

Caffè Borsa

ANTONIAZZI

CAFFETTERIA

COFFEES



Free Wi-Fi
ZONE

User: **CaffeBorsa**
Password: **Antoniazzi**

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES





CAFFETTERIA

COFFEES

Caffè espresso <i>Espresso</i>	3,00 euro
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3,00 euro
Caffè macchiato ⁷ <i>Macchiato coffee</i>	3,00 euro
Caffè con schiuma fredda ⁷ <i>Coffee with cold foam</i>	4,00 euro
Crema caffè piccola ⁷ <i>Coffee cream small</i>	4,00 euro
Crema caffè grande ⁷ <i>Coffee cream big</i>	5,00 euro
Lì x lì ⁷ <i>Lì x lì</i>	3,50 euro
Cappuccino shakerato ⁷ <i>Shakered cappuccino</i>	4,00 euro
Ginseng ⁷ <i>Ginseng</i>	3,00 euro
Ginseng in tazza grande ⁷ <i>Ginseng in large cup</i>	3,50 euro
Caffè americano <i>American Espresso</i>	3,00 euro
Caffè marocchino ^{6,7} <i>Marocchino</i>	3,00 euro
Caffè con panna montata ⁷ <i>Espresso with whipped cream</i>	4,00 euro
Decaffeinato con panna montata ⁷ <i>Decaffeinated with whipped cream</i>	4,00 euro
Caffè doppio <i>Double coffee</i>	3,50 euro
Espresso d'orzo ¹ <i>Barley espresso</i>	3,00 euro
Espresso d'orzo in tazza grande ¹ <i>Barley espresso in large cup</i>	3,50 euro
Caffè freddo shakerato <i>Shakered iced coffee</i>	4,50 euro
Caffè freddo shakerato con panna montata ⁷ <i>Shakered iced coffee with whipped cream</i>	5,50 euro
Cappuccino ⁷ <i>Cappuccino</i>	3,50 euro
Cappuccino decaffeinato ⁷ <i>Decaffeinated cappuccino</i>	3,60 euro
Cappuccino con panna montata ⁷ <i>Cappuccino with whipped cream</i>	4,00 euro
Cappuccino con latte di soia ⁶ <i>Cappuccino with soya milk</i>	4,00 euro

Cappuccino d'orzo ^{1,7} <i>Barley cappuccino</i>	4,00 euro
Cappuccino ginseng ⁷ <i>Ginseng cappuccino</i>	4,00 euro
Latte bianco ⁷ <i>White milk</i>	3,00 euro
Latte di soia ⁶ <i>Soya milk</i>	3,00 euro
Latte macchiato ⁷ <i>Latte macchiato</i>	3,50 euro
Latte macchiato con latte di soia ⁶ <i>Latte macchiato with soya milk</i>	3,50 euro
Camomilla <i>Chamomile tea</i>	5,00 euro
Correzione ¹² <i>Correction</i>	3,00 euro
Bicchiere d'acqua <i>Glass of water</i>	0,50 euro

CAFFETTERIA SPECIALE

SPECIAL COFFEE BLENDS

Caffè Antoniazzi degustazione ^{1,3,6,7,8} Caffè espresso, crema pasticceria, sbrisolona, panna montata in abbinamento con un prodotto stagionale della nostra pasticceria <i>Espresso, crème patissière, sbrisolona, whipped cream with a seasonal product of our bakery</i>	8,00 euro
Caffè Goloso ^{3,6,7} Caffè espresso, panna montata e cioccolato bianco <i>Espresso, whipped cream and white chocolate</i>	7,00 euro
Caffè Nuvola ^{3,7} Caffè espresso, panna montata, meringhe <i>Espresso, whipped cream, meringue</i>	7,00 euro
Caffè Amaretto ^{1,3,7,8} Caffè espresso, panna montata, amaretto <i>Espresso, whipped cream, amaretto</i>	7,00 euro

BAR

BAR

Spremute Arancia - pompelmo <i>Fresh-squeezed juice</i> <i>Orange - grapefruit</i>	5,00 euro
Succhi di frutta <i>Fruits juice</i>	5,00 euro
Tè freddo Limone - pesca <i>Iced tea</i> <i>Lemon - peach</i>	5,00 euro
Bibite in bottiglietta <i>Bottled drinks</i>	4,00 euro

