



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

JUNGLE BIRD 12
Rum, Select Bitter, ananas, lime

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

SIGNATURE CASA AZZOGUIDI

EASY PEASY 12
Select bitter, yuzu, tonica

SELECTUS 12
Select bitter, pompelmo, basilico

MULE & ROUGE 12
Edgar Sopper Gin al karkadè, soda al cetriolo, lime, zenzero

PINEAPPLE FIZZ 12
Amaro Montenegro, zucchero, limone, ananas

AZZOGUIDI MULE 12
Amaro Montenegro, lamponi, lime, Ginger beer

ROSALIA 12
Select Bitter, Vermouth Rosso Antico, Whiskey all'ananas e rosmarino

DARK BOLOGNA 14
Amaro Montenegro "Black", Vodka Beluga piccante, zucchero, lime, passion fruit

HASTA VER LA CRUZ 14
Mezcal 400 Conejos, arancia, lime, wasabi, soia

FROZEN COCKTAILS

MARGARITA

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

14

DAIQUIRI

Matusalem Rum, lime, zucchero (classico o con frutta)

14

PIÑA COLADA

Matusalme Rum, cocco, ananas, latte, lime

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
Ichnusa non filtrata	6

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	14
Mermaid Zest, UK	14
Downpour, Scozia	15
Gin Del Professore Crocodile Old Tom, Italia	15
Sevi, Italia	15
Ki No Bi, Giappone	15
Primo Asia, Italia	12

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
Zacapa Gran Reserva, Guatemala	15
Matusalem Insolito Wine Cask, Repubblica Dominicana	14
Plantation Pineapple, Trinidad-Barbados-Jamaica	14
El dorado 15 Y.O., Guyana	15
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
Pampero Especial, Venezuela	12
Pampero Anniversaio, Venezuela	14

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	14
Wild Turkey 101	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 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-

Oban	14
Naked Grouse Blended	12

-Islay-

Talisker Storm	16
Laphroaig	14
Lagavulin 16 Y. O.	16
Blackadder Peat Reek	15
Caol Ila 12 Y.O.	14

-Blended-

Compass box synthesis, highland and spetside	14
--	----

GIAPPONE

Toki	14
Hibiki	25

VINI AL CALICE

Bollicine	10
Champagne	16
Bianchi	8/10/14
Rossi	8/10/16
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
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	8
Disaronno, Saronno	8

LIQUORI E FORTIFICATI

Coca Buton, Bologna	6
LBV Port, Portogallo	10
Tawny Port 10 Y. O., Portogallo	14
Dry Sherry, Spagna	10
Palo Cotrado Sherry, 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



CARTA DEI VINI

Pignoletto spumante Ricordo di San Luca, Cantina Valsamoggia, 11,5vol.	25
Ottantacinque Cuvè Brut, Perlagne Winery - Glera, Chardonnay e altri 10,5 vol.	30
Valdobbiadene Brut Docg, Cantina Gemini, 12 vol.	35
Pecorino Riya Terre d'Abruzzo Igp, Vigna Madre, 12,5 vol.	25
Passo di Luna Bianco Terre Siciliane Igt, Cantina Funaro - Zibibbo Inzolia, 12,5 vol.	25
Ribolla Gialla Igt, Cantina Villanova, 12vol.	28
Alto Adige Chardonnay Doc, Cantina St. Paul, 13 vol.	32
Montepulciano d'Abruzzo Doc Kriya, Vigna Madre, 13 vol.	25
Passo di Luna Rosso Terre Siciliane Igp, Cantina Funaro - Nero d'Avola, Syrah 13 vol.	28
Primitivo Rosato Salento Igp, Cantina Boccantino 12,5 vol 25€	25



COCKTAIL BAR - FOOD

SNACK CLASSICI

Arrosticini abruzzesi con olio al rosmarino (5pz) € 10
Grilled sheep skewers with rosemary oil (5pcs)

