



# 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*

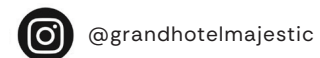


Servizio di bar e snack dalle ore 11:00 alle ore 00:30 nelle nostre terrazze  
Supplemento di € 10 per persona  
*Snack and bar served on our terraces from 11 am to 12.30 am*  
*Additional charge of € 10 per person*



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)



# 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

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*

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*

7

7



**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*

4-8

4-8

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.*

\*

|

# CAFE' MARINETTI

## BEVERAGE

|

\*




### 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.

## 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' art. 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.

## Caffetteria / Coffee selection

Caffè espresso o caffè decaffeinato	<i>Espresso or decaffeinated espresso</i>	€ 6
Caffè corretto	<i>Coffee with alcohol</i>	€ 10
Latte ( intero, scremato, di soia, senza lattosio, di mandorla )	<i>Milk ( whole, skimmed, soy, lactose-free, almond )</i>	€ 6
Cappuccino o latte macchiato	<i>Cappuccino or latte macchiato</i>	€ 8
Caffè americano	<i>American coffee</i>	€ 7
Caffè espresso doppio	<i>Double espresso coffee</i>	€ 8
Caffè d'orzo 1	<i>Barley coffee 1</i>	€ 7
Cioccolata calda 7	<i>Hot chocolate 7</i>	€ 10
Caffè shakerato	<i>Iced coffee</i>	€ 10
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>	€ 11
Irish coffee 7	<i>Irish coffee 7</i>	€ 17
Whiskey irlandese, caffè, zucchero, panna	<i>Irish Whiskey, coffee, sugar, cream</i>	

## Bibite / Soft Drink

Succhi di frutta	<i>Assorted fruit juice</i>	€ 10
Coca-cola	<i>Coke</i>	€ 10
Coca-Cola Zero	<i>Coke Zero</i>	€ 10
Ginger beer	<i>Ginger beer</i>	€ 10
Ginger Ale	<i>Ginger Ale</i>	€ 10
Tonica	<i>Tonica</i>	€ 10
Club Soda	<i>Club Soda</i>	€ 10
Sprite	<i>Sprite</i>	€ 10
Spremuta di agrumi	<i>Fresh squeezed citrus juice</i>	€ 10
Galvanina BIO Aranciata e Limonata	<i>Galvanina BIO Orangeade and Lemonade</i>	€ 10
Galvanina BIO Té al Limone e alla Pesca	<i>Galvanina BIO Lemon and Peach Tea</i>	€ 10
Centrifuga di Frutta e Verdura	<i>Freshly pressed fruit and vegetable juice</i>	€ 14

## 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	€ 10
Peroni Gran Riserva - Italy	33 cl	€ 11

Tutte le bevande calde vengono accompagnate da biscotteria e pasticceria artigianale  
*All our hot drinks are served with small bakery and fresh pastries*

## 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*

€ 19

### Mimosa

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

€ 19

### Rossini

Prosecco, fragole  
*Prosecco, strawberries*

€ 19

### Bologna-Londra

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

€ 19

### Aperol o Campari o Select Spritz

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

€ 19

### Americano

Bitter Campari, Martini Rosso, soda

€ 19

### Negroni

Bitter Campari, Martini rosso, gin

€ 20

### GIN & IT

Gin, Martini rosso, orange bitter

€ 20

### Majestic Negroni

Bitter Campari, Gin Italiano, Carpano antica formula

€ 20

### Garibaldi

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

€ 19

## Dolci / Dessert

### Tiramisù

1-3-7-8

### Tiramisù

1-3-7-8

€ 16

### Crostatina calda al cioccolato e gelato alla vaniglia

1-3-7-8

### Warm chocolate tartlet with vanilla ice cream

1-3-7-8

€ 16

### Panna, frutti rossi e croccante al finocchietto

1-3-7-8

### Cream, red berries and fennel seed crisp

1-3-7-8

€ 16

### Zuppa inglese

\*1-3-7-8

### Zuppa Inglese (Italian trifle)

\*1-3-7-8

€ 16

### Gelato alla crema e amarena Fabbri

3-7

### Vanilla gelato with Amarena Fabbri cherries

3-7

€ 16

### Selezione di gelati e sorbetti

\*

### Selection of ice creams and sorbets

\*

€ 16

## Gourmet Sandwich

Toast con prosciutto cotto e formaggio  
1-7 *Ham and cheese toasted sandwich* € 16

