



COCKTAIL BAR

CLASSICS

OLD CUBAN

€ 10

Succo di lime, simple syrup, foglie di menta, Rum Matusalem 7, Angostura Bitters, Champagne

HURRICANE

€ 10

Rum Mix (Matusalem 7, The Kraken Black Spiced Rum, passion fruit syrup, succo di lime, succo di arancia)

PALOMA

€ 10

Tequila 1800 Silver, succo di lime, agave syrup, sale, soda al pompelmo rosa

THE LION'S TAIL

€ 10

Bourbon Woodford Reserve, Pimento Dram, succo di Lime, simple syrup, Angostura Bitters

CLOVER CLUB

€ 10

Edgar Sopper London Dry Gin, succo di limone, sciroppo di lamponi, addensante naturale

GIN BASIL SMASH

€ 10

Foglie di basilico, Edgar Sopper London Dry Gin, succo di limone, simple syrup, addensante naturale

PENICILLIN

€ 10

Blended Scotch, Honey ginger syrup, succo di limone, Single Malt Scotch

JASMINE

€ 10

Edgar Sopper London Dry Gin, succo di limone, Cointreau, Bitter

TWIST ON CLASSICS

SPICY TOMMY'S

Tequila 1800 Silver, succo di lime, sciroppo di agave, tabasco, sale

€ 12

FRAMBOISES FASHIONED

Zucchero Moscovado, lamponi, Angostura Bitters, Orange Bitters, Jack Daniel's Single Barrel Rye, whisky

€ 12

MEZCAL NEGRONI

Select Bitter, Vermouth Rosso Antico, Mezcal Srtesanas Joven 400 Conejos, Liquore mela e limone

€ 12

COCO DAIQUIRI

Rum Matusalem Platino aromatizzato con latte di cocco, succo di lime, sciroppo di zucchero moscovado, addensante naturale, Angostura Bitters

€ 12

AZZOGUIDI COLLINS

Edgar Sopper London Dry Gin infuso con Butterfly Pea Tea, succo di lime, sciroppo all'infuso papaya e arancia, Orange Bitters, soda

€ 12

50 SPECIAL

Vecchia Romagna Riserva Tre Botti, liquore uva nera e fragola, Amaro Montenegro infuso alle foglie di fico, succo di limone

€ 12

SIGNATURE CASA AZZOGUIDI

AZZOGUIDI NO.1

Edgar Sopper London Dry, Vermouth Rosso Antico, succo di limone, Florita Bitter Dandelion, soda alla camomilla

€ 12

CANDY

Jack Daniels Whisky Tennessee Apple, succo di arancia, Sciroppo di infuso arancia e papaya, liquore cannella e pimento

€ 12

BOLOGNA SOUR

Vecchia Romagna Riserva Tre Botti, liquore al maraschino, succo limone, Tepache all'ananas, addensante naturale

€ 12

VECCHIO AMERICANO

Bitter Select, Vermouth Rosso Antico, Amaro Rabarbaro Bergia. Invecchiato in botte piccola di rovere francese, completato con uno splash di soda

€ 12

BIRRE

Lager	7
Ipa	7
Analcolica	7

APERITIVI

Vermouth Rosso Antico, Bologna	5
Vermouth Bianco, Dr Ulrich, Piemonte	7
Vermouth Dry, Dr Ulrich, Piemonte	7
Vermouth Rosso, Dr Ulrich, Piemonte	7

GIN

Edgar Sopper, UK	10
Primo, Gin al Sale di Romagna, Romagna	10
Gin Campi, Emilia	10
Vallombrosa, Toscana	10
Winestillery, Toscana	10
Winestillery, Old Tom, Toscana	12
Solo Gin, Sardegna	12
Occitain, Piemonte	12
Ilse of Harris, Scozia	12
Tanqueray N10, UK	14
Smeaton Bristol Dry, UK	14

VODKA

Beluga Transatlantic, Russia	12
Beluga Gold Line	14
Beluga Allure	16
Grey Goose, Francia	12
Tito's, USA	12

RHUM

Matusalem 7Y, Republica Dominicana	10
Matusalem Gran Reserva 15Y	12
Matusalem 23Y	15
Plantation Pineapple	12
Flor de Cana 12Y, Nicaragua	12
Flor de Cana 18Y	14
Flor de Cana 25Y	20
Hampden 8Y, Jamaica	14
Saint James XO, Martinica	16
Sailor Jerry Spiced, Caraibi	10
The Real Mccoy 5yo Proof	10
Transcontinental Panama 11y	18
Transcontinental Jamaica WP 2006	25

