



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA  
★★★★L



## CAFE' MARINETTI

Aperto con servizio di bar e selezione di snack dalle ore 11.00 alle 00.00  
*Snack and bar service open from 11 am to midnight*



DUETORRIHOTELS

Cafè Marinetti  
Via Manzoni 2 • 40121 Bologna  
Tel. 051 222049 • mail: [ristorazionecarracci@duetorrihotels.com](mailto:ristorazionecarracci@duetorrihotels.com)  
[grandhotelmajestic.duetorrihotels.com](http://grandhotelmajestic.duetorrihotels.com)

# CAFÈ MARINETTI

## IL FUTURISMO AL CAFÈ MARINETTI



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

*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.

"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  
11 Dic. 1927

Panificazione e pasticceria:  
pani, grissini, dessert e piccola pasticceria sono fatti in casa.  
Coperto € 3

Bread and Pastry:  
breads, grissini, dessert and petit four are homemade.  
Cover Charge € 3

## 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)

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.

## 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)

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.

## RICETTE FUTURISTE DA BERE FUTURIST RECIPES TO DRINK

### *Inventina*

Polibibita dell'aereopoeta futurista Marinetti

Spumante, Vodka all'ananas,  
succo d'arancia

€ 15

*Sparkling wine, pineapple vodka,  
orange juice*

### *Come una favola*

Formula dell'aereopoeta futurista

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

€ 15

*Orange juice, strawberry jam,  
whipped cream, sparkling wine*

### *Le grandi acque*

Polibibita dell'aereopittore futurista Prampolini

Grappa, gin, kummel, anice

€ 15

*Grappa, gin, kummel, anise*

## RICETTE FUTURISTE DA MANGIARE FUTURIST RECIPES TO EAT

### *Svegliastomaco*

Formula dell'aeropittore futurista Ciuffo

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

€ 23

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

4-8

4-8

## ANTIPASTI / STARTERS

Culatello di Zibello DOP, scaglie di Parmigiano 36 mesi, aceto balsamico tradizionale di Modena 1-7	<i>Culatello di Zibello DOP, Parmesan flakes aged 36 months, traditional balsamic Modena vinegar 1-7</i>	€ 29
Mortadella di Bologna, squacquerone e tigelle 1-7	<i>Bologna Mortadella, squacquerone and tigelle 1-7</i>	€ 26
Battuta di Fassona, misticanza, * nociola e tartufo nero "servita con pan brioches tostato, mostarda e senape rustica" 1-7-8-10	<i>* Fassona tartare, mixed salad, hazelnut and black truffle, "served with toasted brioches, preserves and rustic mustard" 1-7-8-10</i>	€ 29
Carpaccio di Gambero Rosso, mango e yogurt al limone 2-7	<i>Red Prawns Carpaccio, mango and lemon yoghurt 2-7</i>	€ 29
Millefoglie di patate, verdure di stagione e tartufo 3-7	<i>Potatoes millefeuille, seasonal vegetables and truffle 3-7</i>	€ 26

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tortellini in brodo di Cappone* 1-3-7-9	<i>Tortellini with Capon Broth*</i> 1-3-7-9	€ 23
Tagliatelle al ragù Bolognese* 1-3-7-9	<i>Tagliatelle served with Bolognese ragout*</i> 1-3-7-9	€ 20
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano* 1-3-7-9	<i>Tortellini with Parmigiano Reggiano cream*</i> 1-3-7-9	€ 25
Spaghetti "Pastificio dei Campi", pomodori freschi e basilico 1-12	<i>"Pastificio dei Campi" spaghetti, fresh tomatoes and basil 1-12</i>	€ 22
Linguina al Ragù di pesce, prezzemolo e limone 1-4-9-12-14	<i>*Linguine with fish ragout, parsley and lemon 1-4-9-12-14</i>	€ 25
Eliche al ragù di moscardini, * capperi ed olive nere 1-4-9-14	<i>Propellers pasta with baby octopus ragout, capers and black olives 1-4-9-14</i>	€ 25