LE CENTRIFUGHE

EXTRACTED JUICE/VEGETABLES

Exotic Apple Mela, pera, kiwi <i>Apple, pear, kiwi</i>	9,00 euro
Ace Carota, arancia, limone <i>Carrot, orange, lemon</i>	9,00 euro
Fresh Cucumber Pomodoro, carota, cetriolo <i>Tomato, carrot, cucumber</i>	9,00 euro

SUCCHI DI FRUTTA E ESTRATTI

FRUIT JUICES AND EXTRACTS

Succo Ace Multivitaminico Carota, mango, arancia, mandarino, lime Ace Multivitamin Juice <i>Carrot, mango, orange, mandarin, lime</i>	7,00 euro
Succo all'Albicocca Purea di albicocca e succo di limone Apricot Juice <i>Apricot purée and lemon juice</i>	7,00 euro
Succo Tropical Cuvee Mango, frutto della passione, banana e lime Tropical Cuvee Juice <i>Mango, passion fruit, banana and lime</i>	8,00 euro
Succo al Mirtillo Succo di mirtillo e lime Blueberry Juice <i>Blueberry juice and lime</i>	8,00 euro
Estratto Detox⁹ Sedano, finocchio, mela, spinaci Detox Extract <i>Celery, fennel, apple, spinach</i>	7,00 euro
Estratto Rigenerante Lattuga romana, banana, mela, zucchine e ananas Regenerating extract <i>Romaine lettuce, banana, apple, zucchini and pineapple</i>	7,00 euro

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

Acqua 0,50 lt vetro Water 0,50 lt glass	2,00 euro
--	-----------

VINI
WINES



BOTTIGLIA
BOTTLE

BICCHIERE
GLASS

BOLLICINE

SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Gregoletto	22,00 euro	6,00 euro
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut	30,00 euro	8,00 euro
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut Rosé	35,00 euro	9,00 euro

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Brut	29,00 euro	8,00 euro
Contadi Castaldi Saten	35,00 euro	9,00 euro
Cà del Bosco Saten	55,00 euro	
Cà del Bosco Cuveé Prestige	45,00 euro	9,00 euro

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Laurent Perrier	55,00 euro	12,00 euro
Laurent Perrier Rosé	110,00 euro	
Laurent Perrier Millesimé	80,00 euro	
Bollinger Special Cuvée	130,00 euro	

VINI BIANCHI FERMI

STILL WHITE WINES

Gewurztraminer St. Michael-Eppan	35,00 euro	8,00 euro
Lugana Santa Cristina Zenato	35,00 euro	8,00 euro
Pinot Bianco St. Michael-Eppan	30,00 euro	7,00 euro
Ceretto Blangè Arneis Langhe DOC	40,00 euro	9,00 euro

TRENTO DOC

TRENTO DOC

Lagertal	35,00 euro	7,00 euro
----------	------------	-----------

BOTTIGLIA
BOTTLE

BICCHIERE
GLASS

VINI ROSSI

RED WINES

Pinot Nero St. Michael-Eppan	30,00 euro	8,00 euro
Valpolicella Classico Speri	30,00 euro	8,00 euro
Lagrein 2012 St. Michael-Eppan	30,00 euro	8,00 euro
Ripassa Valpolicella DOC Superiore Zenato	40,00 euro	9,00 euro
Bricco dell'Uccellone	50,00 euro	
Amarone Vaio Amaron Serego Alighieri Doc	60,00 euro	

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

Moscato Giacomo Bologna	25,00 euro	7,00 euro
--------------------------------	------------	-----------

BIRRE ARTIGIANALI

ARTISANAL BEERS

Viola bionda Lager 35,5 cl¹		7,00 euro
Viola rossa Red 35,5 cl¹		7,00 euro
Viola bianca Blanche 35,5 cl¹		7,00 euro
Viola Pale Ale 35,5 cl¹		8,00 euro

COCKTAIL



DRINK ANALCOLICI

ANALCHOLIC DRINKS

Antoniuzzi Ginger ale, lime, zucchero di canna <i>Ginger ale, lime, brown sugar</i>	8,00 euro
Analcolico con frutta fresca <i>Analcoholic fresh fruit</i>	9,00 euro
Crodino, Sanbitter, Gingerino, Sanbitter passion fruit, Sanbitter pompelmo <i>Crodino, Sanbitter, Gingerino, Sanbitter passion fruit, Sanbitter grapefruit</i>	6,00 euro

