

# Zanarini

ANTONIAZZI

---

## CAFFETTERIA

*COFFEES*

---



Free Wi-Fi  
ZONE

User: **Zanarini-HotSpot**

Password: **Antoniazzi**

**VINI**  
WINES



## BOLLICINE

SPARKLING WINES

BOTTIGLIA  
BOTTLE

BICCHIERE  
GLASS

---

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry Grechetto	40,00 euro	9,00 euro
---	------------	-----------

---

## TRENTO DOC

TRENTO DOC

---

Ferrari Perlè	70,00 euro	13,00 euro
Ferrari Perlè Rosè	80,00 euro	15,00 euro

---

## FRANCIACORTA

FRANCIACORTA

---

Franciacorta Satèn	70,00 euro	12,00 euro
Cà del Bosco Cuveé Prestige Brut	60,00 euro	11,00 euro
Bellavista Alma Grand Cuvée Brut	60,00 euro	11,00 euro

---

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

---

Laurent-Perrier Brut la cuvée	80,00 euro	15,00 euro
Laurent-Perrier millesimato	100,00 euro	
Laurent-Perrier Rosè	100,00 euro	
Laurent-Perrier Brut Nature "Ultra Brut"	100,00 euro	
Bollinger Brut Special Cuvée	100,00 euro	
Dom Perignon Cuvée	350,00 euro	
Ruinart Brut	120,00 euro	
Ruinart Blanc de Blancs	150,00 euro	
Ruinart Rosè	150,00 euro	
Soutiran Premier Cru Alexandre	70,00 euro	14,00 euro
Laurent-Perrier Grand Siècle	250,00 euro	
Moët & Chandon	70,00 euro	

---

## CREMANT

CREMANT

---

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut	60,00 euro	11,00 euro
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut Rosè	60,00 euro	11,00 euro

---

## VINI BIANCHI FERMI

STILL WHITE WINES

BOTTIGLIA  
BOTTLE

BICCHIERE  
GLASS

Gewurztraminer San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Lugana Santa Cristina Zenato	40,00 euro	9,00 euro
Pinot Bianco San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Moma Bianco Umberto Cesari (vino locale)	35,00 euro	9,00 euro
Trentino Bianco Lunelli Chardonnay	40,00 euro	9,00 euro
Sauvignon San Michael Eppan	45,00 euro	11,00 euro
Arneis delle Langhe "Blangè" Ceretto	45,00 euro	10,00 euro
Arneis delle Langhe "Blangè" Ceretto Magnum	90,00 euro	10,00 euro
Duesettanta Colli Bolognesi Bianco Bologna Doc	40,00 euro	9,00 euro

## VINI ROSSI

RED WINES

Pinot Nero San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Valpolicella Classico Speri	40,00 euro	9,00 euro
Sangiovese riserva Umberto Cesari	40,00 euro	9,00 euro
Lagrein San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Ripassa Valpolicella DOC Superiore Zenato	50,00 euro	9,00 euro
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" Braida	70,00 euro	13,00 euro
Amarone Vaio Amaron Serego Alighieri Am Cl. Doc	60,00 euro	11,00 euro
Moma Rosso Umberto Cesari	40,00 euro	9,00 euro
Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi Doc	40,00 euro	9,00 euro

## BIRRE

BEERS

Menabrea Strong 8% vol	8,00 euro
Menabrea Bologna 4,8% vol	8,00 euro
Menabrea non Filtrata 5,2% vol	8,00 euro
Viola bionda lager 5.6 % vol	10,00 euro
Viola bionda pale ale 6.9 % vol	10,00 euro

