

Caffè Borsa

ANTONIAZZI

PRANZO

LUNCH



Free Wi-Fi
ZONE

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

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	6,00 euro
Contadi Castaldi Saten	35,00 euro	7,00 euro
Bellavista Cuvée Brut	50,00 euro	10,00 euro
Cà del Bosco Saten	55,00 euro	
Cà del Bosco Cuveé Prestige	45,00 euro	8,00 euro

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Laurent Perrier	55,00 euro	12,00 euro
Laurent Perrier Rosè	110,00 euro	
Bollinger Special Cuvée	130,00 euro	
Ruinart Brut	80,00 euro	
Ruinart Blanc de Blancs	120,00 euro	
Ruinart Rosè	120,00 euro	
Moët&Chandon Reserve Imperial	70,00 euro	
Soutiran Alexandre Premiere Cru	60,00 euro	10,00 euro

VINI BIANCHI FERMI

STILL WHITE WINES

Gewurztraminer St. Michael-Eppan	28,00 euro	7,00 euro
Lugana Santa Cristina Zenato	28,00 euro	7,00 euro
Pinot Bianco St. Michael-Eppan	25,00 euro	6,00 euro
Ceretto Blangè Arneis Langhe DOC	30,00 euro	9,00 euro

TRENTO DOC

TRENTO DOC

Lagertal	35,00 euro	7,00 euro
Ferrari Perlè	45,00 euro	8,00 euro

BOTTIGLIA
BOTTLE

BICCHIERE
GLASS

VINI ROSSI

RED WINES

Pinot Nero St. Michael-Eppan	18,00 euro	5,00 euro
Valpolicella Classico Speri	18,00 euro	5,00 euro
Lagrein 2012 St. Michael-Eppan	20,00 euro	6,00 euro
Ripassa Valpolicella DOC Superiore Zenato	27,00 euro	6,00 euro
Bricco dell'Uccellone	50,00 euro	
Amarone Vaio Amaron Serego Alighieri Doc	60,00 euro	

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

Passito Zibibbo Normanno Sicilia	15,00 euro	5,00 euro
Moscato Giacomo Bologna	18,00 euro	5,00 euro

BIRRE ARTIGIANALI

ARTISANAL BEERS

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

SNACK

SNACK





CRUDITÀ (secondo disponibilità)

SALADS (according to availability)

Insalata delicata	12,00 euro
Insalata gentile, mele, mozzarella, pinoli, noci e uvetta	
<i>Delicate salad</i>	
<i>Salad, apples, mozzarella, pine nuts, walnuts and raisins</i>	
Insalata sfiziosa	12,00 euro
Radicchio, insalata gentile, pomodori, carote, mais, tonno e basilico	
<i>Delicious salad</i>	
<i>Radicchio, salad, tomatoes, carrots, corn, tuna and basil</i>	
Poke	12,00 euro
Pollo, zucchine, pomodoro, carote	
<i>Poke</i>	
<i>Chicken, zucchini, tomato, carrots</i>	



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

Tramezzone gustoso
Uovo, tonno e salsa capricciosa

5,00 euro

Tasty sandwich
Egg, tuna, capricciosa sauce



PANINI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL SANDWICHES

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



PANINI GOURMET

GOURMET SANDWICHES

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



SNACK SALATI (secondo disponibilità)

SAVOURY SNACKS (according to availability)

Schiacciata farcita con prosciutto cotto e fontina <i>Schiacciata stuffed with ham and fontina cheese</i>	2,50 euro
Trancio di pizza <i>Slice of pizza</i>	2,00 euro



TAGLIERI (secondo disponibilità)
CHOPPING (according to availability)

Tagliere Norcino con salumi mantovani e focaccia
*Norcino chopping board with Mantuan salami
and focaccia*

12,00 euro

DESSERT E FRUTTA

DESSERT & FRUIT



Biscotti <i>Biscuits</i>	cad. 0,50 euro
Degustazione biscotti <i>Biscuits tasting</i>	4 pz. 2,50 euro
Mignon dolci <i>Sweet mignon</i>	cad. 2,00 euro
Degustazione 5 mignon <i>Mignon tasting</i>	9,00 euro
Monoporzioni <i>Single portion</i>	7,00 euro
Monoporzioni Speciali <i>Special single portion</i>	9,00 euro
Praline	cad. 2,00 euro
Marron glacée	3,00 euro
Fetta di torta (torta del giorno) <i>Piece of cake</i> (cake of the day)	5,00 euro
Aggiunta di panna montata <i>Whipped cream addition</i>	1,50 euro

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES



Caffè espresso <i>Espresso</i>	3,00 euro
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3,00 euro
Caffè macchiato <i>Macchiato coffee</i>	3,00 euro
Ginseng <i>Ginseng</i>	3,00 euro
Ginseng in tazza grande <i>Ginseng big in large cup</i>	3,50 euro
Caffè marocchino <i>Marocchino</i>	3,00 euro
Caffè con panna montata <i>Espresso with whipped cream</i>	3,50 euro
Decaffeinato con panna montata <i>Decaffeinated with whipped cream</i>	3,50 euro
Caffè doppio <i>Double coffee</i>	3,50 euro
Espresso d'orzo <i>Barley espresso</i>	3,00 euro
Espresso d'orzo in tazza grande <i>Barley espresso in large cup</i>	3,50 euro
Correzione <i>Correction</i>	3,00 euro
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
Té freddo Limone - pesca <i>Iced tea</i> <i>Lemon - peach</i>	5,00 euro
Bibite in bottiglietta <i>Bottled drinks</i>	4,00 euro
Acqua 0,50 lt vetro <i>Water 0,50 lt glass</i>	2,00 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

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.