



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L



MENU BAR & SNACK CAFÈ MARINETTI

I PREZZI SI INTENDONO IVA 10% INCLUSA
PRICES INCLUDE 10% VAT

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 SO₂
 13. Lupine and lupine-based products
 14. Molluscs and mollusc-based product
- (* Product that has undergone a conservation phase, at a low temperature)



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L

LEADING
HOTELS

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)

**I nostri Barman Domenico e Alessandro vi augurano
una piacevole permanenza al Cafè Marinetti**

**Our Barmen, Domenico and Alessandro, wish you a pleasant stay
at the Cafè Marinetti**

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

Cafè Marinetti

**Aperto con servizio di bar e selezione di snack
dalle ore 11.00 a mezzanotte
Snack and bar service open from 11.00 pm to midnight**

**Servizio terrazze €5 per persona
Terrace service €5 per person**

Il Futurismo al Cafè Marinetti



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

*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.

Carta dei Vini – Wine List

	By the glass	0,375 bottle	0,75 bottle
<u>Prosecco e Spumante</u>			
Prosecco Bedin Treviso	Euro 9,00		30,00
Trento DOC Frescobaldi Millesimato	Euro 10,00		34,00
Bellavista Cuvée Brut	Euro 13,00	32,00	50,00
Trento DOC Ferrari Perlé Millesimato	Euro		56,00
<u>Prosecco e Spumante</u>			
Laurent Perrier Brut	Euro 20,00	50,00	95,00
Veuve Clicquot Saint Petersburg	Euro 20,00	48,00	85,00
Moët & Chandon Brut Impériale	Euro 20,00	48,00	85,00
Laurent Perrier Rosé	Euro		120,00
Ruinart Blanc de Blanc	Euro		130,00
Dom Pérignon Millesimato	Euro		300,00
Cristal Luis Roederer Millesimato	Euro		350,00
Krug Grand Cuvée	Euro		410,00

Vini Bianchi – White Wine

Albana di Romagna Secco Vallania	Euro 8,00	24,00
Chardonnay Vallania	Euro 8,00	26,00
Sauvignon Villa Piccola Vallania	Euro 8,00	28,00
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
Cabernet Sauvignon Vallania	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

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%

Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 16,00
Euro 18,00
Euro 20,00

Amari

Jägermeister 35%
Fernet Branca 39%
Branca Menta 28%
Montenegro 23%
Averna 29%
Ramazzotti 30%
Amaro Lucano 28%
Amaro Nonino Quintessentia 43%
China Martini 31%
Amaro del Capo 35%

Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00
Euro 10,00

Acquavite e Grappa

Grappa di Chardonnay- Nonino 41%
Grappa 2003 Millesimata- Nonino 40%
Grappa di uva rossa- Nonino 38%
Acquavite di uva UE'- Nonino 38%
Grappa Pruno Drei Dona 38%
Grappa di Sassicaia 42%
Grappa di Tignanello 42%
Grappa di Ribolla- Nonino 45%
Grappa di Piccolit- Nonino 50%

Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 16,00
Euro 18,00
Euro 20,00
Euro 25,00

Ricette Futuriste - Futurist Recipes

Da Bere - To Drink

Inventina

(Polibibita dell'aereopoeta futurista Marinetti)

Asti spumante, Vodka all'ananas,
succo d'arancia

Asti sparkling wine, pineapple
vodka, orange juice

Euro 15,00

Come una nuvola

(Formula dell'aereopoeta futurista)

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

Orange juice,
strawberry jam, whipped cream
Asti 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)*

Single Malt Scotch Whisky

Speyside

Macallan Amber vol. 38%
Glenfiddich 12 YO vol. 40%

Euro 20,00
Euro 20,00

Highland

Glenlivet 12 YO vol. 40%
Glenmorangie 10 YO vol. 40%
Oban 14 YO vol. 43%

Euro 18,00
Euro 20,00
Euro 25,00

Islay

Laphroaig 10 YO vol. 40%
Lagavulin 16 YO vol. 43%

Euro 18,00
Euro 25,00

Skye

Talisker 10 YO vol. 45.8%
Talisker 18 YO vol. 45.8%

Euro 20,00
Euro 25,00

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label vol. 40%
Johnnie Walker Black Label 12 YO vol. 40%
Usquaebach vol 43 %
Chivas Regal 12 YO vol. 40%
Duncan Taylor vol 54%
Johnnie Walker Blu Label vol. 40%

Euro 15,00
Euro 16,00
Euro 16,00
Euro 18,00
Euro 44,00
Euro 55,00

Rye Whisky

Old Overholt vol. 40%
Wild Turkey Ray vol 50.5%

Euro 18,00
Euro 18,00

Corn whisky

Plate Valley vol 40%

Euro 22,00

Irish Whisky

Jamenson vol. 40%
Old Bushmills vol. 40%

Euro 15,00
Euro 18,00

American Bourbon

Marker's Mark 7 YO vol. 45%
Woodford Reserve vol. 43.2%
Buffalo Trace Vol 40 %
Wild Turkey vol 50.5%

Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 15,00
Euro 18,00

Tennessee whisky

Jack Daniel's vol. 40%

Euro 15,00

Antipasti - Starters

Uovo a 62°C, spuma di Parmigiano
Reggiano "solo di bruna" e zucchine
(3-7)

62°C poached egg, Reggiano
Parmesan "solo di bruna" cheese
mousse and zucchini

Euro 18,00

Culatello con squacquerone,
friggione e tigelle
(1-7)

Culatello cold cut, Squacquerone
soft cheese, "friggione" sauce
with tomato and onion a
nd Tigelle bread

Euro 25,00

Salmone marinato, cetriolo
arrostito, panna acida, rapanello, lime
(4-7)

Marinated salmon, roasted
cucumber, sour cream, radish
and lime

Euro 28,00

Primi Piatti – First Courses

Zuppa d'orzo con verdure di
stagione e basilico (1-9)*

Barley soup with seasonal
vegetables and basil

Euro 15,00

Spaghetti in salsa di pomodoro
datterino e basilico (1-9)

Spaghetti pasta with "datterino"
cherry tomato sauce and basil

Euro 16,00

Tortellini in doppio brodo
di cappone (1-3-7-9)

Tortellini stuffed pasta in double
capon broth

Euro 18,00

Tagliatelle con ragù a punta di
coltello (1-3-7)*

Tagliatelle fresh pasta with
Bolognese-style ragout

Euro 18,00

Lasagne verdi alla bolognese
(1-3-7-9)

Green lasagna with
Bolognese-style sauce

Euro 18,00

Tortellini con parmigiano
e tartufo nero (1-3-7-9)*

Tortellini stuffed pasta with
Parmesan cheese and black truffle

Euro 18,00

Pennucce integrali BIO all'Adriatica
(1-3-7-9-12-14)*

Pennucce organic pasta with fish,
shellfish and mussels sauce

Euro 24,00

Secondi Piatti – Second Courses

Polpette al sugo con piselli
e carotine (1-3-7)

Euro 20,00

Tartare di manzo, verdure croccanti,
fragole all'aceto balsamico
e Parmigiano Reggiano
(7-9-10)*

Euro 25,00

Fritto di pesce e verdure (1-2-3-4-6)

Euro 25,00

Filetto di vitellone razza Romagnola
grigliato con patate al rosmarino (7)

Euro 29,00

Trancio di pescato del giorno
con patate, pomodorini,
olive di Taggia e capperi (4)*

Euro 30,00

Insalate - Salads

Caprese

Mozzarella di bufala, ,
selezione di pomodorini, basilico,
olive di Taggia, capperi (7)

Euro 22,00

Nizzarda

Lattuga, acciughe, uova sode,
pomodorini, cipolla di Tropea,
peperoni, filetto di tonno sott'olio,
patate e fagiolini al vapore (3-4)

Euro 24,00

Light

Frutta di stagione, misticanza,
caprino fresco, mandorle,
dressing all'aceto balsamico (4-7-11)

Euro 24,00

Meatballs with tomato, green peas
and carrots sauce

Beef tartare, crunchy vegetables,
strawberries with balsamic
vinegar and
Parmesan Reggiano cheese

Fried fish fillet and vegetables

Grilled beef "Romagnola" fillet
with rosemary seasoned potatoes

Daily Chef's fish suggestion with
potatoes, cherry tomatoes,
Taggia's olives and capers

Caprese

Buffalo's mozzarella cheese
tomato selection, basil
Taggia's olives and capers

Nizzarda

Lettuce, anchovies, boiled egg,
cherry tomatos, Tropea's onion, bell
pepper, tuna fillet in oil, steamed
potato and green beans

Light

Seasonal fruit, spring salad
soft goat cheese, almonds,
balsamic vinegar dressing

Gin

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 42.7% Euro 20,00

Vodka

Koskenkorva 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
Squadron 303 vol. 40% Euro 18,00

Cognac e Almagnac

Courvoisier VSOP 40% Euro 20,00
Martell VSOP 40% Euro 20,00
Remy Martin Fine Champagne VSOP 40% Euro 25,00
Delmain XO 40% Euro 30,00
Hennessy XO 40% Euro 40,00
Hennessy Paradis 40% Euro 95,00

Rum

Havana Club 3 Vol 40% Euro 15,00
Plantation Original Dark 40% Euro 15,00
Zacapa 40% Euro 20,00
Sixty Six 43% Euro 26,00
Conte de cuba 40% Euro 29,00

After Dinner Cocktails

Stinger

Cognac, crema di menta bianca
Cognac, white mint cream

Euro 16,00

Black or White Russian

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

Brandy Alexander

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

God-Mother

Vodka, Amaretto

Grasshopper

Crema di menta, crema di cacao, panna liquida
Crème de menthe, cocoa crème, fresh cream

Sours

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

Caesar' Salad

Lattuga, suprema di polletto alla
plancia, Parmigiano Reggiano,
pane dorato
Servito con dressing Caesar (1-3-7)