PRE DINNER

PRE DINNER

Aperitivi in bottiglietta Crodino - Gingerino - Campari Soda etc. <i>Bottled cocktails</i> <i>Crodino - Campari soda - Gingerino etc.</i>	8,00 euro
Aperol e cedrata Aperol, cedrata Baladin a parte <i>Aperol, cedrata Baladin apart</i>	8,00 euro
Campari Organe Campari e spremuta di aranciata <i>Campari and orange juice</i>	8,00 euro
Pimm's Pimm's, Ginger Ale, cetriolo, frutta, menta fresca <i>Pimm's, Ginger Ale, cucumber, fruits, fresh mint</i>	8,00 euro
Americano Campari bitter, vermouth, soda <i>Bitter Campari, vermouth, soda water</i>	8,00 euro
Daiquiri Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime <i>Rum, sugar syrup, lime juice</i>	8,00 euro
Manhattan Rye Whiskey, vermouth rosso, angostura <i>Rye Whiskey, red vermouth, angostura</i>	9,00 euro
Negroni Gin, vermouth rosso, Campari bitter <i>Gin, red vermouth, bitter Campari</i>	9,00 euro
Spritz Aperol, soda, Prosecco <i>Aperol, soda, Prosecco</i>	8,00 euro
Lambretta spritz Cassis, Framboise, soda, Prosecco <i>Cassis, Framboise, soda, Prosecco</i>	9,00 euro
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, salsa Worcester , tabasco, pepe, sale, sale di sedano. <i>Vodka, tomato juice, lime juice, Worcester sauce, tabasco, pepper, salt, celery salt.</i>	8,00 euro
Punch	6,00 euro

SPARKLING COCKTAILS

	PROSECCO	CHAMPAGNE
Rossini Fragola fresca frullata <i>Fresh strawberry smoothie</i>	8,00 euro	10,00 euro
Mimosa Succo d'arancia <i>Orange juice</i>	8,00 euro	10,00 euro
Kir Royal Creme de cassis <i>Creme de cassis</i>	8,00 euro	10,00 euro

THE E INFUSI
TEAS AND INFUSIONS



TÈ CLASSICI GRAND CRU

GRAND CRU CLASSIC TEAS

English Breakfast Tea

5,00 euro

Tè nero delle migliori varietà indiane e africane, per le sue caratteristiche di ricchezza, intensità e vigore è ideale per le ore del mattino.

Black tea from the best Indian and African varieties, for his characteristic of high quality, intensity and energy is perfect for morning hourst.

Afternoon Tea

5,00 euro

Tè ricco e deciso, è una sapiente miscela di foglie provenienti dal distretto indiano dell'Assam, dallo Sri Lanka e dall'Africa Orientale.

Luxurious and fragrant, it is a top blend of leaves coming from the Indian area of Assam, from Sri Lanka and Eastern Africa.

Earl Grey Tea

5,00 euro

Leggero e aromatico, prende il nome da Charles Grey, primo ministro del Regno Unito, che ricevette in dono un tè aromatizzato con l'olio estratto dalla scorza del bergamotto. Può essere degustato con il latte o con il limone, che ne esalta i sentori di agrumi, tipici del bergamotto.

Mild and perfumed, this tea got its name from Charles Grey, Prime Minister of Uk, who was given an aromatized tea with bergamot essence. It can be drunk with milk or lemon, which intensifies the fragrance of bergamot.

Darjeeling Tea

5,00 euro

Lo champagne dei tè, cresce in altitudine ai piedi della catena dell'Himalaya. Il suo infuso dorato è profumato con sentori di uva moscato.

The champagne of tea, grown in Himalaya's mountains, this golden infusion is perfumed with grapes fragrance.

Green Tea

5,00 euro

Infuso leggero, delicato e rinfrescante, è una miscela delle migliori qualità di tè provenienti dalla Cina dove è diffuso come bevanda ricca di antiossidanti da migliaia di anni.

Delicate and refreshing infusion, it is a blend of the best Chinese teas, where is widespread for thousands of years as a drink rich of antioxidants.

