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

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

COLAZIONE
BREAKFAST

Tutto lo staff del Grand Hotel Majestic "già Baglioni"
le augura una buona colazione e una piacevole giornata

All the staff of Grand Hotel Majestic "già Baglioni"
wishes you an enjoyable breakfast and a lovely day

@grandhotelmajestic GrandHotelMajesticGiaBaglioniBologna

WI-FI connection • Network: Grand Hotel Majestic • Password: Duetorri2010!

WI-FI connection • Network: Grand Hotel Majestic • Password: Duetorri2010!

Gentili Ospiti,
desideriamo informarvi che, nella nostra cucina, vengono impiegati
tutti gli allergeni contemplati dal Regolamento UE 1169/2011.
Per una consultazione agevole, accanto a ciascuna proposta
presente nel menu, troverete un'indicazione numerica e simbolica
che rimanda alla legenda degli allergeni, disponibile nell'ultima pagina.
Vi invitiamo a rivolgervi con fiducia al personale di sala
per qualsiasi esigenza o chiarimento.
Il nostro desiderio è offrirvi un inizio di giornata piacevole e su misura:
qualora desideriate piatti non presenti nel menu,
non esitate a comunicarcelo.
Saremo lieti di soddisfare le vostre richieste.

Dear Guests,
We would like to inform you that our kitchen regularly uses all allergens
listed under EU Regulation 1169/2011.
For your convenience, each item on the menu is accompanied by a number and a symbol
corresponding to a list of allergens,
which can be found on the final page of this menu.
Should you have any questions or specific requirements,
we kindly invite you to speak with a member of our breakfast team.
It is our sincere wish to help you start the day in the best possible way.
If you would like something not featured on the menu,
please do not hesitate to ask and we will be delighted to accommodate your request.

Allergen Directory

On the menu at the end of each dish name you will find a number and a symbol 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)*

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 e simpobili.

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)

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.

COLAZIONE
BREAKFAST

La colazione a buffet è inclusa nel soggiorno.
Per gli Ospiti esterni, è disponibile al costo di € 40 per persona.

Buffet breakfast is included as part of the stay.
For non-resident Guests, it is available at € 40 per person.

PRIMA COLAZIONE AL BUFFET
AMERICAN BUFFET BREAKFAST

Servizio in sala dalle ore 7.00 alle ore 11.00
Restaurant service from 7.00 a.m. to 11.00 a.m.

Dal nostro forno / From our bakery

1-8

Selezione dalla nostra panetteria • *Selection of our bakery*
Il pane è realizzato dal nostro Chef Boulanger con il lievito madre che porta i valori della biodiversità e permette di conservare la freschezza a lungo.

The bread is made by our Chef Boulanger with the yeast base which keeps the values of biodiversity and allows to preserve freshness for a long time.

Pasticceria, Croissant e Brioches / Pastry, Croissant, Brioches

1-3-7-8

Torte alla frutta e al cioccolato, pancake, waffles, brioches assortite, crostata alla frutta, muffin al cioccolato, muffin carote e mele, banana bread, biscotti assortiti, donuts, madeleines pistacchio e lampone, torta al limone.
I croissant vengono sfogliati quotidianamente con burro di Normandia.

Fruit or chocolate cake, pancakes, waffles, assorted brioches, fruit pie, chocolate muffin, carrot and apple muffin, banana bread, assorted cookies, donuts, pistachio and raspberry madeleines, lemon cake.
The croissants are made daily with normandy butter.

La nostra proposta salata / Our salted proposal

1-3-4-7

Croissant salati, torta farcita ricotta e verdure, focaccine, salmone affumicato, capperi, olive, insalata mista
Salted croissants, ricotta cheese and vegetables cake, focaccia, smoked salmon, capers, olives, mixed salad

Proposta vegana / Vegan proposal

1-8

Assortimento di dolci e biscotti
Assortment of sweets and biscuits

*Prodotti a basso contenuto di calorie e grassi

Per la selezione e dei croissant e brioches ci siamo affidati ad un forno artigianale scelto dal nostro executive chef.

PIATTI ESPRESSI DALLA NOSTRA CUCINA
HOT DISHES ON REQUEST

Proposte con supplemento / Proposals with supplement

1-3-7

Omelette farcita con prosciutto cotto, formaggio o verdure di stagione e con pane dorato
Omelette with cooked ham, or cheese or seasonal vegetables and a slice of bread
€ 15

1-3-7

Uova alla Benedict con pancetta e salsa olandese
2 eggs Benedict with bacon and hollandaise sauce
€ 14

1-3

Avocado Toast
Pane tostato, avocado, uovo poché, insalata e pomodorini
Toasted bread, avocado, poached egg, salad and cherry tomatoes
€ 15

1-3-4-7

Uova alla Benedict con salmone e salsa olandese
2 eggs Benedict with salmon and hollandaise sauce
€ 19

7

Bresaola con Parmigiano Reggiano 24 mesi, misticanza e pomodorini
Bresaola with 24 months Parmigiano Reggiano cheese, salad and cherry tomatoes
€ 20

