



# DRINK LIST

# CLASSICS

## OBIUTARY COCKTAIL

Edgar Sopper Gin, Dry Vermouth, Assenzio

€ 12

## PIMM'S CUP

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

€ 12

## VIEUX CARRÉ COCKTAIL

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

€ 12

## ROFFIGNAC

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

€ 12

## ORGEAT PUNCH

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

€ 12

## BRANDY CRUSTA

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

€ 12

## THE CALVADOS COCKTAIL

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

€ 12

## MARIA DOLORES COCKTAIL

Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Creme de Cacao, Cointreau

€ 12

## GOLD RUSH

Woodford Reserve Whiskey, succo di limone, Honey Mix

€ 12

## RED HOOK

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

€ 12

## OLD CUBAN

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

€ 12

# 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

€ 14

## 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

## SELECTUS

Select Bitter, soda al pompelmo, olio al basilico

€ 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   | 8 |
| Ipa     | 8 |
| Pilsner | 8 |

# APERITIVI

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Vermouth Rosso Antico, Bologna | 6 |
| Fred & Jerbis Vermouth         | 8 |
| Vermouth Ulrich Extra Dry      | 8 |
| Vermouth Bianco                | 8 |

# GIN

|   |    |
|---|----|
| Edgar Sopper, UK                            | 10 |
| Whitley Neill, UK                           | 12 |
| Winestillery, Chianti, Italia               | 14 |
| Smeaton Bristol Dry, UK                     | 15 |
| Apium London Dry, UK                        | 12 |
| Primo Sale di Romagna, Italia               | 12 |
| Campi, Emilia Romagna, Italia               | 14 |
| Portobello Road, UK                         | 12 |
| Drouin Le Gin de Calvados, Bretagne, France | 14 |
| Uncle Val's Botanicals, California, USA     | 14 |
| Ilse of Harris, Scozia                      | 15 |
| Tanqueray N10, UK                           | 14 |

# VODKA

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Beluga Transatlantic, Russia | 12 |
| Beluga Gold Line             | 15 |
| Beluga Allure                | 18 |
| Grey Goose, Francia          | 14 |
| Tito's, USA                  | 12 |

# RHUM

|   |    |
|---|----|
| Matusalem 7Y, Repubblica Dominicana                 | 10 |
| Matusalem Gran Reserva 15Y, Repubblica Dominicana   | 14 |
| Matusalem 23Y, Repubblica Dominicana                | 16 |
| Matusalem Insolito Wine Cask, Repubblica Dominicana | 12 |
| Plantation Pineapple, Trinidad, Barbados e Jamaica  | 14 |
| Flor de Cana 12Y, Nicaragua                         | 14 |
| Flor de Cana 18Y, Nicaragua                         | 16 |
| Neisson Blanc, Martinica                            | 14 |
| The Real Mccoy 5Y, Barbados                         | 12 |
| Hampden 8Y, Jamaica                                 | 14 |
| Saint James XO, Martinica                           | 16 |
| Transcontinental, Guyana 2012                       | 20 |
| Transcontinental Panama 11 y.o.                     | 20 |
| Worthy Park Jamaica Rum                             | 14 |

# TEQUILA E MEZCAL

|  |    |
|--|----|
| 1800 Silver, Mexico                    | 12 |
| 1800 Reposado, Mexico                  | 14 |
| 1800 Anejo, Mexico                     | 16 |
| 1800 Cristallino, Mexico               | 16 |
| Mezcal 400 Conejos, Mexico             | 15 |
| Sotol, Padre de las serpientes, Mexico | 15 |
| Ocho Blanco, Mexico                    | 14 |

# WHISKY

## KENTUCKY WHISKY

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Woodford Reserve Bourbon | 14 |
| Eagle Rare               | 14 |

## TENNESSE WHISKY

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Gentleman Jack              | 12 |
| Jack Daniel's Apple         | 12 |
| Jack Daniels Sinatra        | 16 |
| Jack Daniel's Single Barrel | 14 |

