



DRINK LIST

CLASSICS

OBIUTARY COCKTAIL

Edgar Sopper Gin, Dry Vermouth, Assenzio

€ 10

PIMM'S CUP

Pimm's N.1, Succo di Limone, Simple Syrup, Sprite

€ 10

VIEUX CARRÉ COCKTAIL

Jack Daniel's Rye Whiskey single Barrel, Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Vermouth Rosso Antico, Benedictine DOM, Peychaud Bitters, Angostura Bitters

€ 10

ROFFIGNAC

Jack Daniel's Rye Whiskey Single Barrel, sciroppo di Lamponi, soda

€ 10

ORGEAT PUNCH

Jack Daniel's Rye Whiskey Single Barrel, Orzata, succo di limone, succo di lime, Orange Bitters, Porto

€ 10

BRANDY CRUSTA

Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Maraschino Buton, Cointreau, Simple Syrup, succo di limone, Angostura Bitters

€ 10

THE CALVADOS COCKTAIL

Calvados, Cointreau, Simple Syrup, succo di limone, Angostura Bitters

€ 10

MARIA DOLORES COCKTAIL

Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Creme de Cacao, Cointreau

€ 10

GOLD RUSH

Woodford Reserve Whiskey, succo di limone, Honey Mix

€ 10

RED HOOK

Jack Daniel's Rye Whiskey Single Barrel, Maraschino Buton, Punt & Mes

€ 10

OLD CUBAN

Matusalem 7Y.O., Moscovado Syrup, succo di lime, Angostura Bitters, foglie di menta, Champagne

€ 10

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

VECCHIO AMERICANO

Select Bitter, Vermouth Rosso Antico, Rabarbaro Bergia, invecchiato in botte piccola di rovere francese

€ 12

BOLOGNA SOUR

Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Maraschino Buton, succo di limone, tepache di ananas, Montenegro al fico

€ 12

SIGNATURE CASA AZZÒGUIDI

FUTURA

Bitter Select, Bitter Fusetti, Saba, cordial Futura, succo di limone

€ 12

MESSICO86

1800 Tequila Reposado, liquore al tè verde, mele lattefermentate, succo di lime

€ 14

RED SEA

Vodka infusa con alga kombu e tè nero, Select Bitter, Dry Curacao, soluzione salina, estratto di rapa rossa, succo di limone

€ 14

NUNUI

Rummix: Matusalem 7, Matusalem 15, Matusalem 23, Jamaican Rum, Kraken dark rum. Liquore Cinico, sciroppo orzata e burro, succo di lime, soda al pompelmo

€ 12

VANILLA SKY

Bushmills infuso al tè nero alla vaniglia, Shrub mele di castagno e melagrana, Cointreau, succo di limone, soda, Montenegro, Vin Brulé

€ 12

MARE NOSTRUM

Edgar Sopper Gin, Maraschino Buton, Premix Mediterraneo, Acqua di Mare, Succo di Limone, Spray Mediterraneo

€ 12

XANANAX

Beluga Transatlantic Vodka alla camomilla, tepache di ananas, liquore pompelmo rosa, cannella e pepe rosa, succo di limone, addensante

€ 12

TORO NAGASHI

Edgar Sopper Gin alla rosa del Giappone, liquore al karkadé, sciroppo al koji, succo di lime, spuma al sake

€ 14

BIRRE

Lager	7
Ipa	7
Pilsner	7

APERITIVI

Vermouth Rosso Antico, Bologna	6
Fred & Jerbis Vermouth	7
Vermouth Ulrich Extra Dry	7
Vermouth Bianco	7

GIN

Edgar Sopper, UK	10
Roku, Giappone	10
Winestillery, Chianti, Italia	10
Winestillery Old Tom, Chianti, Italia	12
Apium London Dry, UK	12
Primo Sale di Romagna, Italia	12
Campi, Emilia Romagna, Italia	12
Etna, Sicilia, Italia	12
Drouin Le Gin de Calvados, Bretagne, France	14
Uncle Val's Botanicals, California, USA	14
Ilse of Harris, Scozia	14
Tanqueray N10, UK	14
Smeaton Bristol Dry, UK	14

VODKA

Beluga Transatlantic, Russia	12
Beluga Gold Line	14
Beluga Allure	15
Grey Goose, Francia	12
Tito's, USA	12

RHUM

Matusalem 7Y, Repubblica Dominicana	10
Matusalem Gran Reserva 15Y	12
Matusalem 23Y	15
Plantation Pineapple	12
Flor de Cana 12Y, Nicaragua	12
Flor de Cana 18Y	14
Neisson Blanc	12
The Real Mccoy, 5Y Overproof	10
Hampden 8Y, Jamaica	14
Saint James XO, Martinica	16
Sailor Jerry Spiced, Caraibi	10
Transcontinental, Guyana 2012	20
Transcontinental Panama 11y	20
Transcontinental Jamaica WP 2006	25
Worthy Park Jamaica Rum	14

TEQUILA E MEZCAL

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

WHISKY

KENTUCKY WHISKY

Woodford Reserve Bourbon	10
Eagle Rare	10

TENNESSE WHISKY

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

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-

Benriach 10 Y. O.	12
Mc'nean Organic Single Malt Scotch	14
Glenglassaugh Highland Single Malt Scotch	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, Week of Peat 14 Y.O.	15
Glenfiddich 12 Y. O.	14
Glenfiddich 18 Y. O.	15
Macallan 12 Y. O.	15

GIAPPONE

Miyagikyo	12
Hibiki	14
Nikka Coffey	14

VINI AL CALICE

Bollicine	10
Bianchi	8/10
Rossi	8/10
Rosato	9

GRAPPA

Savorini Grappa di Moscato, Bologna	10
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
Vaudon Cognac Fin Bois 10 Ans	12

AMARI

Amaro Montenegro, Bologna	6
Rabarbaro Bergia, Bologna	6
Amaro Savorini, Bologna	8
Amaro dell'Artista, Toscana	7

LIQUORI E FORTIFICATI

Calvados Nord-Sud	8
Churchill's LBV Port, Douro, Portogallo Churchill's	7
Ynocente Fino Dry Sherry, Jerez, Spagna	7

BEVANDE

Acqua Panna – San Pellegrino	5
CocaCola / CocaCola Zero	5
Sprite	5
Tonica	5
Ginger Beer	5
Lemon Soda	4
Succo di frutta	5

COCKTAIL BAR - FOOD

SNACK

Hummus con batonette di verdure	5
Tortellini fritti	5
Focaccia con squacquerone e mortadella	5
Gnocco Fritto con Prosciutto	5
Ostrica	5

PIATTO DI TUTTI GLI SNACK 20

PIÙ DI UNO SNACK

Tagliatella al Ragú	18
Lasagna Verde alla bolognese	18
Tortellini in Brodo	20
Burger Azzoguidi con patatine	25

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