Deteinato

5,00 euro

Adatto a chi è particolarmente sensibile agli effetti della teina, è un tè nero ricco e intenso, fedele alla tradizione inglese.

Suitable for those who have a particular sensitivity for theine's effect, this is a black tea intense and perfumed, loyal to the English tradition.



TÈ SPECIALI

SPECIAL TEAS

Bancha Fiorito 5,00 euro

TÈ VERDE A FOGLIA INTERA IN FILTRI

Mélange di tè verdi che unisce la freschezza del tè Bancha con la fragranza del tè al gelsomino. Gusto fiorito, persistente e note fruttate.

Flowered Bancha

WHOLE LEAF GREEN TEA IN FILTERS

Mélange of green teas combining the freshness of Bancha tea with the fragrance of jasmine tea. Flowery, long-lasting flavour and fruity notes

Marrakech mint tea 5,00 euro

TÈ VERDE A FOGLIA INTERA IN FILTRI

Tè verde alla menta. Profumatissimo, dal gusto duraturo balsamico e fresco.

Marrakech mint tea

WHOLE LEAF GREEN TEA IN FILTERS

Mint green tea. Fragrant, balsamic and fresh lingering taste.

Romeo e Giulietta 5,00 euro

TÈ VERDE A FOGLIA INTERA IN FILTRI

Modesto contenuto di caffeina, arricchita da pezzetti di papaya, fragola e petali di rosa. Profumo dolce e fruttato, morbido e soave.

Romeo and Juliet

WHOLE LEAF GREEN TEA IN FILTERS

Low caffeine component, enriched with bits of papaya, strawberry and rose petals. Sweet and fruity aroma, soft and pleasant

Sogno d'amore 5,00 euro

COLONIAL

Infuso d'erbe in filtri. Profumata miscela di karkadè, rosa canina e frutta.

Dream of love

COLONIAL

Herbal infusion in tea bags. A fragrant blend of hibiscus, rosehip, and fruit.

Rooibos vaniglia cream 5,00 euro

COLONIAL

Infuso d'erbe in filtri. Profumata miscela di Rooibos dal profumo dolce di vaniglia.

Rooibos vaniglia cream

COLONIAL

Herbal infusion in tea bags. A fragrant blend of rooibos with a sweet vanilla scent.

Te' pai mu tan 5,00 euro

COLONIAL

Tè da intenditori e grandi occasioni, ricavato dalla cultivar "Grande Bianco". La raccolta avviene tra aprile e i primi di maggio. "Peonia Bianca" è la poetica traduzione del suo nome. Ottenuto dopo la selezione del pregiato Yin Zhen Silvery Pekoe, con identico processo di lavorazione, il Pai Mu Tan si distingue per un gusto più deciso. Conosciuto anche come "tè bianco di nuovo stile", unisce eleganza e carattere.

Te' pai mu tan

COLONIAL

A tea for connoisseurs and special occasions, made from the "Great White" cultivar. Harvested between April and early May, its name poetically translates as "White Peony." Picked after the prized Yin Zhen Silvery Pekoe, and crafted through the same process, Pai Mu Tan reveals a more pronounced flavor. Also known as the "new-style white tea," it combines elegance with character.



Agrumi misti	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia e scorza di limone.	
Mixed Citrus	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange and lemon peels.</i>	
<hr/>	
Arancio & cannella	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, curren, sambuco, mela.	
Orange and cinnamon	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, currant berry, elder, apple.</i>	
<hr/>	
Fragola & kiwi	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, aromi.	
Strawberries and kiwi	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, flavorings.</i>	
<hr/>	
Frutti di bosco	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, ribes nero, curren, mela.	
Soft fruits	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, blackcurrant, currant and apple.</i>	
<hr/>	
Fuoco del caminetto	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, curren, mandorla, cannella.	
Fireplace	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, currant, almond, cinnamon.</i>	
<hr/>	
Piña colada	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cocco, ananas.	
Piña colada	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, coconut, pineapple.</i>	
<hr/>	
Vaniglia	5,00 euro
Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, bacche di vaniglia.	
Vanilla	
<i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, vanilla.</i>	
<hr/>	
Ciliegia & mirtillo	5,00 euro
Miscela di uvetta, rosa canina, ibisco, ribes nero, mela, mirtillo, ciliegie e aromi.	
Cherries and blueberry	
<i>Mixture of raisins, wild rose, hibiscus, currant, apple, blueberry, cherries and flavorings.</i>	
<hr/>	
Limone & tiglio	5,00 euro
Miscela di carcadè, scorza d'arancia, scorza di limone, foglie di tiglio e aromi.	
Lemon and lime	
<i>Mixture of cardadè, orange peel, lemon peel, lime leale and flavorings</i>	
<hr/>	
Lady Chocolate	5,00 euro
Miscela di Karkadè, rosa, pere, cacao, cioccolato surfìn, mandorle, cannella, fiordaliso, heliantus, sambuco.	
Lady Chocolate	
<i>Rosella, wild rose, pear, chocolate, almond, cinnamon, cornflower, helianthus, elder.</i>	