# BAR - CAFFETERIA

*BAR - COFFEES*





## CAFFETTERIA

COFFEES

Caffè espresso <i>Espresso</i>	3,50 euro
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3,50 euro
Caffè americano <i>American coffee</i>	4,50 euro
Caffè creme <sup>7</sup> <i>Coffee creme</i>	3,50 euro
Decaffeinato creme <sup>7</sup> <i>Decaffeinated creme</i>	3,50 euro
Caffè estivo <sup>7</sup> <i>Summer coffee</i>	4,00 euro
Caffè con panna montata <sup>7</sup> <i>Coffee with whipped cream</i>	4,50 euro
Decaffeinato con panna montata <sup>7</sup> <i>Decaffeinated with whipped cream</i>	5,50 euro
Caffè doppio <i>Double coffee</i>	5,50 euro
Caffè marocchino <sup>6,7</sup> <i>Marocchino</i>	4,00 euro
Espresso d'orzo <sup>1</sup> <i>Barley espresso</i>	3,50 euro
Caffè freddo shakerato <i>Iced coffee</i>	6,50 euro
Caffè freddo shakerato con panna montata <sup>7</sup> <i>Iced coffee with whipped cream</i>	8,00 euro
Cappuccino <sup>7</sup> <i>Cappuccino</i>	4,50 euro
Cappuccino decaffeinato <sup>7</sup> <i>Cappuccino decaffeinated</i>	4,50 euro
Cappuccino estivo <sup>7</sup> <i>Summer cappuccino</i>	5,00 euro
Cappuccino con panna montata <sup>7</sup> <i>Cappuccino with whipped cream</i>	5,50 euro
Cappuccino con latte di soia <sup>6</sup> <i>Cappuccino soya milk</i>	4,50 euro
Cappuccino con Ginseng <sup>7</sup> <i>Cappuccino ginseng</i>	4,50 euro
Cappuccino orzo <sup>1,7</sup> <i>Barley cappuccino</i>	4,50 euro
Latte bianco <sup>7</sup> <i>White milk</i>	3,50 euro
Latte di soia <sup>6</sup> <i>Soya milk</i>	3,50 euro

<b>Ginseng tazza piccola</b> <sup>7</sup> <i>Ginseng small</i>	3,50 euro
<b>Ginseng tazza grande</b> <sup>7</sup> <i>Ginseng big</i>	4,50 euro
<b>Mousse di caffè fredda piccola</b> <sup>7</sup> <i>Cold coffee mouse small</i>	4,00 euro
<b>Mousse di caffè fredda grande</b> <sup>7</sup> <i>Cold coffee mouse big</i>	6,50 euro
<b>Latte macchiato</b> <sup>7</sup> <i>Latte macchiato</i>	5,00 euro
<b>Latte macchiato con latte di soia</b> <sup>6</sup> <i>Latte macchiato with soya milk</i>	4,50 euro
<b>Tè</b> <i>Tea</i>	6,00 euro
<b>Correzione</b> <i>Correction</i>	3,00 euro

## CAFFETTERIA SPECIALE

SPECIAL COFFEE BLENDS

<b>Zanarini</b> <sup>3,7,12</sup> Crema al caffè, crema zabaione, caffè espresso, panna montata <i>Coffee cream, zabaione cream, espresso, whipped cream</i>	7,00 euro
<b>Viennese</b> <sup>1,6,7,8</sup> Cioccolata calda, caffè espresso, panna montata, wafer <i>Hot chocolate, espresso, whipped cream, wafer</i>	7,00 euro
<b>Caffè Antoniazzi   degustazione</b> <sup>1,3,6,7,8</sup> Caffè espresso, crema pasticcera, 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>	7,50 euro
<b>Caffè Goloso</b> <sup>3,6,7</sup> Caffè espresso, panna montata e cioccolato bianco <i>Espresso, whipped cream and white chocolate</i>	7,00 euro
<b>Caffè Nuvola</b> <sup>3,7</sup> Caffè espresso, panna montata, meringhe <i>Espresso, whipped cream, meringue</i>	7,00 euro
<b>Caffè Amaretto</b> <sup>3,7,8</sup> Caffè espresso, panna montata, amaretto <i>Espresso, whipped cream, amaretto</i>	7,00 euro

## BAR

BAR

<b>Spremute</b> Arancia - pompelmo <i>Fresh-squeezed juice</i> <i>Orange - grapefruit</i>	7,00 euro
<b>Succhi di frutta</b> <i>Fruit juices</i>	6,00 euro
<b>Té freddo</b> Limone - pesca <i>Cold tea</i> <i>Lemon - peach</i>	6,00 euro