Tagliere di salumi "Villani", tigelle calde e scaglie di Parmigiano € 15

Allergeni: glutine, lattosio

"Villani" cured meats platter with warm tigelle and Parmesan shavings

Allergens: gluten, lactose

Hummus di ceci con verdure croccanti, olio al prezzemolo e misticanza € 10

Allergeni: sesamo

Chickpea hummus with crunchy vegetables, parsley oil, and misticanza

Allergens: sesame

Arancino con riso agli spinaci, panatura croccante, salsa cacio e pepe € 8

Allergeni: glutine, lattosio

Arancino with spinach rice, crunchy breadcrumbs, cacio and pepe sauce

Allergens: gluten, lactose

Tortellini fritti, aceto balsamico e polvere di Parmigiano € 10

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Fried tortellini, balsamic vinegar, and Parmesan powder

Allergens: gluten, lactose, egg

FOCACCE FARCITE

Focaccia calda con mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata e pistacchi € 12

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

Warm focaccia with mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata and pistachio

Allergens: gluten, lactose, nuts

Focaccia croccante con roast beef, salsa di avocado e cipolla in agrodolce € 13

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Crunchy focaccia with roast beef, avocado sauce, and sweet and sour onion

Allergens: gluten, lactose, egg

CONTINUA →

FOCACCE FARCITE

Focaccia con polpo rosticcato e patate schiacciate, prezzemolo, olio al limone € 14

Allergeni: glutine, molluschi

Focaccia with roasted octopus and mashed potatoes, parsley, lemon oil

Allergeni: gluten, shellfish

Focaccia croccante con mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue e basilico € 11

Allergeni: glutine, lattosio

Crunchy focaccia with buffalo mozzarella, oxheart tomatoes and basil

Allergeni: gluten, lactose

Focaccia rustica con porchetta croccante, pecorino romano e mayo al pepe € 13

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Focaccia with crunchy porchetta, Roman pecorino and pepper mayo

Allergeni: gluten, lactose, egg

PIÙ DI UNO SNACK

Burger Azzoguidi con pane artigianale, burger di manzo, cheddar stagionato, € 18

bacon croccante e salsa BB • Allergeni: glutine, lattosio

Azzoguidi burger with artisan bread, beef burger, mature cheddar,

crispy bacon and BBQ sauce • Allergeni: gluten, lactose

Insalata Caesar con Salanova, misticanza, pollo alla griglia, € 11

scaglie di Parmigiano e salsa Caesar • Allergeni: lattosio, pesce, uova

Caesar salad with Salanova, misticanza, grilled chicken,

Parmesan shavings, and Caesar dressing • Allergeni: lactose, fish, egg

Tagliatella al ragù bolognese con sfoglia all'uovo tirata a mano € 17

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Handmade tagliatella with Bolognese ragù

Allergeni: gluten, lactose, egg

Tortellini fatti a mano con fonduta di Parmigiano 36 mesi e noce moscata € 16

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Handmade tortellini in Parmesan cream

Allergeni: gluten, lactose, egg

Lasagna verde della tradizione con sfoglia agli spinaci, ragù alla bolognese, € 17

besciamella e Parmigiano Reggiano • Allergeni: glutine, lattosio, uova

Traditional green lasagna with spinach puff pastry, Bolognese ragù,

béchamel, and Parmesan cheese • Allergeni: gluten, lactose, egg

CONTINUA →

PIÙ DI UNO? SNACK

Cotoletta con spuma di parmigiano e prosciutto crudo

€ 18

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Cutlet with Parmesan foam and cured ham

Allergens: gluten, lactose, egg

Tagliata di pollo alla brace con misticanza, scaglie di Parmigiano e riduzione di aceto balsamico • Allergeni: lattosio

€ 17

Chicken fillet strips with misticanza, Parmesan shavings, and balsamic vinegar reduction • Allergens: lactose

Filetto al BBQ con morbido di patate alle erbe, salsa al tartufo

€ 25

Allergeni: lattosio

Grilled fillet with herb soft potato, and truffle sauce

Allergens: lactose

Ricciola al BBQ con crema di broccoli e radicchio di Treviso

€ 25

Allergeni: pesce, lattosio

Grilled amberjack with broccoli cream and radicchio di Treviso

Allergens: fish, lactose