**Club House Sandwich**  
petto di pollo, uovo, lattuga, pane  
tostato, pomodoro, bacon, maionese,  
servito con patatine fritte  
\* 1-3-5-7 **Club House Sandwich** € 30  
*Grilled chicken breast, egg, lettuce,  
toasted sandwich loaf, tomato, crispy bacon  
and mayonnaise, served with french fries*

Buns al sesamo, Hamburger di manzo,  
cipolla, bacon, senape, lattuga,  
pomodoro, servito con patate fritte  
\* 1-3-7-10-11 € 29  
*Sesame buns, beef burger, onion, bacon,  
mustard, lettuce and tomato,  
served with French fries*

Astice in morbido pane tostato,  
maionese, sedano croccante,  
cipolla in agrodolce, erbette,  
tabasco e salsa Worcestershire  
1-2-3-7-9 € 45  
*Lobster in soft toasted bread with  
mayonnaise, crisp celery, pickled onion,  
fresh herbs, Tabasco  
and Worcestershire sauce*

## Leggerezza ed equilibrio / Lightness & balance

Misticanza, finocchi, gorgonzola,  
noci e mele  
7-8 € 25  
*Mixed salad, fennel, gorgonzola cheese,  
walnuts and apples*

Sandwich integrale, petto di pollo,  
zucchine e carote alla griglia,  
formaggio fresco  
1-7 € 28  
*Whole wheat sandwich with chicken breast,  
grilled zucchini and carrots and fresh cheese*

Hummus di ceci, pomodoro secco,  
cetrioli e feta  
7 € 25  
*Chickpea hummus, sun-dried tomato,  
cucumbers and feta*

Sandwich tostato ai cereali, pomodoro,  
lattughino, avocado, philadelphia  
uovo e bresaola di tonno  
1-3-4-7 € 29  
*Toasted multigrain sandwich, tomato,  
baby lettuce, avocado, philadelphia  
egg and tuna bresaola*

Yogurt greco, cioccolato fondente,  
frutti rossi e mandorle  
7-8 € 15  
*Greek yogurt, dark chocolate,  
berries and almonds*

## Mocktails

### Alcohol free Cocktails € 17

**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*

### Vodka Martini Cocktails € 22

**Majestic Vodka Martini**  
Vodka ghiacciata con gocce di Martini dry  
*Iced Vodka with a few drops of Martini dry*

**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*

### Cocktail a bassa gradazione Low-alcoholic Cocktails € 17

**Pink season**  
Fragola, pompelmo, St-Germain  
*Strawberry, grapefruit, St-Germain*

**Mimosa Spritz**  
Arancia, miele, Aperol, Prosecco  
*Orange, honey, Aperol, Prosecco*

### Champagne Cocktails € 27

**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*

### Gin Martini Cocktails € 22

**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

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.*

## After Dinner Cocktails

### 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 quintaessentia  
*Bourbon whiskey, lemon juice, Aperol, Amaro Nonnino quintaessentia*

### Manhattan

Bourbon Whisky, Martini Rosso, Angostura  
*Bourbon Whisky, Martini Rosso, Angostura*

## Gin

Tanqueray alcohol free  
Beefeater vol. 40%  
Gordon's vol. 37.5%  
Tanqueray vol. 43%  
Bombay Sapphire vol. 40%  
Gin Italiano vol. 45%  
Tanqueray Ten vol. 47.3%  
Hendrick's vol. 41.4%  
Monkey 47 vol. 47%  
Gin Mare vol. 42.7%

€ 15  
€ 20  
€ 20  
€ 20  
€ 20  
€ 20  
€ 20  
€ 23  
€ 23  
€ 20

## Vodka

Smirnoff 37,5%  
Absolut vol. 40%  
Beluga vol. 40%  
Tito's vol. 40%  
Belvedere vol. 40%  
Grey Goose vol. 40%  
Ketel One vol. 40%

