



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L



CAFE' MARINETTI

Aperto con servizio di bar dalle ore 11.00 alle 24.00

Menu Bistrot dalle ore 12.30 alle 24.00

Bar service is open from 11.00 am to midnight

Bistrot Menu from 12.30 am to midnight



DUETORRIHOTELS

Cafè Marinetti

Via Manzoni 2 • 40121 Bologna

Tel. 051 225445 • mail: ristorazionecarracci@duetorrihotels.com

grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

Supplemento di € 10,00 per persona per servizio nelle nostre terrazze
Additional charge of € 10,00 per person for service on our terraces

I nostri tè e tisane de La Via del Tè, così come il nostro Caffè di Segafredo Zanetti possiedono certificazioni di eccellente qualità, nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale, valori etici di correttezza, integrità, onestà, trasparenza e concorrenza leale nella conduzione dei propri affari.

Our teas and infusions provided by La Via del Tè and our Segafredo Zanetti coffee, have certifications of excellent quality, in full respect of sustainability, ethical values of fairness, integrity, honesty, transparency and fair competition in the conduct of business.

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 SO₂
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 SO₂
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.

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

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 nuvola

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, anice

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

CARTA DEI VINI / WINE LIST

BOLLICINE

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brunei	€ 10		€ 35
Aurora Alta Langa Rosé mc	€ 15		€ 65
Bellavista Cuvée Brut	€ 17	€ 35	€ 65
Lambrusco di Sorbara Cantine della Volta Brut Rosé	€ 10		€ 50

CHAMPAGNE

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
Laurent Perrier La Cuvee e Brut	€ 20	€ 50	€ 95
Veuve Clicquot Saint Petersbourg	€ 20	€ 50	€ 95
Moët Et Chandon Brut Impériale	€ 20	€ 50	€ 95
Nominé-Renard	€ 20		€ 100
Laurent Perrier Rosé	€ 25		€ 150
Ruinart Blanc de Blanc			€ 150
Dom Pérignon Millesimato			€ 500
Cristal Luis Roederer Millesimato			€ 550
Krug Grand Cuvée			€ 500

VINI BIANCHI – WHITE WINE

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
Chablis Domaine Bussy	€ 15		€ 60
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

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
Etna Rosso Terre Nere	€ 15		€ 65
Nebbiolo Filari del Rosa	€ 10		€ 40
Sangiovese Riserva Laurento	€ 9		€ 39
Liano Cesari	€ 10		€ 60
Cabernet Sauvignon Vallania	€ 9		€ 40

VINI ROSÈ - ROSÉ WINES

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
Costa d'Amalfi Rosato M.Cuomo	€ 10		€ 50
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%
Jefferson 30%

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
€ 12
€ 10

€ 13
€ 13
€ 15
€ 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
€ 10

€ 15
€ 15
€ 15
€ 15
€ 18
€ 20
€ 25

ANTIPASTI / STARTERS

Mortadella Bologna,
squacquerone e tigelle *

1-7

Culatello di Zibello, parmigiano 36 mesi
e Aceto Balsamico Tradizionale

Manzo marinato, burrata,
misticanza e frutti rossi

7

Carpaccio di gambero rosso,
mango e yogurt al limone *

2-7

Variazione di pomodoro,
fiore di zucca e Ricotta al limone

7

*Mortadella, Squacquerone cheese
and tigelle bread**

1-7

*Culatello di Zibello raw ham, Parmesan cheese
36 month and traditional balsamic vinegar*

*Marinated beef, Burrata cheese,
mixed salad and red fruits*

7

*Raw red prawns carpaccio,
mango and lemonade yogurt **

2-7

*Tomatoes variance, zucchini flowers
and citrus Ricotta*

7

€ 26

€ 30

€ 28

€ 29

€ 22

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano *

1-3-7-9

Spaghettoni pomodoro
selezione Petrilli e basilico

1-12

Tagliatelle alla Bolognese *

1-3-9

Tortelloni di ricotta, melanzane,
pomodoro e basilico *

1-7

Linguine al ragù di pesce,
basilico e limone *

1-4

*Tortellino in parmesan cream 36 months**

1-3-7-9

*Spaghettoni with tomatoes' sauce
from "Paolo Petrilli" selection*

1-12

*Tagliatelle served with Bolognese ragout **

1-3-9

*Tortelloni with ricotta, eggplants,
tomatoes and basil **

1-7

*Fish ragout linguine
pasta with basil and lemon **

1-4

€ 25

€ 25

€ 22

€ 25

€ 27

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Suprema di pollo, riso basmati con brunoise
di verdure e salsa al curry *

6-7

Spigola arrosto, bagna
Cauda, zucchini e menta *

1-4-7

Millefoglie di patate,
peperone arrosto e olive nere *

7-12

*Chicken supreme, basmati rice with vegetables
brunoise and curry sauce **

6-7

*Roasted sea bass, garlic and anchovies sauce
with zucchini and mint **

1-4-7

*Potatoes millefeuille,
roasted bell pepper and black olives **

7-12

€ 30

€ 33

€ 27

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	<i>Nicoise salad</i> <i>Tuna in oil, lettuce, roasted red pepper, IGP Tropea onion, potatoes, hard boiled egg, anchovies, green beans and cherry tomatoes</i> 3-4	€ 25
Caesar Salad Lattuga, petto di pollo, pane croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa Caesar 1-3-4-7-10	<i>Caesar Salad</i> <i>Grilled chicken, lettuce, crispy bread, Parmigiano Reggiano flakes, Caesar's dressing</i> 1-3-4-7-10	€ 25
Caprese Mozzarella di Bufala, Pomodoro e origano 7	<i>Caprese</i> <i>Buffalo mozzarella Cheese Tomatoes and oregano</i> 7	€ 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, lettuce, toasted sandwich loaf, tomato, crispy bacon and mayonnaise, 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, 150gr beef burger, onion, bacon, mustard, lettuce and tomato, served with French fries and BBQ sauce</i> 1-3-7-10-11	€ 28

DOLCI / DESSERT

Gelati e sorbetti * 3-7	<i>Ice creams and sorbets*</i> 3-7	€ 15
Tiramisù * 1-3-7	<i>Tiramisu*</i> 1-3-7	€ 15
Zuppa inglese* 1-3-7	<i>Trifle*</i> 1-3-7	€ 15
Panna cotta agli agrumi, mango e passion fruit 7	<i>Panna cotta with citrus fruits, mango and passion fruit*</i> 7	€ 15

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Speyside Macallan 12 Double Cask vol 40% Macallan 15 double cask vol 43% Glenfiddich 12 YO vol. 40%	€ 20 € 25 € 20
Highland Glenlivet 12 YO vol. 40% Glenmorangie 10 YO vol. 40% Oban 14 YO vol. 43%	€ 18 € 20 € 25
Islay Laphroaig 10 YO vol. 40% Lagavulin 16 YO vol. 43%	€ 18 € 25
Skye 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
Usqueabach 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
Martin Miller's 40%	€ 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 € 5.00

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 € 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 € 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>	€ 6
Cappuccino o latte macchiato	<i>Cappuccino or latte macchiato</i>	€ 7
Caffè americano	<i>American coffee</i>	€ 7
Caffè Espresso doppio	<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 té 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