<b>Bibite in bottiglietta</b> <i>Bottled drinks</i>	6,00 euro
<b>Centrifughe</b> <small>allergeni su richiesta</small> <i>Extracted juices</i> <small>allergens on request</small>	9,00 euro
<b>Sciropi</b> serviti con monodose da 1/5 di acqua naturale o frizzante <i>Syrups</i> <i>served with a single-dose of 1/5 still or sparkling water</i>	6,00 euro
<b>Punch</b>	7,00 euro
<b>Liquori nazionali</b> Amari - Sambuca Molinari - China Clementi - Montenegro etc. <i>National liquor</i> Amari - Sambuca Molinari - China Clementi - Montenegro etc.	da 7,00 a 10,00 euro

## SUCCHI DI FRUTTA ED ESTRATTI

FRUIT JUICES AND EXTRACTS

<b>Succo ace multivitaminico</b> <i>Multivitamin ace juice</i>	7,00 euro
<b>Succo all'albicocca</b> <i>Apricot juice</i>	7,00 euro
<b>Succo tropical cuvee</b> <i>Tropical cuvee juice</i>	8,00 euro
<b>Succo al mirtillo</b> <i>Blueberry juice</i>	8,00 euro
<b>Estratto detox<sup>9</sup></b> <i>Detox extract</i>	7,00 euro
<b>Estratto rigenerante</b> <i>Regenerating extract</i>	7,00 euro

## ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

<b>Acqua 0,50 lt</b> <i>Water 0,50 lt</i>	2,50 euro
<b>Acqua 0,75 lt</b> <i>Water 0,75 lt</i>	3,00 euro

# TÈ E INFUSI

TEAS AND INFUSIONS



## TÈ CLASSICI GRAND CRU

GRAND CRU CLASSIC TEAS

---

### English Breakfast Tea

6,00 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 hours.*

---

### Afternoon Tea

6,00 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, is a top blend of leaves coming from the Indian area of Assam, from Sri Lanka and Eastern Africa.*

---

### Earl Grey Tea

6,00 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 U.K, 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

6,00 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

6,00 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

6,00 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

6,00 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

6,00 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

6,00 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*

<p><b>Sogno d'amore</b> 6,00 euro</p> <p>COLONIAL</p> <p>Infuso d'erbe in filtri. Profumata miscela di karkadè, rosa canina e frutta.</p> <p><b><i>Dream of love</i></b></p> <p>COLONIAL</p> <p><i>Herbal infusion in tea bags. A fragrant blend of hibiscus, rosehip, and fruit.</i></p>
<p><b>Rooibos vaniglia cream</b> 6,00 euro</p> <p>COLONIAL</p> <p>Infuso d'erbe in filtri. Profumata miscela di Rooibos dal profumo dolce di vaniglia.</p> <p><b><i>Rooibos vaniglia cream</i></b></p> <p>COLONIAL</p> <p><i>Herbal infusion in tea bags. A fragrant blend of rooibos with a sweet vanilla scent.</i></p>
<p><b>Te' pai mu tan</b> 6,00 euro</p> <p>COLONIAL</p> <p>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.</p> <p><b><i>Te' pai mu tan</i></b></p> <p>COLONIAL</p> <p><i>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.</i></p>
<p><b>INFUSI</b> INFUSIONS</p>
<p><b>Agrumi misti</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia e scorza di limone.</p> <p><b><i>Mixed Citrus</i></b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange and lemon peels.</i></p>
<p><b>Arancio</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia.</p> <p><b><i>Orange</i></b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose and orange peel.</i></p>
<p><b>Arancio &amp; cannella</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela di Karkadè con uvetta di Corinto, pezzetti di mela, bacche di sambuco, scorze d'arancia, cannella, aromi</p> <p><b><i>Orange and cinnamon</i></b></p> <p><i>Karkadè blend with Corinth raisins, pieces of apple, elderberries, orange peel, cinnamon, flavorings.</i></p>
<p><b>Fragola &amp; kiwi</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, aromi.</p> <p><b><i>Strawberries and kiwi</i></b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, flavorings.</i></p>
<p><b>Fragola &amp; mandarino</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela d'ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, pezzi mela, pezzi di fragola, aromi.</p> <p><b><i>Strawberries and tangerine</i></b></p> <p><i>Blend of hibiscus, wild rose, orange peel, apple pieces, strawberry pieces, flavorings.</i></p>
<p><b>Frutti di bosco</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela di uvetta di Corinto, mela, ribes, bacche di mirtillo, aromi.</p> <p><b><i>Soft fruits</i></b></p> <p><i>Mixture of Corinth raisins, apple, currant, blueberry berries, flavorings.</i></p>
<p><b>Fuoco del caminetto</b> 6,00 euro</p> <p>Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, curren, mandorla, cannella.</p> <p><b><i>Fireplace</i></b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, currant, almond, cinnamon.</i></p>