TEQUILA E MEZCAL

Sotol, Padre de las serpientes, Mexico	14
1800 Silver, Mexico	10
1800 Reposado	12
1800 Anejo	12
Mezcal 400 Conejos, Mexico	12

WHISKY

KENTUCKY WHISKY

Woodford Reserve Bourbon	10
Eagle Rare	10

TENNESSE WHISKY

Gentleman Jack	10
Jack Daniel's Apple	12
Jack Daniel's Single Barrel Rye	12
Jack Daniels Sinatra	16

WHISKY

IRISH WHISKY

Bushmills The original Blended	10
Bushmills Black Bush Blended	12
Bushmills 10 Y. O. Single Malt	14
Bushmills 16 Y. O. Single Malt	15
Waterford Fenniscourt farm Peated	15

SCOTTISH WHISKY

-Highland-	
Oban 14 Y. O.	12

-Islay-	
Port Askaig 8 Y. O.	12
Lagavulin 16 Y. O.	15
Blackadder Peat Reek	15
Port Askaig 8 Y. O.	12

-Lowland-	
Aerston Single Malt 10 Y. O. Sea Cask	12

-Speyside-	
Benriach 10 Y.O.	12
The Balvenie 12 Y. O.	12
Glenfiddich 12 Y. O.	14
Glenfiddich 18 Y. O.	18

GIAPPONE

Miyagikyo	12
Hibiki	14
Nikka Coffey	14

GRAPPA

Libarna Bianca Cristallo, Libarna	8
Libarna di Moscato Barricata, Libarna	8
Libarna 18 mesi, Libarna	10

BRANDY E COGNAC

Vecchia Romagna Riserva Tre Botti	12
Vecchia Romagna Riserva 18 Anni	18
Courvoisier XO	18

AMARI

Amaro Montenegro, Bologna	6
Rabarbaro Bergia, Bologna	6
Braulio, Lombardia	6
Amaro Maliquò, Calabria	7
Amaro Adriano, Lazio	7
Amara, Sicilia	8
Amaro dell'Artista, Toscana	7
Amaro Sabbenerica al carciofo, Sicilia	7

LIQUORI

Nocino Benvenuti, Bologna	7
Sambuca Lolli, Bologna	7
Limoncello	7
Il Fico, Liquore al ficodindia, Sicilia	8
Liquore alla nocciola delle Langhe, Piemonte	8
Liquore alla Liquirizia, Abruzzo	8
Liquore di Genziana, Abruzzo	8
Liquore allo Zafferano, Sardegna	8
Calvados Nord-Sud	8

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	2.5
Doppio Espresso	3.5
Caffè Americano	3
Caffè D'orzo	3
Cappuccino	3
Latte Macchiato	3.5

BEVANDE

Acqua Filette 0.7 vetro	5
Acqua Panna – San Pellegrino	4
Coca Cola	4
Sprite	4
Tonica	4
Ginger Beer	4
Lemon Soda	4
Succo di pomodoro	6
Spremuta di arancia	5

MENU BAR - FOOD

SMART CHOISE

Tortellini della tradizione fritti con aceto balsamico € 4
Traditional fried tortellini with balsamic vinegar

BAGEL

Salmone, guacamole, mayonese € 18
Salmon, guacamole sauce and mayonnaise

Pollo fritto, guacamole, mayonese € 18
Fried chicken, guacamole sauce and mayonnaise

FOCACCIA

Tartare di manzo, rucola, parmigiano “24 mesi”, € 20
aceto balsamico
Beef tartare, rocket, parmesan cheese “24 months”
and balsamic vinegar

Polpo, patate, olive, pomodorino confit € 18
Octopus, potatoes, olives and confit cherry tomato

AZZOQUIDI CHEESEBURGER

Bun artigianale, burger di Fassona (azienda Rizzieri), € 25
insalata, pomodoro, cetriolo pickle, caciotta
Stuffed Bun with Fassona beef hamburger (from the Rizzieri company),
lettuce, tomato, pickle cucumber and caciotta

VEGAN AND VEGETARIAN

Hummus di ceci, batonette di verdure e olio al porro € 15
Chickpeas hummus with vegetables and leek oil

Quasi tutti i piatti del nostro menù possono essere modificati per renderli vegani o vegetariani,
per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Almost all the dishes on our menu can be modified to make them vegan or vegetarian,
for more information contact the dining room staff.