



DRINK LIST

CLASSICS

PALOMA 12
1800 Tequila Blanco, agave, lime, pompelmo

GIMLET 12
Edgar Sopper Gin, cordial lime

THE SIDECAR 12
Vecchia Romagna Riserva Tre Botti, cointreau, limone

CANHANCHARA 12
Matusalme Rum, lime, miele

ROYAL DAIQUIRI 12
Matusalem Platino, zucchero, lime, violetta

MARTINEZ 12
Edgar Sopper Gin, Vermouth Rosso Antico, Maraschino Buton, Angostura Bitters

FROZEN COCKTAILS

MARGARITA 14
1800 Tequila Blanco, cointreau, lime (classico o con frutta fresca)

DAIQUIRI 14
Matusalem Rum, lime, zucchero (classico o con frutta fresca)

ESPRESSO MARTINI 14
Vodka Beluga, liquore al caffè, caffè espresso

PIÑA COLADA 14
Matusalme Rum, cocco, ananas, latte, lime

DE-SELECT 14
Select Bitter, Vermouth Rosso Antico, Pimento Dram, limone

MONTENEGRO FROZEN 14
Amaro Montenegro, Marsachino Buton, mango, mirtilli, limone

SIGNATURE CASA AZZOGUIDI

EASY PEASY

Select bitter, yuzu, tonica

12

SELECTUS

Select bitter, pompelmo, basilico

12

PINEAPPLE FIZZ

Amaro Montenegro, zucchero, limone, ananas

12

AZZOGUIDI MULE

Amaro Montenegro, lamponi, lime, Ginger beer

12

DARK BOLOGNA

Amaro Montenegro "Black", Vodka Beluga piccante, zucchero, lime, passion fruit

14

HASTA VER LA CRUZ

Mezcal 400 Conejos, arancia, lime, wasabi, soia

14

TWIST ON CLASSICS

VECCHIO AMERICANO

Select bitter, Rosso Antico vermouth, Rabarbaro Bergia, soda

12

OLD BOULEVARDIER

Select bitter, Rosso Antico vermouth, Rabarbaro Bergia, whiskey

12

MEZCAL NEGRONI

Select Bitter, Vermouth Rosso Antico, Mezcal 400 Conejos, liquore mela e limone

14

BOLOGNA SOUR

Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Maraschino Buton, limone, tepache, Amaro Montenegro ai lamponi

12

APPLE JACK TONIC

Apple Jack, lime, Ginger beer

12

MARE NOSTRUM

Edgar Sopper Gin, Maraschino Buton, acqua di mar, limone, Cordial Mediterraneo

12

BIRRE

Lager	8
Ipa	8
Blanche	8

APERITIVI

Vermouth Rosso Antico, Bologna	6
Vermouth Chazalettes Rosso, Torino	8
Vermouth Chazalettes Bianco, Torino	8
Select Bitter, Venezia	10

GIN

Edgar Sopper, UK	10
Whitley Neill, UK	12
Primo Sale di Romagna, Italia	12
Portobello Rod, UK	12
Tanqueray N° Ten, UK	14
Citadelle, Francia	14
Sipsmith, UK	14
Mermaid Dry, UK	15
Mermaid Dry, UK	15
Downpour, Scozia	15
Gin Del Professore Crocodile Old Tom, Italia	15

VODKA

Beluga Noble, Russia 12€	12
Beluga Transatlantic, Russia 14€	14
Beluga Allure, Russia 16€	16
Beluga Gold Line, Russia 18€	18

RHUM

Matusalem 7 Y.O., Repubblica Dominicana	10
Matusalem 15 Y.O., Repubblica Dominicana	14
Matusalem 23 Y.O., Repubblica Dominicana	16
Matusalem Insolito Wine Cask, Repubblica Dominicana	14
Plantation Pineapple, Trinidad-Barbados-Jamaica	14
Flor de Caña 12 Y.O., Nicaragua	14
Flor de Caña 18 Y.O., Nicaragua	16
Neisson Blanc, Martinica	14
The Real McCoy 5 Y.O., Barbados	12
Saint James XO, Martinica	16
Depaz Vieux Agricole, Martinica	16
Worthy Park, Jamaica	14
Transcontinental 2012, Guyana	20
Transcontinental 2011, Panama	20

TEQUILA E MEZCAL

1800 Silver, Jalisco	12
1800 Reposado, Jalisco	14
1800 Anejo, Jalisco	16
1800 Cristallino, Jalisco	12
Ocho Blanco, Jalisco	14
Sotol Padre De Los Serpientes, Messico	15
Mezcal 400 Conejos, Oaxaca	15

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-

Smokey Joe	14
Mc'nean Organic Single Malt Scotch	12

-Islay-

Talisker Storm 16€	16
Laphroaig 14€	14
Lagavulin 16 Y. O.	16
Blackadder Peat Reek	15

-Lowland-

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

GIAPPONE

Toki	14
------	----

VINI AL CALICE

Bollicine	10
Champagne	16
Bianchi	8/10/14
Rossi	10
Rosato	8/10/16

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
Merlette V.S., Francia	14
Martell V.S.O.P., Francia	16
Saint-Vivant V.S.O.P., Francia	14

AMARI

Amaro Montenegro, Bologna	6
Rabarbaro Bergia, Bologna	6
Jefferson, Calabria	10
Disaronno, Saronno	8

LIQUORI E FORTIFICATI

Coca Buton, Bologna	6
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 San Benedetto naturale e frizzante	3
CocaCola / CocaCola Zero	5
Sprite	5
Tonica	5
Ginger Beer	5
Lemon Soda	5
Soda aromatizzata	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.