Euro 25,00

Red King

Salmone marinato, rucola,
finocchio, mela verde, caviale di
salmone, sesamo nero, yogurt greco (4-7-11)

Euro 29,00

Caesar' Salad

Roman lattuce, grilled chicken
breast, Parmesan Reggiano cheese
flakes, croutons
Served with Caesar's dressing

Red King

Marinated salmon, rocket salad,
fennel, green apple, salmon caviar
black sesame seeds, Greek yoghurt

Formaggi - Cheese

Degustazione di sei formaggi Italiani
ed esteri con mostarde, composte
frutta, miele e pan brioche
(1-7-10)

Euro 29,00

Italian and foreign cheese tasting
with mustard, fruit compotes, di
honey and pan brioche

Dolci - Desserts

Zuppa inglese (1-3-7)*

Euro 12,00

Trifle

Tiramisù (1-3-7)*

Euro 12,00

Tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco (7)

Euro 12,00

Wild berries Panna cotta

Zuppetta al frutto della passione e
verdure con sorbetto al pomodoro
e basilico

Euro 12,00

Passion fruit and vegetables soup
with tomato and basil sorbet

Lemon pie (1-3-7)*

Euro 12,00

Lemon pie

Tagliata di frutta di stagione

Euro 14,00

Selection of sliced seasonal fruit

Cafè Marinetti Bar

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 "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 15,00	Irish Coffee Irish Whiskey, coffee, sugar, cream

After Dinner Cocktails

Majestic Mojito

Rum, lime, foglie di menta, zucchero, fragole, Prosecco
Rum, lime, fresh mint, sugar, strawberries, Prosecco

Euro 16,00

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

Last Word

Tanqueray, Chartreuse verde, Maraschino, lime
Tanqueray, green Chartreuse, Maraschino, lime

Cosmopolitan

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

Subourbon

Bourbon, Chambord, lime, lamponi, succo di mirtilli
Bourbon, Chambord, lime, raspberry, cranberry juice

Honeysuckle Daiquiri

Bacardi, Miele, arancia, limone
Bacardi, honey, fresh orange and lemon juice

Cracovia

Vodka, Campari, lime, frutto della passione
Vodka, Campari, lime, passion fruit

Dark and Stormy

Rum, ginger beer, lime

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 Martini

Vodka con cetriolo
Vodka flavored with cucumber

Passion fruit Martini

Vodka, passoa, zucchero, lime, maracuja
Vodka, passoa, sugar, lime, passion fruit

Apple Martini

Vodka, liquore alla mela, Cointreau
Vodka, apple liqueur, Cointreau

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

Martinez

Gin, Vermouth rosso, Maraschino, orange bitter
Gin, red Vermouth, Maraschino, orange bitter

Cucumber Martini

Gin con cetriolo
Gin flavored with cucumber

Vesper

Gin, Vodka, Lillet blanc

Bibite - Soft drinks

Succhi di frutta	Euro 7,00	Assorted fruit juice
Tè freddo in vari gusti	Euro 7,00	Assorted ice teas
Coca-cola		Coke
Coca-Cola Zero		Zero Coke
Ginger beer		Ginger beer
Ginger Ale		Ginger Ale
Club Soda		Club Soda
Sprite		Sprite
Aranciata San Pellegrino	Euro 7,00	Aranciata San Pellegrino
Spremuta di agrumi	Euro 9,00	Fresh squeezed citrus juice
Bibita BIO Galvanina 	Euro 8,00	Organic Galvanina Soft Drinks

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
Lauretana still	75 cl	Euro 6,00
S.Pellegrino sparkling	25 cl	Euro 3,00
S.Pellegrino sparkling	50 cl	Euro 5,00
Lauretana sparkling	75 cl	Euro 6,00

Birra - Beer

Nastro Azzurro- Italy	33 cl	Euro 9,00
Corona- Mexico	33 cl	Euro 9,00
Beck's- Germany	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

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

Preparare nello shaker e versare in coppetta into a Martini. Decorare con scorzetta di arancio

Prepare in a shaker and strain Martini glass. Garnish with orange zest

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 fresche
Prosecco, fresh strawberries

Euro 16,00

Bologna-Londra

Gin, fragole fresche, anisette, Prosecco
Gin, fresh 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

Negroni sbagliato

Bitter Campari, Martini rosso, prosecco

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

Majestic Puccini

Prosecco, Grand Mariner, mandarino
Prosecco, Grand Marniner, tangerine

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

Aperitivi analcolici – Alcohol free Cocktails

Euro 13,00

Fruity Majestic

Arancia, granatina, zucchero, limone, pesca
Orange fresh juice, grenadine syrup, sugar, lemon juice, peach

Shirley Temple

Giner Ale, granatina
Ginger Ale, grenadine syrup

Virgin Mojito

Foglie di menta, lime, zucchero, succo di mela
Fresh mint, lime, sugar, apple juice

November Seabreeze

Cranberry, mela, succo di limone, soda
Cranberry juice, apple, fresh lemon juice, soda water

Not So Cosmo

Cranberry, succo di limone e di arancia, lime
Cranberry juice, fresh lemon and orange juice, lime