# 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    | 16 |
| Waterford Fenniscourt farm Peated | 18 |

## SCOTTISH WHISKY

### -Highland-

|   |    |
|---|----|
| Benriach 10 Y. O.                         | 14 |
| Mc'nean Organic Single Malt Scotch        | 14 |
| Glenglassaugh Highland Single Malt Scotch | 12 |

### -Islay-

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

### -Lowland-

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

### -Speyside-

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| The Balvenie, Week of Peat 14 Y.O. | 18 |
| Glenfiddich 12 Y. O.               | 14 |
| Glenfiddich 18 Y. O.               | 15 |

## GIAPPONE

|              |    |
|--------------|----|
| Miyagikyo    | 12 |
| Hibiki       | 14 |
| Nikka Coffey | 16 |

## VINI AL CALICE

|           |      |
|-----------|------|
| Bollicine | 10   |
| Bianchi   | 8/10 |
| Rossi     | 8/10 |
| Rosato    | 10   |

## GRAPPA

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Savorini Grappa di Moscato, Bologna   | 12 |
| Libarna Bianca Cristallo, Libarna     | 10 |
| Libarna di Moscato Barricata, Libarna | 10 |
| Libarna 18 mesi, Libarna              | 14 |
| Libarna Barolo, Libarna               | 16 |

## BRANDY E COGNAC

|  |    |
|--|----|
| Vecchia Romagna Riserva Tre Botti, Bologna | 12 |
| Vecchia Romagna Riserva 18 Anni, Bologna   | 18 |
| Vaudon Cognac Fin Bois 10 Ans, Francia     | 14 |
| Vaudon Cognac XO, Francia                  | 18 |

## AMARI

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Amaro Montenegro, Bologna | 6 |
| Rabarbaro Bergia, Bologna | 6 |
| Amaro Savorini, Bologna   | 8 |

## LIQUORI E FORTIFICATI

|   |    |
|---|----|
| Calvados Nord-Sud                             | 8  |
| Churchill's LBV Port, Douro, Portogallo       | 10 |
| Fonseca 10 y.o. Tawny Port, Douro, Portogallo | 14 |
| Ynocente Fino Dry Sherry, Jerez, Spagna       | 10 |
| Lustau Palo Cotrado Sherry, Jerez, Spagna     | 12 |



# BEVANDE

|  |   |
|--|---|
| Acqua Panna – San Pellegrino           | 5 |
| Acqua Plose naturale e frizzante       | 5 |
| Acqua Plose naturale e frizzante 0,5 l | 3 |
| Acqua Surgiva naturale e frizzante     | 5 |
| CocaCola / CocaCola Zero               | 5 |
| Sprite                                 | 4 |
| Tonica                                 | 5 |
| Ginger Beer                            | 5 |
| Lemon Soda                             | 5 |
| Succo di frutta                        | 5 |



# COCKTAIL BAR - FOOD

## SNACK

**Hamburger e patatine** • Allergeni: glutine, formaggio e derivati, uova e derivati € 15  
Burger and chips • Allergens: gluten, cheese and derivatives, eggs and derivatives

**Hummus con verdure croccanti** € 5  
Hummus with crunchy vegetables

**Tagliere salumi “Villani”** € 8  
“Villani” cured meat platter

**Frittura di calamari** • Allergeni: molluschi € 5  
Fried calamari • Allergens: mollusc

**Sushi “Hosomaki” (tonno-salmone-manzo)** • Allergeni: pesce, soia e derivati € 10  
Sushi “Hosomaki” (tuna-salmon-beef) • Allergens: • fish, soy and derivatives

## PIÙ DI UNO SNACK

**Tagliatella al ragù bolognese** • Allergeni: glutine, sedano € 18  
Tagliatella with Bolognese ragù • Allergens: gluten, celery

**Tortellino in brodo (oppure con crema di parmigiano)** • Allergeni: glutine, latticini € 20  
Tortellino in broth (or with parmesan cream) • Allergens: gluten, dairy products

**Lasagna verde della tradizione** • Allergeni: glutine, sedano, latticini € 18  
Traditional green lasagna • Allergens: gluten, celery, dairy products

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.