<p><b>Magia hawaiana</b></p> <p>Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cocco, ananas, papaya, mango.</p> <p><b>Hawaian magic</b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, coconut, pineapple, mango, papaya.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Menta &amp; arancio</b></p> <p>Miscela di ibicus, rosa canina, scorza d'arancia, mela, foglie di menta.</p> <p><b>Mint and orange</b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, mint leaf.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Piña colada</b></p> <p>Miscela di ibicus, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cocco, ananas.</p> <p><b>Piña colada</b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, coconut, pineapple.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Vaniglia</b></p> <p>Miscela di ibicus, rosa canina, scorza d'arancia, bacche di vaniglia.</p> <p><b>Vanilla</b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, vanilla.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Ciliegia &amp; mirtillo</b></p> <p>Miscela di uvetta di Corinto, rosa canina, ibiscus, ribes nero, pezzetti di mela, bacche di mirtillo, ciliegie e aromi.</p> <p><b>Cherry and blueberry</b></p> <p><i>Mixture of Corinthian raisins, wild rose, hibiscus, black currant, apple, blueberry berries, cherries and flavorings.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Limone &amp; tiglio</b></p> <p>Miscela di carcadè, scorza d'arancia, scorza di limone, foglie di tiglio e aromi.</p> <p><b>Lemon and lime</b></p> <p><i>Mixture of cardadè, orange peel, lemon peel, lime leale and flavorings.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Delizia digestiva</b></p> <p>Miscela di ibicus, rosa canina, uvetta, mela, coriandolo, tè verde.</p> <p><b>Digestive</b></p> <p><i>Mixture of hibiscus, wild rose, raisin, apple, coriander, green tea.</i></p>	6,00 euro
<p><b>Lady Chocolate</b></p> <p>Miscela di carcadè, rosa canina, pere, gruè di cacao, cioccolato surfin, mandorle, cannella, fiordaliso, heliantus, sambuco.</p> <p><b>Lady Chocolate</b></p> <p><i>Mixture of rosella, wild rose, pear, chocolate, almond, cinnamon, cornflower, helianthus, elder.</i></p>	6,00 euro

