



# GRAND HOTEL MAJESTIC GIÀ BAGLIONI

since 1912  
BOLOGNA  
★★★★★



## CAFE' MARINETTI

Aperto dalle ore 11.00 alle 00.30  
*Open from 11 am to 12.30 am*



GRAND HOTEL MAJESTIC  
GIÀ BAGLIONI  
since 1912  
BOLOGNA  
★★★★★

Cafè Marinetti  
Via Manzoni 2 • 40121 Bologna  
Tel. 051 225445 • mail: [ristorazionecarracci@duetorrihotels.com](mailto:ristorazionecarracci@duetorrihotels.com)  
[grandhotelmajestic.duetorrihotels.com](http://grandhotelmajestic.duetorrihotels.com)

Servizio di bar e snack dalle ore 11:00 alle ore 00:30 nelle nostre terrazze  
Supplemento di € 10 per persona  
*Snack and bar served on our terraces from 11 am to 12.30 am*  
*Additional charge of € 10 per person*

# 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

In linea con le raccomandazioni del Ministero della Salute, nella nostra cucina utilizziamo sale iodato, garanzia di qualità e benessere.

*In accordance with the recommendations of the Ministry of Health, we use iodised salt, ensuring both quality and wellbeing.*

---

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 illinoensis* (*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)

 Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Tutto il pescato è di provenienza locale e provvisto di certificato di sostenibilità.

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 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)

 *Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a specific preventive cleansing treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex III Section VIII, Chapter 3, point D, 3. Fish is locally sourced and sustainably certified.*

*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'aeropoeta futurista Marinetti

Spumante, vodka all'ananas,  
succo d'arancia

€ 15

*Sparkling wine, pineapple vodka,  
orange juice*



## Come una nuvola

Formula dell'aeropoeta futurista

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

€ 15

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



## Le grandi acque

Polibibita dell'aeropittore 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*

## Antipasti / Starters

|  |   |      |
|--|---|------|
| Mortadella Bologna, squacquerone e tigelle<br>1-7                                  | <i>Bologna mortadella, squacquerone cheese and tigelle</i><br>1-7                                   | € 27 |
| Battuta di fassona, burrata, capperi e gel di cipolla rossa<br>7                   | <i>Fassona beef tartare with burrata, capers, and red onion gel</i><br>7                            | € 30 |
| Carpaccio di gambero rosso, mango e yogurt al limone<br>🐟 * 2-7                    | <i>Red shrimp carpaccio, mango and lemon yogurt</i><br>🐟 * 2-7                                      | € 29 |
| Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 36 mesi e aceto balsamico di Modena      | <i>Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 36 months and Modena balsamic vinegar</i>              | € 30 |
| Uovo 65°, crema di patate, porcini, tartufo nero, provolone Valpadana DOP<br>1-3-7 | <i>65° egg, potato cream, porcini mushrooms, black truffle and Valpadana DOP provolone</i><br>1-3-7 | € 30 |
| Polpo glassato alla soia, pesto di pomodori secchi e cavolfiore<br>1-6-7-14        | <i>Soy-glazed octopus, sun-dried tomato pesto and cauliflower</i><br>1-6-7-14                       | € 32 |

## Primi Piatti / First Courses

|  |  |      |
|--|--|------|
| Tagliatelle alla bolognese<br>1-3-9  | <i>Tagliatelle with Bolognese ragù</i><br>1-3-9  | € 25 |
| Tortellini in brodo di Cappone<br>1-3-7-9                                      | <i>Tortellini in capon broth</i><br>1-3-7-9  | € 30 |
| Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano<br>1-3-7                            | <i>Tortellini in 36-month Parmigiano Reggiano cream</i><br>1-3-7                             | € 30 |
| Tortellone di ricotta, ragù di astice, agrumi e scamorza affumicata<br>1-2-3-7 | <i>Ricotta tortellone, lobster ragù, citrus and smoked scamorza</i><br>1-2-3-7               | € 32 |
| Lasagnetta in sfoglia verde, porcini, finferli e cardoncelli<br>1-3-7          | <i>Lasagnetta with green pasta, porcini, chanterelles and cardoncelli mushrooms</i><br>1-3-7 | € 27 |
| Tagliolino al tartufo nero<br>1-3-7  | <i>Tagliolini with black truffle</i><br>1-3-7  | € 32 |
| Minestrone di verdure  | <i>Vegetable soup</i>  | € 25 |

## Carta dei vini / Wine list

### Prosecco e Spumante

|  | By the glass | 0,375 bottle | 0,75 bottle |
|--|--------------|--------------|-------------|
| Lambrusco di Sorbara Cantina della Volta | € 10         |              | € 50        |
| Lambrusco Ancestrale Van der Syde        | € 10         |              | € 40        |
| Prosecco di Valdobbiadene DOCG           | € 12         |              | € 40        |
| Bellavista Cuvée Brut Assemblage         | € 17         | € 35         | € 65        |