CIOCCOLATA FONDENTE GRAND CRU

FONDANT GRAND CRU HOT CHOCOLATE

Guanaja^{6,7}

Cacao al 70%, sviluppa una sorprendente amarezza che svela un'ampia gamma aromatica di note calde.

Guanaja

Cacao 70% dark, it's unsweetened savour leaves a strong aroma of the best American cocoa.

8,00 euro

CIOCCOLATA IN TAZZA SPECIALE

SPECIAL HOT CHOCOLATE

Caramélia^{6,7}

Cacao al 34%, seduce fin dai primi istanti per il suo morbido gusto di latte prima di svelare l'intensità e la forza del suo gusto al caramello cremoso, dei suoi delicati accenti salati e al biscotto.

Caramélia

Cocoa 34%, an incredible soft milk flavour and a strong caramel aroma, with a delicate salted aftertaste.

9,00 euro

Ciocolato bianco^{6,7}

La finezza del latte data dal gusto poco dolce e dai delicati aromi di latte fresco e di vaniglia.

White Chocolate

An excellent white chocolate, with a delicate flavour of fresh milk and vanilla.

9,00 euro

CIOCCOLATA IN TAZZA AROMATIZZATA

FLAVOURED HOT CHOCOLATE

Ciocolata fondente rum^{6,7}

Rum dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente peperoncino^{6,7}

Hot pepper dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente cannella^{6,7}

Cinnamon dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente menta^{6,7}

Mint dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente liquirizia^{6,7}

Liquorice dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente caffè^{6,7}

Coffee dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente lampone^{6,7}

Raspberry dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente arancia^{6,7}

Orange dark chocolate

10,00 euro

Aggiunta di panna montata⁷

Whipped Cream addition

1,50 euro

IN ACCOMPAGNAMENTO

FOOD PAIRING





TRAMEZZONI (secondo disponibilità) **
LARGE CLUB SANDWICHES (according to availability)

Tramezzone gustoso ^{1,3,4,6,7} Uovo, tonno e maionese	5,00 euro
Tasty sandwich <i>Egg, tuna, maionese</i>	
Tramezzino al salmone ^{1,4,6,7} Philadelphia e salmone	5,00 euro
Salmon sandwich <i>Philadelphia and salmon</i>	
Tramezzone al prosciutto ^{1,3,6,7,9,10,12} Prosciutto cotto, salsa tartara e crema spalmabile	5,00 euro
Tasty sandwich <i>Cooked ham, tartar sauce and spreadable cream</i>	



PANINI DELLA TRADIZIONE **

TRADITIONAL SANDWICHES

Piadina raffinata ^{1,7} Prosciutto cotto e fontina	6,50 euro
Sophisticated piadina <i>Ham and fontina cheese</i>	
Piadina classica ^{1,7} Prosciutto crudo di Parma e fontina	6,50 euro
Classic piadina <i>Raw Parma ham and fontina cheese</i>	
Langhirano ^{1,7,8,11} Pane multicereale con prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodoro e origano	6,50 euro
Langhirano <i>Multigrain bread with Parma ham, mozzarella, tomato and origano</i>	
Toast farcito ^{1,3,7} Prosciutto cotto e formaggio	5,00 euro
Filled toast <i>Ham and cheese</i>	
Toast integrale ^{1,3,7,8} Verdure grigliate, formaggio, pesto al basilico e pomodorini confit	8,00 euro
Whole wheat toast <i>Grilled vegetables, cheese, pesto alla genovese and confit tomatoes</i>	