**CIOCCOLATA**

*CHOCOLATE*



## CIOCCOLATA FONDENTE GRAND CRU

FONDANT GRAND CRU HOT CHOCOLATE

### Guanaja

8,00 euro

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

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

## CIOCCOLATA IN TAZZA AROMATIZZATA

FLAVOURED HOT CHOCOLATE

Ciocolata fondente rum<sup>6</sup>

10,00 euro

*Rum dark chocolate*

Ciocolata fondente peperoncino<sup>6</sup>

10,00 euro

*Hot pepper dark chocolate*

Ciocolata fondente cannella<sup>6</sup>

10,00 euro

*Cinnamon dark chocolate*

Ciocolata fondente menta<sup>6</sup>

10,00 euro

*Mint dark chocolate*

Ciocolata fondente liquirizia<sup>6</sup>

10,00 euro

*Liquorice dark chocolate*

Ciocolata fondente caffè<sup>6</sup>

10,00 euro

*Coffee dark chocolate*

Ciocolata fondente lampone<sup>6</sup>

10,00 euro

*Raspberry dark chocolate*

Ciocolata fondente arancia<sup>6</sup>

10,00 euro

*Orange dark chocolate*

Aggiunta di panna montata<sup>7</sup>

1,50 euro

*Whipped cream addition*

# COCKTAIL



## ANALCOLICI DRINKS

### ANALCHOLIC DRINKS

---

<b>Sour Fruits</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Succo di arancia, succo di ananas e fragola e frutta fresca di stagione <i>Orange juice, pineapple and strawberries and seasonal fresh fruit</i>	
<b>Florida</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Spremuta di pompelmo, spremuta di arancia, succo di limone, sciroppo di granatina <i>Squeeze of grapefruit and orange, lemon juice, grenadine syrup</i>	
<b>Shirley Temple</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Ginger ale, sciroppo di granatina <i>Ginger ale, grenadine syrup</i>	
<b>Virgin Colada</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Latte di cocco, centrifuga di ananas <i>Coconut milk, pineapple juice</i>	
<b>Virgin Mary</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, sale di sedano, salsa Worcestershire <i>Tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco, celery's salt, Worcestershire's sauce</i>	
<b>Rio</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Succo di cranberry, pompelmo, sciroppo di limone e granatina <i>Cranberry juice, grapefruit, lemon and grenadine syrup</i>	
<b>Isole Vergini</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Succo di ananas, sciroppo di cocco, fragola frullata <i>Pineapple juice, coconut syrup, strawberries</i>	

---

## PRE DINNER

### PRE DINNER

---

<b>Americano</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Bitter Campari, vermouth, soda <i>Bitter Campari, vermouth, soda water</i>	
<b>Daiquiri</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime <i>Rum, sugar syrup, lime juice</i>	
<b>Dry Martini</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, vermouth dry	
<b>Gibson</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, vermouth dry, cipollina	
<b>Sweet Martini</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, vermouth rosso	
<b>Gin and It</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, vermouth rosso	
<b>Manhattan</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Rye whiskey, vermouth rosso, angostura	
<b>Perfect Manhattan</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Rye whiskey, vermouth dry, vermouth rosso, angostura	
<b>Negroni</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, vermouth rosso, bitter Campari	
<b>Vodka Martini</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, vermouth dry	
<b>Old Fashioned</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Bourbon whiskey, angostura bitter, zolletta di zucchero, acqua liscia <i>Bourbon whiskey, angostura bitter, sugar, water</i>	
<b>Vesper Martini</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, vodka, lillet blonde, twist lemon	

---

<b>White Lady</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Gin, cointreau, succo di limone <i>Sambusco flower syrup, soda, Prosecco</i>	
<b>Boulevardier</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Bourbon o rye whiskey, campari, martini e riserva rubino <i>Bourbon or rye whiskey, campari, martini and ruby reserve</i>	
<b>Lambretta Spritz</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Prosecco, crema de cassis, soda <i>Prosecco, crème de cassis, soda</i>	
<b>Spritz</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Aperol o campari o select, prosecco e soda	
<b>Spritz Hugo</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	11,00 euro
Sciroppo di fiori di Sambusco, soda, Prosecco <i>Sambusco flower syrup, soda, Prosecco</i>	
<b>Bloody Mary</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, worchester sauce, tabasco, pepe, sale, sale di sedano <i>Vodka, tomato juice, lime juice, worchester sauce, tabasco, pepper, salt, celery salt</i>	
<b>Espresso Martini</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, kahlua, caffè espresso, sciroppo di zucchero <i>Vodka, kahlua, espresso coffee, sugar syrup</i>	

## AFTER DINNER

<b>Alexander</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Brandy o cognac, crema di cacao, crema di latte, noce moscata <i>Brandy or cognac, chocolate cream, milk cream, nutmeg</i>	
<b>White Russian</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, liquore al caffè, crema di latte <i>Vodka, coffee liquor, milk cream</i>	
<b>God Father</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Scotch whiskey, amaretto di Saronno <i>Scotch whiskey, amaretto di Saronno</i>	
<b>God Mother</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, amaretto di Saronno <i>Vodka, amaretto di Saronno</i>	
<b>Vodka sour</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, succo di limone, zucchero <i>Vodka, lemon juice, sugar</i>	
<b>Daiquiri</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime <i>Rum, sugar syrup, lime juice</i>	
<b>Margarita</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Tequila, triple sec, succo di lime fresco <i>Tequila, triple sec, fresh lime juice</i>	