### Champagne

|                                     |      |      |       |
|-------------------------------------|------|------|-------|
| Laurent Perrier La Cuvee Brut       | € 20 | € 50 | € 95  |
| Philipponat Royale Réserve Non Dosè |      |      | € 110 |
| Veuve Clicquot Saint Petersburg     | € 20 | € 60 | € 120 |
| Moët & Chandon Brut Impèrial        | € 20 | € 60 | € 120 |
| Laurent Perrier Rosé                | € 25 |      | € 150 |
| Ruinart Blanche                     |      |      | € 160 |
| Dom Pérignon                        |      |      | € 500 |
| Krug Grand Cuvée                    |      |      | € 500 |
| Cristal Luis Roederer               |      |      | € 600 |

### Vini Bianchi – White Wine

|                       |      |  |      |
|-----------------------|------|--|------|
| Pignoletto Classico   | € 9  |  | € 30 |
| Sauvignon Vallania    | € 9  |  | € 35 |
| Liano Bianco Cesari   |      |  | € 40 |
| Riesling Falkenstein  | € 10 |  | € 50 |
| Pinot Grigio Tercic   | € 12 |  | € 55 |
| Chablis Domaine Bussy | € 15 |  | € 60 |

### Vini Rossi – Red Wine

|                                     |      |  |       |
|-------------------------------------|------|--|-------|
| Cabernet Sauvignon Vallania         |      |  | € 40  |
| Sangiovese Riserva Laurento Cesari  | € 9  |  | € 40  |
| Liano Cesari                        | € 12 |  | € 60  |
| Etna Rosso Terre Nere               | € 15 |  | € 65  |
| Brunello Castelgiocondo Frescobaldi | € 18 |  | € 90  |
| Barbaresco Ceretto                  | € 20 |  | € 100 |

### 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%  
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 Tignanella 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  
€ 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

## Secondi Piatti / Main Courses

Cotoletta di vitello alla bolognese,  
spinacino saltato al burro

\* 1-3-7-9

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

\* 6-7

Spigola in guazzetto alla mediterranea,  
patate, olive e pomodorini

1-4-7

Salmone con  
verdure al vapore

\* 4

Millefoglie di patate, bietoline,  
Parmigiano Reggiano e tartufo nero

7

Guancia brasata al Sangiovese,  
crema di patate e friggione bolognese

7

*Bolognese-style veal cutlet,  
sautéed baby spinach in butter*

\* 1-3-7-9

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

\* 6-7

*Mediterranean-style sea bass in guazzetto  
with potatoes, olives, and cherry tomatoes*

1-4-7

*Salmon with  
steamed vegetable*

\* 4

*Potatoes millefeuille, Swiss chard,  
Parmigiano Reggiano cheese and black truffle*

7

*Sangiovese-braised beef cheek,  
potato cream and Bolognese friggione*

7

€ 40

€ 30

€ 36

€ 32

€ 32

€ 35

## Insalate / Salads

### Nizzarda

Tonno sott'olio, lattuga, peperone arrosto,  
cipolla rossa, 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 campana,  
Pomodoro, pomodorini e origano

7

### Nicoise salad

*Tuna in oil, lettuce, roasted red pepper,  
red 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

*Campania buffalo mozzarella, basil,  
tomato, cherry tomatoes and oregano*

7

€ 25

€ 25

€ 22

## Gourmet Sandwich

Toast con prosciutto e formaggio

1-7

*Ham and cheese toast*

1-7

€ 15

### Club House Sandwich

petto di pollo, uovo, lattuga, pane tostato, pomodoro, bacon, maionese, servito con patatine fritte

\* 1-3-5-7

### Club House Sandwich

*Grilled chicken breast, egg, lettuce, toasted sandwich loaf, tomato, crispy bacon and mayonnaise, served with french fries*

\* 1-3-5-7

€ 28

Buns al sesamo, Hamburger di manzo, cipolla, bacon, senape, lattuga, pomodoro, servito con patate fritte

\* 1-3-7-10-11

*Sesame buns, beef burger, onion, bacon, mustard, lettuce and tomato, served with French fries*

\* 1-3-7-10-11

€ 28

## Leggerezza ed equilibrio / Lightness & balance

Misticanza, finocchi, gorgonzola, noci e mele

7

*Mixed salad, fennel, gorgonzola cheese, walnuts and apples*

7

€ 25

Sandwich integrale, petto di pollo, zucchine e carote alla griglia, formaggio fresco

1-7

*Whole wheat sandwich with chicken breast, grilled zucchini and carrots and fresh cheese*

1-7

€ 28

Hummus di ceci, pomodoro secco, cetrioli e feta

7

*Chickpea hummus, sun-dried tomato, cucumbers and feta*

7

€ 25

Sandwich tostato ai cereali, pomodoro, lattughino, avocado, philadelphia uovo e bresaola di tonno

1-3-4-7

*Toasted multigrain sandwich, tomato, baby lettuce, avocado, philadelphia egg and tuna bresaola*

