



COCKTAIL BAR

CLASSICS

PALOMA

1800 Tequila Blanco, agave, lime, pompelmo

€ 12

THE SIDECAR

Vecchia Romagna Riserva Tre Botti, cointreau, limone

€ 12

JUNGLE BIRD

Rum, Select Bitter, ananas, lime

€ 12

MARTINEZ

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

€ 12

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

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

€ 12

BOLOGNA SOUR

Vecchia Romagna Riserva Trebotti, Maraschino Buton, limone, Amaro Montenegro

€ 12

APPLE JACK TONIC

Apple Jack, lime, Ginger beer

€ 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

WHISKEY

KENTUCKY WHISKEY

Woodford Reserve	€ 14
Wild Turkey 101	€ 14

TENNESSE WHISKEY

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
CocaCola / CocaCola Zero	€ 5
Sprite / Tonic / Ginger Beer / Lemon Soda / Soda aromatizzata	€ 5
Succo di frutta	€ 5

CARTA DEI VINI

Pignoletto spumante Ricordo di San Luca, Cantina Valsamoggia, 11,5vol.	€ 25
Ottantacinque Cuvée 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



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