## CARTA DEI VINI / WINE LIST

### PROSECCO E SPUMANTE

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brunei	€ 12		€ 35
Aurora Alta Langa Rosé mc	€ 15		€ 63
Bellavista Cuvée Brut	€ 17	€ 35	€ 65

### CHAMPAGNE

Laurent Perrier La Cuvee e Brut	€ 20	€ 50	€ 95
Veuve Clicquot Saint Petersburg	€ 20	€ 50	€ 95
Moët & Chandon Brut Impériale	€ 20	€ 50	€ 95
Nominé-Renard	€ 20		€ 100
Laurent Perrier Rosé			€ 150
Comtes de Champagne Grand Cru Blanc de Blancs 2007 "Taittinger"			€ 290
Ruinart Blanc de Blanc			€ 130
Dom Pérignon Millesimato			€ 600
Cristal Luis Roederer Millesimato			€ 450
Krug Grand Cuvée			€ 600

### VINI BIANCHI – WHITE WINE

Riesling Falkenstein	€ 10	€ 50
Verdicchio di Matelica Casa Lucciola	€ 10	€ 44
Chardonnay Vallania	€ 9	€ 26
Pignoletto Classico	€ 9	€ 25
Sauvignon Vallania	€ 9	€ 28

### VINI ROSSI – RED WINE

Nebbiolo Filari del Rosa	€ 10	€ 40
Sangiovese Superiore Ca' Grande	€ 8	€ 26
Sangiovese Riserva Cesari	€ 9	€ 38
Sangiovese Riserva Laurento	€ 9	€ 39
Liano Cesari	€ 10	€ 59
Cabernet Sauvignon Vallania	€ 9	€ 40

### VINI ROSÈ - ROSÉ WINES

Cerasuolo d'Abruzzo Torre dei Beati	€ 8	€ 35
-------------------------------------	-----	------

PER UNA SCELTA PIÙ AMPIA, È DISPONIBILE LA NOSTRA CARTA DEI VINI.  
FOR A FURTHER SELECTION, OUR WINE LIST IS AVAILABLE

## LIQUORI ITALIANI

Amaretto Disaronno vol. 28%  
Sambuca Molinari vol. 42%  
Nocino vol. 40%  
Limoncello Villa Massa vol. 30%  
Anisetta Meletti vol. 34%  
Frangelico vol. 20%

## LIQUORI ESTERI

Sherry Tio Pepe- Spain vol. 15%  
Porto Sandeman Bianco- Portogallo vol. 19.5%  
Grand Marnier- France vol. 40%  
Chartreuse Verte- France vol. 55%  
Chartreuse Jaune- France vol. 40%  
Pernod- France vol. 40%  
Ricard- France vol. 45%  
Baileys- Ireland vol. 17%  
Drambuie- Scotland vol. 40%  
Kahlua- Mexico vol. 20%  
Tawny Port Grahams- Portogallo vol. 19%  
Chambord - France Vol 16.5%

## BRANDY

Vecchia Romagna vol. 38%  
Villa Zarri 23 Anni Tabacco vol. 45%  
Lepanto vol. 36%  
Villa Zarri 25 Anni Pieno Grado vol. 59%  
Villa Zarri 22 Anni Extra vol. 45%  
Villa Zarri Cherry Vol. 45%

## AMARI

Cynar vol. 16,5%  
Jägermeister vol. 35%  
Fernet Branca vol. 39%  
Branca Menta vol. 28%  
Montenegro vol. 23%  
Averna vol. 29%  
Ramazzotti vol. 30%  
Amaro Lucano vol. 28%  
Amaro Nonino Quintessentia vol. 43%  
China Martini vol. 31%  
Amaro del Capo vol. 35%  
Braulio vol. 21%

## ACQUAVITE E GRAPPA

Grappa di Prosecco Nonino vol 38%  
Grappa di uva rossa- Nonino vol. 38%  
Acquavite di uva UE'- Nonino vol. 38%  
Grappa Barricata - Nonino vol. 43%  
Grappa di Tignanello vol. 42%  
Grappa di Ribolla - Nonino vol. 45%  
Grappa di Piccolit - Nonino vol. 50%

