



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: ristorazione carracci@duetorrihotels.com
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)

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.

"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 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.

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)

 *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*

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

Antipasti / Starters

Mortadella Bologna, squacquerone e tigelle 1-7	<i>Bologna mortadella, squacquerone cheese and tigelle</i> 1-7	€ 27
Battuta di fassona, burrata, capperi e gel di cipolla rossa 7	<i>Fassona beef tartare with burrata, capers, and red onion gel</i> 7	€ 30
Carpaccio di gambero rosso, mango e yogurt al limone 🐟 * 2-7	<i>Red shrimp carpaccio, mango and lemon yogurt</i> 🐟 * 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 1-3-7	<i>65° egg, potato cream, porcini mushrooms, black truffle and Valpadana DOP provolone</i> 1-3-7	€ 30
Polpo glassato alla soia, pesto di pomodori secchi e cavolfiore 1-6-7-14	<i>Soy-glazed octopus, sun-dried tomato pesto and cauliflower</i> 1-6-7-14	€ 32

Primi Piatti / First Courses

Tagliatelle alla bolognese 1-3-9	<i>Tagliatelle with Bolognese ragù</i> 1-3-9	€ 25
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>Tortellini in 36-month Parmigiano Reggiano cream</i> 1-3-7	€ 30
Tortellone di ricotta, ragù di astice, agrumi e scamorza affumicata 1-2-3-7	<i>Ricotta tortellone, lobster ragù, citrus and smoked scamorza</i> 1-2-3-7	€ 32
Lasagnetta in sfoglia verde, porcini, finferli e cardoncelli 1-3-7	<i>Lasagnetta with green pasta, porcini, chanterelles and cardoncelli mushrooms</i> 1-3-7	€ 27
Tagliolino al tartufo nero 1-3-7	<i>Tagliolini with black truffle</i> 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 Sype	€ 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 Impérial	€ 20	€ 60	€ 120
Laurent Perrier Rosé	€ 25		€ 150
Ruinart Blanc De Blancs			€ 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
7-8

*Mixed salad, fennel, gorgonzola cheese,
walnuts and apples*
7-8 € 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
Delamain XO vol. 40%	€ 30
Hennessy XO vol. 40%	€ 40
Hennessy Paradis vol. 40%	€ 95
Bas Armagnac vol. 40%	€ 25
Rémy Martin VSOP 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 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
Pistacchio, mandarino e cioccolato bianco 1-3-7-8	Pistachio, mandarin and white chocolate 1-3-7-8	€ 16
Zuppa inglese *1-3-7-8	Zuppa Inglese *1-3-7-8	€ 16
Gelato alla crema e amarena Fabbri 3-7	Custard ice cream with Fabbri amarena cherry 3-7	€ 16
Selezione di gelati e sorbetti *	Selection of ice creams and sorbets *	€ 16

Caffetteria / Coffee selection

Caffè espresso o caffè decaffeinato	Espresso or decaffeinated espresso	€ 5
Caffè corretto	Coffee with alcohol	€ 10
Latte (intero, scremato, di soia, senza lattosio, di mandorla)	Milk (whole, skimmed, soy, 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 1	Barley coffee 1	€ 7
Cioccolata calda 7	Hot chocolate 7	€ 8
Caffè shakerato	Iced coffee	€ 9
Selezione "La Via del Tè" di té e infusi (English Breakfast, Earl Grey, Green Tea e molti altri)	Large selection of "La Via del Tè" tea and herbal infusions (English Breakfast, Earl Grey, Green Tea and many others)	€ 10
Irish coffee Whiskey irlandese, caffè, zucchero, panna 7	Irish coffee Irish Whiskey, coffee, sugar, cream 7	€ 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
Peroni Gran Riserva - Italy	33 cl	€ 11

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

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 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

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

Cocktail a bassa gradazione / Low-alcoholic Cocktails € 15

Pink season

Fragola, pompelmo, St-Germain

Strawberry, grapefruit, St-Germain

Mimosa Spritz

Arancia, miele, Aperol, Prosecco

Orange, honey, Aperol, Prosecco

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

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