e tartufo (8,10)	Euro 32,00	Fassona breed beef tartare with rustic mustard, mixed salad, hazelnut and truffle (8,10)
Selezione di salumi, Podere Cadassa, squacquerone e tigelle (1,3,7,10)	Euro 30,00	"Podere Cadassa" charcuterie selection, served with squacquerone cheese and tigelle bread (1,3,7,10)
Selezione di sei formaggi italiani e francesi, serviti con mostarda, composte di frutta e tigelle (1,3,7,10 vegetariano)	Euro 32,00	Italian and French cheese selection, served with bittersweet candied fruits, fruit compotes and tigelle bread (1,3,7,10 vegetarian)
Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e origano (7 vegetariano)	Euro 18,00	"Caprese": buffalo mozzarella cheese, tomatoes and oregano (7 vegetarian)
Uovo pochè, spinacino al burro, patata e tartufo (3-7 vegetariano)	Euro 26,00	Poached egg with buttered fried spinach, potato and truffle (3-7 vegetarian)
Polpo scottato, brunoise di verdure e spuma di patata* (7)	Euro 27,00	Seared octopus, vegetable brunoise and potato mousse* (7)

## Primi Piatti - First Courses

Tortellini in brodo di Cappone* (1-3-7-9)	Euro 23,00	Tortellini in capon broth* (1-3-7-9)
Tagliatelle al ragù Bolognese* (1-3-7-9)	Euro 20,00	Tagliatelle with Bolognese ragù* (1-3-7-9)
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano* (1-3-7-9)	Euro 25,00	Tortellini in Parmigiano Reggiano cream* (1-3-7-9)
con tartufo nero in base la disponibilità (1-3-7-9)	Euro 28,00	with black truffle upon availability (1-3-7-9)
Tortellone in crema di zucca, fonduta al Parmigiano Reggiano e mosto cotto* (1,3,6,7,8,9 vegetariano)	Euro 25,00	Tortellone pasta in pumpkin cream, Parmigiano Reggiano fondue and saba* (1,3,6,7,8,9 vegetarian)
Crema di zucca, funghi e fonduta al Parmigiano Reggiano (7 vegetariano)	Euro 25,00	Pumpkin and mushrooms soup with Parmigiano Reggiano fondue (7 vegetarian)
Minestrone di verdure* (vegetariano)	Euro 20,00	Vegetable soup* (vegetarian)

## Secondi Piatti – Main Courses

Tagliata di manzo con verdure alla griglia  
(no lattosio, no glutine) Euro 33,00 Beef steak with grilled vegetables  
(lactose-free, gluten-free)

Filetto di manzo con patate al forno  
(no lattosio, no glutine) Euro 35,00 Beef fillet with roasted potatoes  
(lactose-free, gluten-free)

Suprema di pollo alla plancia, riso basmati con verdure e salsa al curry \*  
(7) Euro 27,00 Grilled chicken breast, served with basmati rice, vegetables and curry sauce\*  
(7)

Cotoletta di vitello alla bolognese con patate al rosmarino e friggione  
(1-3-7) Euro 30,00 Veal cutlet Bolognese style with rosemary potatoes and friggione  
(1-3-7)

Trancio di salmone arrosto con verdure al vapore \*  
(4) Euro 29,00 Roasted salmon fillet with steamed vegetables\*  
(4)

Euro 25,00

## Insalate - Salads

**Nizzarda**  
Tonno sott'olio, lattuga, peperone arrosto, cipolla di Tropea ipp, patate, uovo sodo, filetti di acciuga, fagiolini, olive e pomodorini  
(3-4)

**Nicoise salad**  
Tuna in oil, lattuce, roasted red pepper, IGP Tropea onion, potatoes, hard boiled egg, anchovies, green beans and cherry tomatoes  
(3-4)

**Caesar' Salad**  
Lattuga, petto di pollo, pane croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa Caesar  
(1-3-4-7-10)

**Caesar' Salad**  
Grilled chicken, lattuce, crispy bread, Parmigiano Reggiano flakes, Caesar's dressing  
(1-3-4-7-10)

## Acquavite e Grappa

Grappa di Chardonnay- Nonino vol. 41% Euro 15,00  
Grappa di uva rossa- Nonino vol. 38% Euro 15,00  
Acquavite di uva UE'- Nonino vol. 38% Euro 15,00  
Grappa Barricata - Nonino vol. 43% 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
<b>Prosecco e Spumante</b>			
Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brunei	Euro 10,00		35,00
Trento DOC Brut Guerrieri Gonzaga	Euro 14,00		70,00
Bellavista Cuvée Brut	Euro 15,00	32,00	65,00
<b>Champagne</b>			
Laurent Perrier La Cuvee e 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
Nominé-Renard	Euro 20,00		100,00
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
<b>Vini Bianchi – White Wine</b>			
Albana di Romagna Secco Cesari	Euro 8,00		24,00
Chardonnay Vallania	Euro 9,00		28,00
Pignoletto Classico	Euro 9,00		25,00
Sauvignon Vallania	Euro 9,00		28,00
<b>Vini Rossi – Red Wine</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
Liano Cesari	Euro 10,00		34,00
Cabernet Sauvignon Vallania	Euro 9,00		40,00
<b>Vini Rosè - Rosé Wines</b>			
Cerasuolo d'Abruzzo Torre dei Beati	Euro 8,00		35,00