€ 12  
€ 12  
€ 12  
€ 12  
€ 12  
€ 10

€ 13  
€ 13  
€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 16  
€ 15

€ 15  
€ 15  
€ 16  
€ 18  
€ 20  
€ 20

€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10  
€ 10

€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 15  
€ 18  
€ 20  
€ 25

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cotoletta alla Bolognese, \*  
patate al rosmarino e friggione  
1-3-7-9  
Filetto di Manzo \*  
con Verdure di stagione alla griglia

Suprema di pollo, riso Basmati con  
brunoise di verdure e salsa al curry  
7

Trancio di salmone  
con verdure al vapore

Spigola alla mediterranea,  
pomodorini, patate ed olive  
4

Uovo di Montagna pochè,  
crema di patate al tartufo,  
fonduta al parmigiano e pane croccante  
1-3-7

*Veal cutlet Bolognese style,  
potatoes with rosemary and friggione  
1-3-7-9*

*Beef fillet  
with grilled seasonal vegetables*

*Chicken Supreme, Basmati rice with  
vegetables brunoise and curry sauce  
7*

*Salmon steak  
with steam cooked vegetables*

*Mediterranean sea bass,  
cherry tomatoes, potatoes and olives  
4*

*Poached mountain egg,  
truffle potato cream, Parmesan fondue  
and crusty bread  
1-3-7*

€ 30  
€ 35

€ 29

€ 29

€ 32

€ 26

## INSALATE / SALADS

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

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

Caprese  
mozzarella di Bufala  
e Pomodoro  
7

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

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

*Caprese  
Buffalo mozzarella Cheese  
and Tomatoes  
7*

€ 25

€ 25

€ 18

## GOURMET SANDWICH

Toast con prosciutto e formaggio 1-7	<i>Ham and cheese toast</i> 1-7	€ 15
Club House Sandwich petto di pollo, uovo, lattuga, pane tostato, pomodoro, Bacon, maionese, Servito con patatine fritte e salsa cocktail 1-3-5-7	<i>Club House Sandwich</i> <i>Grilled chicken breast, egg,</i> <i>lettuce, toasted sandwich loaf,</i> <i>tomato, crispy bacon and mayonnaise,</i> <i>served with French fries and cocktail sauce</i> 1-3-5-7	€ 28
Hamburger, Buns al sesamo, burger di Manzo 150gr, cipolla, bacon, senape, lattuga, pomodoro Servito con patate fritte e salsa BBQ 1-3-7-10-11	<i>Hamburger, Sesame buns,</i> <i>150gr beef burger, onion, bacon,</i> <i>mustard, lettuce and tomato,</i> <i>served with French fries and BBQ sauce</i> 1-3-7-10-11	€ 28

## DOLCI / DESSERT

Gelato alla crema con amarene Fabbri 3-7	<i>Vanilla Ice Cream</i> <i>with "Fabbri" sour cherry</i> 3-7	€ 15
Gelati e Sorbetti 3-7	<i>Ice Creams and Sorbets</i> 3-7	€ 15
Cheesecake ai frutti rossi 1-3-7-8	<i>Red berries cheesecake</i> 1-3-7-8	€ 15
Cremoso al Cioccolato, Vaniglia e crumble di Macadamia 1-3-5-7-8	<i>Chocolate parfait,</i> <i>Vanilla and Macadamia crumble</i> 1-3-5-7-8	€ 15
Tiramisù 1-3-5-7-8	<i>Tiramisu</i> 1-3-5-7-8	€ 15
Torta Tenerina 1-3-5-7-8	<i>Tenerina Cake</i> 1-3-5-7-8	€ 15
Tagliata di Frutta	<i>Sliced mix Fruit</i>	€ 15
Selezione di formaggi, italiani e francesi serviti con pan brioche tostato, mostarde e composte di frutta 1-7	<i>Selection of Italian and French cheeses</i> <i>served with toasted brioche,</i> <i>and fruit preserves</i> 1-7	€ 30