€ 19

### Stinger

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

### Black or White Russian

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

7

### Brandy Alexander

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

7

### Golden Dream

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

7

### 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 Manatthan

Jack Daniel's, Amaretto Disaronno, Martini Dry, Angostura

### Sidecar

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

## 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 primaverile, patate e pomodorini

1-4-7

Salmone con verdure al vapore

\* 4-7

Millefoglie di patate, bietoline e Parmigiano Reggiano

7

Guancia brasata al Sangiovese, crema di patate e friggione bolognese

7

*Bolognese-style veal cutlet, buttered baby spinach*

\* 1-3-7-9

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

\* 6-7

*Seabass in a light spring stew with potatoes and cherry tomatoes*

1-4-7

*Salmon with steamed vegetables*

\* 4-7

*Potato millefeuille, chard and Parmigiano Reggiano*

7

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

7

## 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

€ 40

€ 32

€ 36

€ 35

€ 32

€ 35

€ 28

€ 26

€ 25

## Antipasti / Starters

Mortadella di Bologna, squacquerone e tigelle 1-7	<i>Mortadella Bologna, squacquerone cheese and tigelle</i> 1-7	€ 27
Battuta di Fassona, burrata, acciughe e puntarelle 4-7	<i>Hand-cut Fassona beef tartare, burrata, anchovies and puntarelle</i> 4-7	€ 30
Carpaccio di gambero rosso, mango e yogurt al limone 🐟 * 2-7	<i>Red prawn carpaccio, mango and lemon yogurt</i> 🐟 * 2-7	€ 30
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
Carciofo arrosto, provola affumicata, prezzemolo e aglio nero 1-7	<i>Roasted artichoke, smoked provola, parsley and black garlic</i> 1-7	€ 30
Polpo glassato alla soia, patate, fagiolini e cipolla ai frutti rossi 1-6-7-14	<i>Soy-glazed octopus, potatoes, green beans and red fruit onion</i> 1-6-7-14	€ 32

## Primi Piatti / First Courses

Tagliatelle alla bolognese 1-3-9	<i>Tagliatelle with traditional Bolognese ragù</i> 1-3-9	€ 27
Tortellini in brodo di Cappone 1-3-7-9	<i>Tortellini in capon broth</i> 1-3-7-9	€ 30
Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 1-3-7	<i>Tortellino in Parmigiano Reggiano cream</i> 1-3-7	€ 30
Tortellone di ricotta, coulis di pomodoro e pecorino di fossa DOP 1-2-3-7	<i>Ricotta tortellone, tomato coulis and DOP pecorino di fossa</i> 1-2-3-7	€ 28
Lasagnetta in sfoglia verde, besciamella e verdure primaverili 1-3-7	<i>Green lasagna with béchamel and spring vegetables</i> 1-3-7	€ 28
Tagliolino al ragù d'astice, zucchini e agrumi 1-3-7	<i>Tagliolini with lobster ragù, zucchini and citrus notes</i> 1-3-7	€ 32
Minestrone di verdure	<i>Vegetable soup</i>	€ 26

## Rum

Bacardi vol. 40%	€ 16
Havana Club 3 vol. 40%	€ 16
Havana Club 7 vol. 40%	€ 20
Zacapa 23 vol. 40%	€ 20
Zacapa XO vol 40%	€ 30
Santa Teresa Vol 40%	€ 17
Saint James Vol 40%	€ 17
Saint James XO vol 43%.	€ 25

## Tequila

Don Julio Reposado vol. 38%	€ 23
Volcan Reposado vol. 40%	€ 20
Casamigos Mezcal vol. 40%	€ 20
José Cuervo Reposado Especial vol. 38%	€ 20
Patron Reposado vol. 40%	€ 23
Casamigos Blanco vol. 40%	€ 20

## Cognac e Armagnac

Courvoisier VSOP vol. 40%	€ 23
Martell VSOP vol. 40%	€ 23
Delamain XO vol. 40%	€ 30
Hennessy XO vol. 40%	€ 45
Hennessy Paradis vol. 40%	€100
Bas Armagnac vol. 40%	€ 25
Rémy Martin VSOP vol. 40%	€ 25

## Brandy

Vecchia Romagna vol. 38%	€ 17
Villa Zarri 23 Anni Tabacco vol. 45%	€ 18
Lepanto vol. 36%	€ 20
Villa Zarri 25 Anni Pieno Grado vol. 59%	€ 20
Villa Zarri 22 Anni Extra vol. 45%	€ 22
Villa Zarri Cherry Vol. 45%	€ 22

## Acquavite e Grappa

Grappa di Prosecco Nonino vol 38%	€ 17
Grappa di uva rossa- Nonino vol. 38%	€ 17
Acquavite di uva UE'- Nonino vol. 38%	€ 17
Grappa Barricata - Nonino vol. 43%	€ 17
Grappa di Tignanella vol. 42%	€ 20
Grappa di Ribolla - Nonino vol. 45%	€ 22
Grappa di Piccolit - Nonino vol. 50%	€ 27