PANINI GOURMET **

GOURMET SANDWICHES

Bagel al salmone ^{1,4,7,11}	9,50 euro
Salmone marinato home made, crema di formaggio, salsa avocado e insalata	
Salmon bagel	
<i>Home made marinated salmon, cream cheese, avocado sauce and salad</i>	
Bagel al prosciutto ^{1,7,11}	8,50 euro
Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, insalata, crema di formaggio	
Ham bagel	
<i>Ham, mozzarella, tomato, salad, cream cheese</i>	
Panino al tacchino ^{1,7,11}	8,50 euro
Tacchino, mozzarella, pomodoro, insalata, crema di formaggio	
Turkey sandwich	
<i>Turkey, mozzarella, tomato, salad, cream cheese</i>	
Bagel al pollo ^{1,7,11}	9,00 euro
Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella, insalata	
Chicken bagel	
<i>Chicken, cheese spreadable, mozzarella, salad</i>	
Bagel Caprese ^{1,6}	8,00 euro
Pomodoro, mozzarella no lattosio, Philadelphia no lattosio, origano	
Caprese bagel	
<i>Tomato, mozzarella lactose-free, Philadelphia lactose-free and oregano</i>	
Panino vegano ^{1,6,10,11}	9,00 euro
Pane senza lattosio, pomodoro, salsa avocado, tofu, insalata, erbetta	
Vegan sandwich	
<i>Lactose-free bread, tomato, avocado sauce, tofu, salad, herb</i>	



SNACK SALATI (secondo disponibilità) **

SAVOURY SNACKS (according to availability)

Schiacciata farcita con prosciutto cotto e fontina^{1,7} <i>Schiacciata stuffed with ham and fontina cheese</i>	2,50 euro
Trancio di pizza^{1,7} <i>Slice of pizza</i>	3,50 euro

TAGLIERI (secondo disponibilità) **

CHOPPING (according to availability)

Tagliere Norcino con salumi mantovani e focaccia^{1,6,7,8,9,10,11,12} <i>Norcino chopping board with Mantuan salami and focaccia</i>	12,00 euro
--	------------

DISTILLATI

DISTILLED DRINKS



SCOTCH WHISKY

Glen Grant 1965 Speyside Single Malt Scotch Whisky, 5 years	6,00 euro
Single Malt Whisky old Isle of Skye Talisker, 10 years	7,00 euro
Old Single Highland Malt Scotch Whisky Oban, 14 years	7,00 euro

RUM

RUM

RUM Matusalem Solera Gran Riserva, 15 years	7,00 euro
Zacapa centenario Solera Gran Riserva, 23 years con cioccolato	12,00 euro
Soleras Cubaney Grand Reserve, 21 years	7,00 euro

BRANDY

Vecchia Romagna	6,00 euro
Stravecchio	6,00 euro
Lepanto con cioccolato	7,00 euro

CREMA LIQUORE

CREAM LIQUEUR

Baileys	5,00 euro
Sheridan's	5,00 euro

CREME DI LIQUORE

CREAM LIQUEUR

Amaretto di Saronno	5,00 euro
Anima Nera	5,00 euro
Amaro Lucano	5,00 euro
Montenegro	5,00 euro
Ramazotti	5,00 euro
Branca	5,00 euro

COGNAC

Courvoisier	5,00 euro
Martell	6,00 euro

DISTILLATI

DISTIL

Vodka Grey Goose	8,00 euro
Punch mandarino, rum, arancia	6,00 euro

GRAPPE

Prime Uve bianche con biscotti di frolla	7,00 euro
Prime Uve nere con biscotti	7,00 euro
Acquavite di vino alto grado Mario Montanaro 1974	6,00 euro
Calvados Hors d'Age Christian Drouin	9,00 euro

LIQUORI

LIQUEUR

Limoncino	5,00 euro
Jägermeister	5,00 euro
Sambuca Molinari	5,00 euro
Kahlua	5,00 euro
Cointreau	5,00 euro

