



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

LE TIGELLONE

Tigellone “Bologna” con mortadella, squacquerone, salsa salata al pistacchio € 10

Allergeni: Latticini, Glutine

“Bologna” Tigellone with mortadella, squacquerone cheese, salty pistachio sauce

Allergens: Lactose, Gluten

Tigellone “Vegetariano” con verdure grigliate, hummus di ceci, pomodori secchi, basilico € 9

“Vegetarian” Tigellone with grilled vegetables, chickpeas hummus, sun-dried tomatoes, basil

Tigellone “Gourmet” con coppa di Parma, crema al Parmigiano, noci tostate, miele di castagno • Allergeni: Latticini, Glutine, Frutta a guscio € 12

“Gourmet” Tigellone with Parma coppa, Parmesan cream, toasted walnuts, chestnut honey • Allergens: Lactose, Gluten, Nuts

SNACKS

Tortellino fritto con riduzione di aceto balsamico € 10

Allergeni: Glutine, Uova

Fried Tortellino with balsamic vinegar reduction

Allergens: Gluten, Eggs

Hummus di ceci con olive taggiasche e cialda croccante di pane € 8

Allergeni: Glutine

Chickpeas Hummus with Taggiasca olives and crispy bread

Allergens: Gluten

Arrosticini abruzzesi alla brace (5 pz) € 10

Grilled Abruzzo-style skewers (5 pcs)

Polpette di bollito con salsa verde € 8

Allergeni: Glutine, Uova, Latticini

Boiled Meatballs with green sauce

Allergens: Gluten, Eggs, Lactose

Piadina arrotolata con stracchino, crudo e rucola € 10

Allergeni: Glutine, Latticini

Rolled Piadina with stracchino cheese, raw ham, rocket

Allergens: Gluten, Lactose

CONTINUA →

PIÙ DI UNO? SNACK

MORE THAN A SNACK

Insalata Caesar classica • Allergeni: Uova, Latticini, Pesce, Glutine € 16
Classic Caesar Salad • Allergens: Eggs, Lactose, Fish, Gluten

Bufala campana con pomodorini e basilico • Allergeni: Latticini € 14
Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and basil • Allergens: Lactose

Avocado Toast, pane ai cereali tostato, crema di avocado, tuorlo morbido, cetriolo fresco, semi misti • Allergeni: Glutine, Uova, Semi € 15
Avocado Toast, toasted multigrain bread, avocado cream, soft egg yolk, fresh cucumber, mixed seeds • Allergens: Gluten, Eggs, Seeds

PIATTI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL DISHES

Tortellini serviti in crema o in brodo • allergeni: Glutine, Uova, Latticini € 18
Tortellini served in cream or broth • allergens: Gluten, Eggs, Lactose

Tagliatella al ragù alla bolognese • allergeni: Latte e derivati, Sedano € 17
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: Milk and derivatives, Celery

Lasagna della tradizione • allergeni: Glutine, Uova € 17
Traditional Lasagna • allergens: Gluten, Eggs

Cotoletta alla bolognese • Allergeni: Glutine, Uova, Latticini € 18
Bolognese cutlet • Allergens: Gluten, Eggs, Lactose

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di manzo con rucola, Parmigiano, riduzione al balsamico € 20
Allergeni: Latticini
Sliced beef with rocket, Parmesan, balsamic reduction
Allergens: Lactose

Melanzana BBQ con pesto di basilico, pomodorino confit e basilico fresco € 14
Allergeni: Frutta a guscio, Latticini
BBQ Eggplant with basil pesto, confit tomatoes, and fresh basil
Allergens: Nuts, Lactose

Pollo arrosto, patate novelle, fondo al limone € 17
Roast chicken, potatoes, lemon jus