## LONG DRINK INTERNAZIONALI

### INTERNATIONAL LONG DRINKS

<b>Mojito</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Rum chiaro cubano, succo di lime fresco, zucchero di canna bianco, foglie di menta, soda <i>Cuban rum, fresh lime juice, cane sugar, mint leaf, soda</i>	
<b>Moscow Mule</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Vodka, succo di lime, ginger beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
<b>Cuba libre</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Rum, succo di lime fresco, cola <i>Rum, fresh lime juice, cola</i>	
<b>Mint Julep</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Bourbon, ginger ale	
<b>Paloma</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	13,00 euro
Tequila, succo di lime, sciroppo d'agave e soda al pompelmo <i>Tequila, lime juice, agave syrup and grapefruit soda</i>	
<b>Gin Tonic Premium</b> allergeni su richiesta   <i>allergens on request</i>	14,00 euro
Gin Mare, Hendricks, Monkey 47, Plimouth, Plumouth navy strenght 57, Bulldog, Malfy gin, Martin Miller's	

## SPARKLING COCKTAILS

	PROSECCO	CHAMPAGNE
<b>Resort</b>		
Ananas, rum, cranberry, prosecco o champagne <i>Pineapple, rum, cranberry, prosecco or champagne</i>	13,00 euro	16,00 euro
<b>Rossini</b>		
Fragola fresca frullata, prosecco o champagne <i>Fresh whipped strawberries, prosecco or champagne</i>	13,00 euro	16,00 euro
<b>Bellini</b>		
Pesca bianca frullata, prosecco o champagne <i>Whipped white peach, prosecco or champagne</i>	13,00 euro	16,00 euro
<b>Mimosa o Buck' Fizz</b>		
Succo di arancia fresco, prosecco o champagne <i>Fresh orange juice, prosecco or champagne</i>	13,00 euro	16,00 euro
<b>Kir Royal</b>		
Creme de cassis, prosecco o champagne <i>Creme de cassis, prosecco or champagne.</i>	13,00 euro	16,00 euro
<b>Cocktail Champagne</b>		
Prosecco o champagne, brandy, zolletta di zucchero, angostura bitter <i>Prosecco or champagne, brandy, sugar cube, angostura bitter</i>		16,00 euro



<b>Macedonia di frutta</b> allergeni su richiesta <i>Fruit salad</i> allergens on request	8,00 euro
<b>Macedonia di frutta con frutti di bosco</b> allergeni su richiesta <i>Fruit salad with berries</i> allergens on request	10,00 euro
<b>Biscotti</b> allergeni su richiesta <i>Biscuits</i> allergens on request	cad. 1,00 euro
<b>Degustazione biscotti</b> allergeni su richiesta <i>Biscuits tasting</i> allergens on request	4 pz. 3,00 euro
<b>Mignon dolci</b> allergeni su richiesta <i>Sweet mignon</i> allergens on request	cad. 2,00 euro
<b>Degustazione 5 mignon</b> allergeni su richiesta <i>Mignon tasting</i> allergens on request	9,00 euro
<b>Brioche e paste</b> allergeni su richiesta <i>Single portion</i> allergens on request	4,00 a 10,00 euro
<b>Monoporzioni</b> allergeni su richiesta <i>Single portion</i> allergens on request	9,00 a 11,00 euro
<b>Praline</b> allergeni su richiesta	cad. 2,50 euro
<b>Marron glacèe</b> allergeni su richiesta	3,00 euro
<b>Fetta di torta (torta del giorno)</b> allergeni su richiesta <i>Piece of cake (cake of the day)</i> allergens on request	6,00 euro
<b>Coppa Base 1 gusto - 1 pallina</b> allergeni su richiesta <i>Basic Cup 1 flavour - 1 scoop</i> allergens on request	6,00 euro
<b>Coppa Base 1 gusto - 2 palline</b> allergeni su richiesta <i>Basic Cup 1 flavour - 2 scoops</i> allergens on request	8,00 euro
<b>Coppa Base 1 gusto - 3 palline</b> allergeni su richiesta <i>Basic Cup 1 flavour - 3 scoops</i> allergens on request	10,00 euro
<b>Aggiunta di panna montata</b> allergeni su richiesta <i>Whipped cream addition</i> allergens on request	1,50 euro