Una famiglia di pasticceri

Amiamo il nostro lavoro e coltiviamo la passione per un'arte che trasmettiamo di generazione in generazione, introducendo innovazione e creatività nel rispetto della tradizione della grande pasticceria. La nostra storia è iniziata nel 1968, quando Ennio Antoniazzi ha aperto il suo primo laboratorio a Bagnolo San Vito, a due passi da Mantova. Oggi è a disposizione dei clienti anche la nuova caffetteria Caffè Zonarini di Bologna e la sezione dedicata al banqueting. Con la stessa cura di tanti anni fa, che ha fatto di Antoniazzi un marchio di prestigio, e rinnovato entusiasmo produciamo torte, dolci e ora anche sfiziosità salate e menù creativi. Una tradizione pasticceria coltivata negli anni con passione, attraverso una sapiente selezione degli ingredienti, con rigore nei processi di lavorazione e preziosa cura per i dettagli. Questa è la filosofia che da oltre quarant'anni guida le scelte dei maestri pasticceri Antoniazzi e che ha portato il loro nome ad essere sinonimo di eccellenza nel campo dei dolci artigianali. Il laboratorio è il cuore operativo di Antoniazzi che ospita i preziosi strumenti di lavoro dei nostri artigiani. È grazie all'ausilio di queste attrezzature, utilizzate con la sapienza e la cura che solo quarant'anni di esperienza nell'alta pasticceria possono garantire, che nascono le nostre squisite specialità dolci e salate. Non sono solo professionalità e sapiente bilanciamento degli elementi a garantire risultati eccellenti. Il supporto di efficienti attrezzature tecnologiche e strumenti d'avanguardia è un fattore fondamentale per la preparazione e la perfetta riuscita di prodotti sempre eccellenti con un livello qualitativo sempre costante.

Antoniazzi

A pastry chef family

We love our work and cultivate a passion for an art that we pass on from generation to generation, introducing innovation and creativity while respecting the tradition of great pastry. Our story began in 1968, when Ennio Antoniazzi opened his first workshop in Bagnolo San Vito, a stone's throw from Mantua. Today the new Caffè Zanarini café in Bologna and the section dedicated to banqueting are also available to customers. With the same care of many years ago, which made Antoniazzi a prestigious brand, and renewed enthusiasm we produce cakes, sweets and now also savory delicacies and creative menus. A pastry tradition cultivated over the years with passion, through a wise selection of ingredients, with rigor in the manufacturing processes and precious attention to detail. This is the philosophy that has guided the choices of Antoniazzi pastry chefs for over forty years and has led their name to be synonymous with excellence in the field of artisan desserts. The laboratory is the operational heart of Antoniazzi which houses the precious work tools of our craftsmen. It is thanks to the help of these equipment, used with wisdom and care that only forty years of experience in haute patisserie can guarantee, that our exquisite sweet and savory specialties are born. It is not just professionalism and a skilful balance of the elements that guarantee excellent results. The support of efficient technological equipment and cutting-edge tools is a fundamental factor for the preparation and perfect success of always excellent products with an always constant quality level.

Antoniazzi

ALLERGENI

ALLERGENS

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
Gluten and relative products
2. Crostacei e relativi prodotti
Crustacean and relative products
3. Uova e relativi prodotti
Eggs and relative products
4. Pesce e relativi prodotti
Fish and relative products
5. Arachidi e relativi prodotti
Peanut and relative products
6. Semi di soia e relativi prodotti
Soy sprouts and relative products
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
Milk and relative products (lactose included)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noccie, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
Nuts: almonds, hazelnut, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, and relative products
9. Sedano e relativi prodotti
Celery and relative products
10. Senape e relativi prodotti
Mustard and relative products
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
Sesame seeds and relative products
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di Mg/kg o 10 mg/l riportati come SO₂
Sulphur dioxide
13. Lupino e relativi prodotti
Lupin and relative products
14. Molluschi e relativi prodotti
Shellfish and relative products

**** Per garantire la freschezza del prodotto somministrato, procediamo all'abbattimento -20°C**

La presenza di eventuali allergeni sarà comunicata dal personale al consumatore che lo richiede, ed è indicata sulle etichette dei prodotti e delle materie prime utilizzate a disposizione del consumatore e dell'organo di controllo.

Non garantiamo in assoluto l'assenza di contaminazioni crociate.

The presence of any allergens will be communicated by the staff to the consumer who requests it, and is indicated on product labels and of the raw materials used at the disposal of the consumer and the organ control.

We absolutely do not guarantee the absence of cross contamination.

Tutte le immagini presenti sono utilizzate a scopo puramente illustrativo.
All images present are used for illustration purposes only.