## 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 Disaronno 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
Frangelico vol. 20%	Euro 10,00

## 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- Mexico 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

Cynar vol. 16,5%	Euro 10,00
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
Braulio vol. 21%	Euro 10,00

## Gourmet Sandwich

<u>Toast con prosciutto e formaggio</u> (1-7)	Euro 15,00	<u>Ham and cheese toast</u> (1-7)
--	------------	--------------------------------------

<u>Club House Sandwich</u> petto di pollo, uovo, lattuga, pane tostato, pomodoro, Bacon, maionese, Servito con patatine fritte e salsa cocktail (1-3-5-7)	Euro 28,00	<u>Club House Sandwich</u> Grilled chicken breast, egg, lettuce, toasted sandwich loaf, tomato, crispy bacon and mayonnaise, served with French fries and cocktail sauce (1-3-5-7)
--	------------	---

<u>Club Sandwich vegetariano</u> lattuga, pomodoro, pane tostato, formaggio, maionese e verdure alla griglia, Servito con patatine fritte e salsa cocktail (1-3-5-7-vegetariano)	Euro 26,00	<u>Club Veggies Sandwich</u> Lettuce, tomato, toasted sandwich loaf, cheese, mayonnaise and grilled vegetables, served with French fries and cocktail sauce (1-3-5-7-vegetarian)
---	------------	---

<u>Hamburger</u> Buns al sesamo, burger di Manzo 150gr, cipolla, bacon, senape, lattuga, pomodoro Servito con patate fritte e salsa BBQ (1-3-7-10-11)	Euro 28,00	<u>Hamburger</u> Sesame buns, 150gr beef burger, onion, bacon, mustard, lettuce and tomato, served with French fries and BBQ sauce (1-3-7-10-11)
--	------------	---

---

## Contorni - Side dish

Euro 20,00

<u>Verdure assortite alla griglia</u> (vegano)	<u>Mixed grilled vegetables</u> (vegan)
---	--

<u>Verdure al vapore</u> (vegano)	<u>Steamed vegetables</u> (vegan)
--------------------------------------	--------------------------------------

## Dolci - Desserts

Cioccolato e lampone (1-3-7-8)	Euro 15,00	Chocolate and raspberry (1-3-7-8)
Mousse allo yogurt, confettura ai frutti rossi e crumble al sesamo (1,7,8,11)	Euro 15,00	Yogurt mousse, red berries jam and sesame crumble (1,7,8,11)
Tarte Tatin con gelato vaniglia (1-3-7)	Euro 15,00	Tarte Tatin with vanilla ice cream (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 (vegano)	Euro 15,00	Sliced fruit selection (vegano)
Gelati mantecati	Euro 12,00	Whipped ice creams
Sorbetti	Euro 12,00	Sorbets

## 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

Maker'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 Bourbon 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
Delamain 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

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

ANY MIXER € 3.00

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

## **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 "La Via del Tè" di tè e infusi, (English Breakfast, Earl Grey, Green Tea e molti altri)	Euro 10,00	Large selection of "La Via del Tè" tea and herbal infusions (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	Euro 7,00	Coke
Coca-Cola Zero		Coke Zero
Ginger beer		Ginger beer
Ginger Ale		Ginger Ale
Tonica		Tonica
Club Soda		Club Soda
Sprite		Sprite
Aranciata San Pellegrino	Euro 9,00	Aranciata San Pellegrino
Limonata San Pellegrino		Limonata 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	
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
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)

Galliano, Cointreau, Arancia, Panna  
Galliano, Cointreau, Orange, Cream

### God Father or God mother

Whiskey, Amaretto o Vodka  
Whiskey, Amaretto or Vodka

### Sours (3)

sceita 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, Amaretto Disaronno, Martini Dry, Angostura

### Sidecar

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

### Tequila

Don Julio Reposado 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, Jägermeister, Martini Rosso  
Beefeater, Jägermeister, Martini Rosso

### Cosmopolitan

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

### Suburban

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

### Paper Plane

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

### 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"  
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

## 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

### Nuovo Aperol o Campari o Select Spritz

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

## Cocktails 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

### Majestic Roses

Succo di limone, zucchero, elisir di rose, soda

Lemon juice, sugar, rose elixir, soda water

### Majestic Grapefruit Spritz

Succo di pompelmo, miele, tonica

Grapefruit juice, honey, tonic water

### Virgin Moscow Mule

Succo di lime, ginger beer

Lime juice, ginger beer

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