# SORBETTI - FRULLATI - FRAPPÈ

SORBETS - SHAKES - MILK SHAKES



## SORBETTI

### SORBETS

---

<b>Varnelli</b> <sup>7</sup> Gelato al limone e anice <i>Lemon ice cream and anise</i>	10,00 euro
<b>Limone</b> <sup>7</sup> Gelato al limone aromatizzato alla vodka o al gin <b>Lemon</b> <i>Lemon ice cream flavoured with vodka or gin</i>	10,00 euro
<b>Menta</b> <sup>7</sup> Gelato al limone e crema di menta verde <b>Mint</b> <i>Lemon ice cream and green mint cream</i>	10,00 euro
<b>Fragoloso</b> <sup>7</sup> Gelato alla fragola e vodka alla fragola <i>Strawberry ice cream and strawberry vodka</i>	10,00 euro

---

## FRULLATI

### SHAKES

---

<b>Energetico</b> <sup>7</sup> Frutta, latte e gelato <b>Energetic</b> <i>Fruit, milk and ice cream</i>	10,00 euro
<b>Dissetante</b> <sup>7</sup> Frutta, succo d'arancia fresco e due palline di gelato alla panna <b>Refreshing</b> <i>Fruit, fresh orange juice and two scoops of ice cream</i>	10,00 euro
<b>Dietetico</b> <sup>7</sup> Mela, pera, latte scremato e due palline di gelato alla fragola <b>Healthy</b> <i>Apple, pear, skimmed milk and two scoops of strawberry ice cream</i>	10,00 euro
<b>Frutta fresca</b> <b>Fresh fruit</b>	10,00 euro

---

## FRAPPÈ

### MILK SHAKES

---

<b>Frappè</b> <sup>7</sup> Gelato a scelta e latte scremato <b>Milk-Shake</b> <i>Ice cream of your choice and skimmed milk</i>	10,00 euro
---	------------

---

# IN ACCOMPAGNAMENTO

FOOD PAIRING





## TRAMEZZONI (secondo disponibilità)

LARGE CLUB SANDWICHES (according to availability)

---

### **Tramezzone gustoso** 1,3,4,6,7,9,10,12

Uova, tonno, salsa capricciosa e maionese

6,00 euro

### **Tasty tramezzone**

*Eggs, tuna and capricciosa sauce and mayonnaise*

---

### **Tramezzone cocktail** 1,2,3,4,5,6,9,10,12,13,14

Mazzancolle, salsa rosa, insalata riccia

6,00 euro

### **Cocktail tramezzone**

*Shrimp, cocktail sauce, salad*

---

### **Tramezzone classico** 1,3,6,7

Prosciutto cotto, mozzarella e maionese

6,00 euro

### **Classic tramezzone**

*Ham, mozzarella and mayonnaise*

---



**CROISSANT SALATI** (secondo disponibilità)  
SAVOURY CROISSANT (according to availability)

---

**Classico Cotto**<sup>1,3,7</sup>

Croissant salato con prosciutto cotto e fontina  
*Salted croissant with ham and fontina cheese*

6,00 euro

---

**Classico Crudo**<sup>1,3,7</sup>

Croissant salato con prosciutto crudo  
*salted croissant with raw ham*

6,00 euro

---



## PANINI

SANDWICHES

<b>Piadina raffinata</b> <sup>1,7</sup> Prosciutto cotto e fontina	7,00 euro
<b><i>Sophisticated piadina</i></b> <i>Ham and fontina cheese</i>	
<b>Piadina classica</b> <sup>1,7</sup> Prosciutto crudo di Parma e mozzarella	7,00 euro
<b><i>Classic piadina</i></b> <i>Raw Parma ham e mozzarella</i>	
<b>Langhirano</b> <sup>1,7,8</sup> Pane fresco con prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodoro e origano <i>Fresh bread with raw Parma ham, mozzarella, tomato and oregano</i>	8,00 euro
<b>Toast farcito</b> <sup>1,3,7</sup> Prosciutto cotto e formaggio	7,00 euro
<b><i>Filled toast</i></b> <i>Ham and cheese</i>	
<b>Toast integrale</b> <sup>1,3,6,7,8</sup> Verdure grigliate e formaggio	8,00 euro
<b><i>Whole wheat toast</i></b> <i>Grilled vegetables and cheese</i>	