1-3-4-7

€ 29

Yogurt greco, cioccolato fondente, frutti rossi e mandorle

7-8

*Greek yogurt, dark chocolate, berries and almonds*

7-8

€ 15

## Single Malt Scotch Whisky

### Speyside

Macallan 12 Double Cask vol 40%

€ 25

Macallan 15 double cask vol 43%

€ 45

Glenfiddich 15 YO vol. 40%

€ 20

### Highland

Glenlivet 15 YO vol. 40%

€ 18

Glenmorangie 10 YO vol. 40%

€ 20

Oban 14 YO vol. 43%

€ 25

### Islay

Laphroaig 10 YO vol. 40%

€ 18

Lagavulin 16 YO vol. 43%

€ 25

### Skye

Talisker 10 YO vol. 45.8%

€ 20

Talisker 18 YO vol. 45.8%

€ 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

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

Tennessee Whisky vol. 35% Jack Daniel's Honey

€ 15

Jack Daniel's vol. 40%

€ 15

Jack Daniel's Rye vol. 45%

€ 18

## 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 Blanco vol. 38%              | € 15 |
| Don Julio Reposado vol. 38%            | € 15 |
| Volcan Reposado vol. 40%               | € 15 |
| Casamigos Mezcal vol. 40%              | € 18 |
| José Cuervo Reposado Especial vol. 38% | € 18 |
| Patron Reposado vol. 40%               | € 20 |
| Casamigos Blanco vol. 40%              | € 20 |

## Gin

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Tanqueray alcohol free   | € 13 |
| Beefeater vol. 40%       | € 15 |
| Gordon's vol. 37.5%      | € 15 |
| Tanqueray vol. 43%       | € 15 |
| Bombay Sapphire vol. 40% | € 15 |
| Gin Italiano vol. 45%    | € 18 |
| 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 € 5

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

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

## Dolci / Dessert

|   |   |      |
|---|---|------|
| Tiramisù<br>1-3-7-8   | Tiramisù<br>1-3-7-8   | € 16 |
| Crostatina calda al cioccolato<br>e gelato alla vaniglia<br>1-3-7-8 | Warm chocolate tartlet<br>with vanilla ice cream<br>1-3-7-8 | € 16 |
| Pistacchio, mandarino<br>e cioccolato bianco<br>1-3-7-8             | Pistachio, mandarin<br>and white chocolate<br>1-3-7-8       | € 16 |
| Zuppa inglese<br>*1-3-7-8   | Zuppa Inglese<br>*1-3-7-8                                   | € 16 |
| Gelato alla crema e amarena Fabbri<br>3-7                           | Custard ice cream with Fabbri amarena cherry<br>3-7         | € 16 |
| Selezione di gelati e sorbetti<br>*                                 | Selection of ice creams and sorbets<br>*                    | € 16 |

## Caffetteria / Coffee selection

|  |   |      |
|--|---|------|
| Caffè espresso o caffè decaffeinato  | Espresso or decaffeinated espresso  | € 5  |
| Caffè corretto   | Coffee with alcohol   | € 10 |
| Latte<br>( intero, scremato, di soia,<br>senza lattosio, di mandorla )                                 | Milk<br>( whole, skimmed, soy,<br>lactose-free, almond )  | € 6  |
| Cappuccino o latte macchiato   | Cappuccino or latte macchiato   | € 7  |
| Caffè americano  | American coffee   | € 7  |
| Caffè espresso doppio  | Double espresso coffee  | € 7  |
| Caffè d'orzo   | Barley coffee   | € 7  |
| Cioccolata calda   | Hot chocolate   | € 8  |
| Caffè shakerato  | Iced coffee   | € 9  |
| Selezione "La Via del Tè"<br>di té e infusi (English Breakfast,<br>Earl Grey, Green Tea e molti altri) | Large selection of "La Via del Tè"<br>tea and herbal infusions (English Breakfast,<br>Earl Grey, Green Tea and many others) | € 10 |
| Irish coffee<br>Whiskey irlandese, caffè,<br>zucchero, panna   | Irish coffee<br>Irish Whiskey, coffee,<br>sugar, cream  | € 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 |

## Aperitivi italiani / Italian Alcohol Free Aperitif

|                  |      |
|------------------|------|
| Crodino          | € 10 |
| San Bitter Rosso | € 10 |

## Acque Minerali / Mineral Water

|                          |       |     |
|--------------------------|-------|-----|
| Panna still              | 25 cl | € 3 |
| Panna still              | 75 cl | € 6 |
| San Pellegrino sparkling | 25 cl | € 3 |
| 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 Pils - Italy                           | 33 cl | € 12 |
| Brooklin Brewery - alcohol free - Italy            | 33 cl | € 10 |
| Vecchia Orsa "Aurora" - Artigianale locale - Italy | 33 cl | € 9  |

## After Dinner Cocktails

€ 18

### Stinger

Cognac, crema di menta bianca  
*Cognac, white mint cream*

### Black or White Russian ☺

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

3

### Brandy Alexander

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

3

### Golden Dream

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

3

### God Father or God mother

Whiskey, Amaretto o Vodka  
*Whiskey, Amaretto or Vodka*

### 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*

3

### Espresso Martini

Vodka, Kahlua, caffè espresso, zucchero  
*Vodka, Kahlua, Espresso coffee, sugar*

### Stiletto Manhattan

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 Italiano, 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