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

<b>Speyside</b> Macallan 12 Double Cask vol 40% Macallan 15 double cask vol 43% Glenfiddich 12 YO vol. 40%	€ 20 € 25 € 20
<b>Highland</b> Glenlivet 12 YO vol. 40% Glenmorangie 10 YO vol. 40% Oban 14 YO vol. 43%	€ 18 € 20 € 25
<b>Islay</b> Laphroaig 10 YO vol. 40% Lagavulin 16 YO vol. 43%	€ 18 € 25
<b>Skye</b> Talisker 10 YO vol. 45.8% Talisker 18 YO vol. 45.8%	€ 20 € 25

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label vol. 40%	€ 15
Johnnie Walker Black Label 12 YO vol. 40%	€ 16
Usquaebach vol. 43 %	€ 16
Chivas Regal 12 YO vol. 40%	€ 18
Duncan Taylor vol. 54%	€ 44
Johnnie Walker Blu Label vol. 40%	€ 55

## RYE WHISKY

Old Overholt vol. 40%	€ 18
Wild Turkey Rey vol. 50.5%	€ 18

## CORN WHISKY

Platte Valley vol. 40%	€ 22
------------------------	------

## IRISH WHISKY

Jameson vol. 40%	€ 15
Old Bushmills vol. 40%	€ 18

## AMERICAN BOURBON

Maker's Mark 7 YO vol. 45%	€ 15
Woodford Reserve vol. 43.2%	€ 15
Buffalo Trace vol. 40 %	€ 15
Wild Turkey Bourbon vol. 50.5%	€ 18

## TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's vol. 40%	€ 15
------------------------	------

## CANADIAN AND NIKKA WHISKY

Canadian Club vol. 40%	€ 15
Seagram's VO 6 YO vol. 40%	€ 15
Crown Royal vol. 45%	€ 15
Miyagikyo 10 YO vol. 45%	€ 20

## TEQUILA

Don Julio Reposado vol. 38%	€ 15
José Cuervo Reposado Especial vol. 38%	€ 18
Patron Reposado vol. 40%	€ 20

## GIN

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

## VODKA

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

## COGNAC E ARMAGNAC

Courvoisier VSOP vol. 40%	€ 20
Martell VSOP vol. 40%	€ 20
Remy Martin Fine Champagne VSOP vol.40%	€ 25
Delamain XO vol. 40%	€ 30
Hennessy XO vol. 40%	€ 40
Hennessy Paradis vol. 40%	€ 95
Bas Armagnac vol. 40%	€ 25

## RUM

Bacardi vol. 40%	€ 15
Havana Club 3 vol. 40%	€ 15
Havana Club 7 vol. 40%	€ 20
Zacapa 23 vol. 40%	€ 20
Zacapa XO vol 40%	€ 30
Santa Teresa Vol 40%	€ 16
Saint James Vol 40%	€ 16
Saint James XO vol 43%.	€ 25

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 € 5

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 € PER PIECE

## CAFFETTERIA / COFFEE SELECTION

Caffè Espresso o caffè decaffeinato	<i>Espresso or decaffeinated Espresso</i>	€ 5
Caffè Corretto	<i>Coffee with alcohol</i>	€ 10
Latte (intero, scremato, di soia, di riso, senza lattosio, di mandorla )	<i>Milk (whole, skimmed, soy, lactose-free, almond, rice)</i>	€ 5
Cappuccino o latte macchiato	<i>Cappuccino or latte macchiato</i>	€ 7
Caffè americano	<i>American coffee</i>	€ 7
Caffè Espresso doppi	<i>Double Espresso coffee</i>	€ 7
Caffè d'orzo	<i>Barley coffee</i>	€ 7
Cioccolata calda	<i>Hot chocolate</i>	€ 8
Caffè shakerato	<i>Iced coffee</i>	€ 9
Selezione "La Via del Tè" di tè e infusi, (English Breakfast, Earl Grey, Green Tea e molti altri)	<i>Large selection of "La Via del Tè" tea and herbal infusions (English Breakfast, Earl Grey, Green Tea and many others)</i>	€ 10
Irish Coffee Whiskey irlandese, caffè, zucchero, panna	<i>Irish Coffee Irish Whiskey, coffee, sugar, cream</i>	€ 16