## PANINI GOURMET

GOURMET SANDWICHES

<b>Bagel di pollo</b> <sup>1,7,11</sup>	9,00 euro
Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella e insalata	
<b><i>Chicken bagel</i></b>	
<i>Chicken, cheese spread, mozzarella and salad</i>	
<b>Bagel di tacchino</b> <sup>1,7,11</sup>	8,50 euro
Tacchino, mozzarella, pomodoro e insalata	
<b><i>Turkey bagel</i></b>	
<i>Turkey, mozzarella, tomato and salad</i>	
<b>Panino al prosciutto</b> <sup>1,7,11</sup>	8,50 euro
Panino nero con prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro e insalata	
<b><i>Ham sandwich</i></b>	
<i>Black sandwich with ham, mozzarella, tomato and salad</i>	
<b>Panino al salmone</b> <sup>1,4,7,11</sup>	9,50 euro
Panino nero con salmone marinato home made, crema di formaggio, insalata e avocado	
<b><i>Salmon sandwich</i></b>	
<i>Black sandwich with home-made marinated salmon, cream cheese, salad and avocado</i>	
<b>Caprese</b> <sup>1, 3, 6, 7, 9, 10, 11</sup>	8,00 euro
Pane fresco con pomodoro, mozzarella, origano ed insalata	
<i>Fresh bread with tomato, mozzarella, oregano and salad</i>	
<b>Mortadella e Grana Padano</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 11</sup>	7,00 euro
Focaccia con mortadella e scaglie di Grana Padano	
<b><i>Mortadella and Grana Padano Cheese</i></b>	
<i>Focaccia with mortadella and Grana Padano chips</i>	



## SNACK SALATI (secondo disponibilità)

SAVOURY SNACKS (according to availability)

<b>Trancio di pizza<sup>1,7</sup></b> <i>Slice of pizza</i>	4,00 euro
<b>Sandwich con prosciutto crudo<sup>1,7</sup></b> <i>Sandwich with raw ham</i>	3,50 euro
<b>Sandwich con prosciutto cotto e fontina<sup>1,3,7</sup></b> <i>Sandwich with ham and fontina cheese</i>	3,50 euro
<b>Sandwich con mortadella<sup>1,7,8</sup></b> <i>Sandwich with mortadella</i>	3,50 euro
<b>Pizzetta sfogliata grande<sup>1,7</sup></b> <i>Big puffed pizza</i>	4,00 euro

## RUSTICI (secondo disponibilità)

TRADITIONAL PLATTERS (according to availability)

<b>Tagliere Norcino con salumi e focaccia<sup>1,7,8</sup></b> <i>Norcino chopping board with salami and focaccia</i>	15,00 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, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del brasil, 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 so<sub>2</sub>  
*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**

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Per garantire la qualità degli alimenti somministrati, alcuni ingredienti sono utilizzati dopo un'attenta conservazione tramite abbattimento o acquistati congelati all'origine per mantenerne intatte le proprietà igieniche ed organoleptiche durante la conservazione. In particolare per alcune preparazioni a base di ittici, prodotti a base di carne, salse e pasta fresca ripiena si procede all'abbattimento a - 20°C o all'utilizzo di materie prime congelate all'origine.

*The menu may be subject to changes, in accordance with the seasonality of the products and market availability. To ensure the quality of the food served, some ingredients are used after careful preservation through blast chilling, or are purchased frozen at the source in order to maintain their hygienic and organoleptic properties during storage. In particular, for certain preparations based on fish, meat products, sauces, and fresh stuffed pasta, blast chilling at -20°C is carried out or raw materials frozen at the source are used.*

La presenza di eventuali allergeni sarà comunicata dal personale al consumatore che lo richiede, ed e' 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.*