Per l'ordinazione di questi piatti, rivolgersi al personale di sala
For requesting, please ask to the staff

PIATTI ESPRESSI DALLA NOSTRA CUCINA
HOT DISHES ON REQUEST

Proposte incluse / Included proposals

3
2 uova alla coque
2 soft-boiled eggs

3
2 uova in camicia
2 poached eggs

1-3-7
2 uova all'occhio di bue
2 fried eggs

3-7
Omelette al naturale o al formaggio
Plain or cheese omelette

1-7
Porridge all'acqua o al latte
Water or milk porridge

Per l'ordinazione di questi piatti, rivolgersi al personale di sala

For requesting, please ask to the staff

PRIMA COLAZIONE AL BUFFET
AMERICAN BUFFET BREAKFAST

Servizio in sala dalle ore 7.00 alle ore 11.00
Restaurant service from 7.00 a.m. to 11.00 a.m.

Proposta senza glutine / Gluten-free proposal

3-7-8
Assortimento di dolci e biscotti, croissant e pane
Assortment of sweets and biscuits croissants and bread

Assortimento latticini e yogurt / Milk products

6-7
* Yogurt naturale, intero, magro, alla frutta, yogurt greco intero, magro, senza lattosio, latte fresco, bevanda di soia,, di mandorla, selezione di formaggi della nostra regione, philadelphia, bocconcini di mozzarella, burro bianco dolce e salato preparato dalla nostra cucina

** Plain yogurt, low fat, fruit, greek yogurt, low fat, lactose free,cold milk, soya milk, almond milk, selection of regional cheese, philadelphia cheese, mozzarella cheese, plain and salted butter made by our chef*

Frutta / Fruit

5-8
Frutta fresca di stagione, frutta secca, disidratata e selezione di semi
Fresh fruits selection, dry fruits, dehydrate fruits, selection of seeds

Confetture e marmellate / Jams and marmelades

7-8
Confetture e marmellate assortite, miele e nutella
Jams and marmelade selection, honey and nutella

*Dish reduced in fat and calories

for the selection of croissants and brioches we relied on an artisanal bakery chosen by our executive chef.

PRIMA COLAZIONE AL BUFFET
AMERICAN BUFFET BREAKFAST

Servizio in sala dalle ore 7.00 alle ore 11.00
Restaurant service from 7.00 a.m. to 11.00 a.m.

Scelta di cereali / Cereal choise

1-7-8
*Muesli, all-bran, cornflakes
**Muesli, all-bran, cornflakes*

Uova / Eggs

3-7
Uova strapazzate,
Scrambled eggs, boiled eggs

3
Uova sode
Boiled eggs

Piatti caldi / Hot dishes

Verdura di stagione al forno, riso in bianco, bacon e wurstel (di carni bianche)
Baked seasonal vegetables, rice, bacon and wurstel (white meat)

Selezione di salumi della nostra regione / Selection of regional charcuterie

Mortadella, salame, prosciutto crudo di Parma 30 mesi D.O.P. ,
prosciutto cotto senza glutine e senza lattosio e tacchino

Mortadella, salame, prosciutto crudo di Parma 30 months D.O.P. ,
cooked ham gluten free and lactose free, and turkey

*Prodotti a basso contenuto di calorie e grassi

I nostri tè e tisane de la via del tè, così come il nostro caffè di segafredo zanettipossiedono 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.

PRIMA COLAZIONE AL BUFFET
AMERICAN BUFFET BREAKFAST

Servizio in sala dalle ore 7.00 alle ore 11.00
Restaurant service from 7.00 a.m. to 11.00 a.m.

Bevande / Beverage

9-12
Spremute fresche di arance e pompelmo, centrifugato di frutta e verdura,
acqua minerale naturale e gasata, Valdobbiadene prosecco D.O.C.G., acqua aromatizzata

Freshly squeezed orange or grapefruit juice, apple juice, centrifuged fruit and vegetables,
plain and sparkling mineral water, Valdobbiadene prosecco D.O.C.G., infused water

Bevande calde / Hot beverage

1-6-7-8
Espresso, nescafè, caffè all'americana, caffè decaffeinato, cappuccino,
cioccolata, latte caldo / freddo, latte di soia, latte di mandorla, latte di avena

Espresso, nescafè, american coffee, decaffeinated coffee, cappuccino,
hot chocolate, hot / cold milk, soya milk, almond milk, oat milk

Nostra scelta di Tè "La Via del Tè" / Our tea "la via del tè" choices

Tè verde, english breakfast, darjeeling, earl grey, deteinato, 4 frutti rossi
Green, English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Decaffenaited Tea, 4 Red Fruits

Nostra scelta di Infusi "La Via del Tè"/ Our infusion tea "la via del tè" choices

Infuso alle foglie di menta, allo zenzero e limone, ai frutti di bosco, camomilla
Perfumed with leaves of mint, ginger and lemon, wild berries, chamomile

*Dish reduced in fat and calories

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.