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 DRINK

Succhi di frutta	<i>Assorted fruit juice</i>	€ 9
Coca-cola	<i>Coke</i>	€ 9
Coca-Cola Zero	<i>Coke Zero</i>	€ 9
Ginger beer	<i>Ginger beer</i>	€ 9
Ginger Ale	<i>Ginger Ale</i>	€ 9
Tonica	<i>Tonica</i>	€ 9
Club Soda	<i>Club Soda</i>	€ 9
Sprite	<i>Sprite</i>	€ 9
Spremuta di agrumi	<i>Fresh squeezed citrus juice</i>	€ 9
Galvanina BIO Aranciata e Limonata	<i>Galvanina BIO Orangeade and Lemonade</i>	€ 9
Galvanina BIO Té al Limone e alla Pesca	<i>Galvanina BIO Lemon and Peach Tea</i>	€ 9

## ITALIAN ALCOHOL / FREE APERITIF

Crodino	€ 10
San Bitter Rosso	€ 10
San Bitter Bianco	€ 10

## ACQUE MINERAL / MINERAL WATER

Panna still	25 cl	€ 3
Panna still	50 cl	€ 5
Panna still	75 cl	€ 6
San Pellegrino sparkling	25 cl	€ 3
San Pellegrino sparkling	50 cl	€ 5
San Pellegrino Sparkling	75 cl	€ 6

## BIRRA / BEER

Nastro Azzurro- Italy	33 cl	€ 10
Corona- Mexico	33 cl	€ 10
Menabrea - Italy	33 cl	€ 12
Theresianer Strong Ale - Italy	33 cl	€ 12
Theresianer Pils - Italy	33 cl	€ 12
Peroni Gran Riserva- Italy	50 cl	€ 11
Theresianer Pils - Italy	75 cl	€ 20
Beck's Blue - Germany alcohol free	33 cl	€ 10

## AFTER DINNER COCKTAILS

€ 18

### 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)

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, Amaretto Disaronno, Martini Dry, Angostura

### Sidecar

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



## AFTER DINNER COCKTAILS

€ 18

### 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 mirtillo  
*Vodka, lime, Cointreau, cranberry juice*

### Suburban

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

### Roberta

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

€ 18

Tributo a Pietro Cuccoli - Capo Barman del Grand Hotel Majestic già Baglioni dal 1933 al 1975. Vincitore categoria "pre dinner" dell'international Cocktail tra 190 barman provenienti da 18 paesi del mondo.

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

## APERITIVI ITALIANI / ITALIAN APERITIFS

### Bellini

Prosecco, pesca  
*Prosecco, peach*

€ 18

### Mimosa

Prosecco, spremuta di arancia  
*Prosecco, fresh orange juice*

€ 18

### Rossini

Prosecco, fragole  
*Prosecco, strawberries*

€ 18

### Bologna-Londra

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

€ 18

### Nuovo Aperol o Campari o Select Spritz

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

€ 18

### Americano

Bitter Campari, Martini Rosso, soda

€ 18

### Negroni

Bitter Campari, Martini rosso, gin

€ 18

### GIN & IT

Gin, Martini rosso, orange bitter

€ 18

### Majestic Negroni

Bitter Campari, gin, Carpano antica formula

€ 18

### Garibaldi

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

€ 18

## CHAMPAGNE COCKTAILS

€ 25

### 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

€ 15

### 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 € 5

ALL SPIRITS ARE SERVED WITH OUR 53% DARK NAPOLITANER CHOCOLATES.  
ON REQUEST WE CAN PROVIDE DIFFERENT SIZE OF 68% DARK CHOCOLATE "DOMORI"  
AT 5 € PER PIECE

## VODKA MARTINI COCKTAILS

€ 20

### 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*

### Chocolate Martini

Vodka, liquore al cacao, Baileys  
*Vodka, cocoa liqueur, Baileys*

## GIN MARTINI COCKTAILS

€ 20

### 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