## Amari

Cynar vol. 16,5%	€ 12
Jägermeister vol. 35%	€ 12
Fernet Branca vol. 39%	€ 12
Branca Menta vol. 28%	€ 12
Montenegro vol. 23%	€ 12
Averna vol. 29%	€ 12
Amaro Nonino Quintessentia vol. 43%	€ 12
China Martini vol. 31%	€ 12
Amaro del Capo vol. 35%	€ 12
Braulio vol. 21%	€ 12

## Single Malt Scotch Whisky

<b>Speyside</b>	
Macallan 12 Double Cask vol 40%	€ 25
Macallan 15 double cask vol 43%	€ 45
Glenfiddich 15 YO vol. 40%	€ 20
<b>Highland</b>	
Glenlivet 15 YO vol. 40%	€ 20
Glenmorangie 10 YO vol. 40%	€ 20
Oban 14 YO vol. 43%	€ 25
<b>Islay</b>	
Laphroaig 10 YO vol. 40%	€ 20
Lagavulin 16 YO vol. 43%	€ 25
<b>Skye</b>	
Talisker 10 YO vol. 45.8%	€ 20
Talisker 18 YO vol. 45.8%	€ 25

## Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label vol. 40%	€ 18
Johnnie Walker Black Label 12 YO vol. 40%	€ 17
Usqueabach vol. 43 %	€ 17
Chivas Regal 12 YO vol. 40%	€ 19
Johnnie Walker Blu Label vol. 40%	€ 55

## Rye Whisky

Old Overholt vol. 40%	€ 20
Wild Turkey Rey vol. 50.5%	€ 20

## Corn whisky

Platte Valley vol. 40%	€ 23
------------------------	------

## Irish Whisky

Jameson vol. 40%	€ 17
Old Bushmills vol. 40%	€ 20

## American Bourbon

Maker's Mark 7 YO vol. 45%	€ 17
Woodford Reserve vol. 43.2%	€ 17
Buffalo Trace vol. 40 %	€ 17
Wild Turkey Bourbon vol. 50.5%	€ 20

## Tennessee whisky

Tennessee Whisky vol. 35%	€ 17
Jack Daniel's Honey	
Jack Daniel's vol. 40%	€ 17
Jack Daniel's Rye vol. 45%	€ 20

## Canadian and Nikka Whisky

Canadian Club vol. 40%	€ 20
Seagram's VO 6 YO vol. 40%	€ 20
Crown Royal vol. 45%	€ 20
Miyagikyo 10 YO vol. 45%	€ 23

## 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%

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

## 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%

€ 15  
€ 15  
€ 17  
€ 17  
€ 17  
€ 17  
€ 17  
€ 17  
€ 17  
€ 17  
€ 18  
€ 17

## Carta dei vini / Wine list

### Prosecco e Spumante

Lambrusco di Sorbara Cantina della Volta  
Lambrusco Ancestrale Van der Sype  
Prosecco di Valdobbiadene DOCG  
Bellavista Cuvée Brut Assemblage

By the glass  
€ 10  
€ 10  
€ 12  
€ 17

0,375 bottle  
€ 35

0,75 bottle  
€ 50  
€ 40  
€ 40  
€ 65

### Champagne

Laurent Perrier La Cuvee Brut  
Philipponat Royale Réserve Non Dosè  
Veuve Clicquot Saint Petersburg  
Moët & Chandon Brut Impérial  
Laurent Perrier Rosé  
Ruinart Blanc De Blancs  
Dom Pérignon  
Krug Grand Cuvée  
Cristal Luis Roederer

€ 20  
€ 20  
€ 20  
€ 25

€ 50  
€ 60  
€ 60

€ 95  
€ 110  
€ 120  
€ 120  
€ 150  
€ 160  
€ 500  
€ 500  
€ 600

### Vini Bianchi – White Wine

Pignoletto Classico  
Sauvignon Vallania  
Liano Bianco Cesari  
Riesling Falkenstein  
Pinot Grigio Tercic  
Chablis Domaine Bussy

€ 9  
€ 9  
€ 10  
€ 12  
€ 15

€ 30  
€ 35  
€ 40  
€ 50  
€ 55  
€ 60

### Vini Rossi – Red Wine

Cabernet Sauvignon Vallania  
Sangiovese Riserva Laurento Cesari  
Liano Cesari  
Etna Rosso Terre Nere  
Brunello Castelgiocondo Frescobaldi  
Barbaresco Ceretto

€ 9  
€ 12  
€ 15  
€ 18  
€ 20

€ 40  
€ 40  
€ 60  
€ 65  
€ 90  
€ 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

# CAFE' MARINETTI

## FOOD

