

Zanarini

ANTONIAZZI

GELATO

ICE CREAM



Free Wi-Fi
ZONE

User: **Zanarini-HotSpot**

Password: **Antoniazzi**

COPPE E SORBETTI

ICE CREAM CUPS AND SORBET



COPPE GELATO

ICE CREAM CUPS

Coppa Base Un gusto a scelta	5,00 euro
Coppa Golosa Gelato al cioccolato, gelato alla nocciola, meringhe e zabaione	10,00 euro
Coppa Mista Tre gusti a scelta	10,00 euro
Coppa da Grandi Gelato al limone e vodka/franciocorta	12,00 euro
Coppa Antoniazzi Gelato alla crema, cremino della nonna, panna, caramello e mandorle pralinate	12,00 euro
Affogato alla Frutta Gelato allo yogurt e frutti di bosco oppure gelato al fior di latte e fragole fresche	12,00 euro
Affogato al Caffè Gelato alla crema, gelato al fior di latte, gelato alla nocciola e caffè espresso	12,00 euro
Affogato al Cioccolato Gelato al fior di latte, gelato alla nocciola e cioccolata calda	12,00 euro
Brioche con gelato e panna Tre gusti a scelta oppure due gusti a scelta + panna montata	10,00 euro
Piatto di frutta con gelato Gelato al fior di latte, crema in abbinamento e frutta fresca di stagione	15,00 euro

SORBETTO

SORBET

Sorbetto Gusto a scelta	10,00 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 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.

Showroom e Laboratorio
Showroom and Laboratory

Via Del Lavoro 26/A
Bagnolo San Vito, Mantova
T + 39 0376 414107

Antoniuzzi

Via Romana Conventino 15
Bagnolo San Vito, Mantova
T + 39 0376 414107

Museo Enzo Ferrari Bistrot

Via Paolo Ferrari 85, Modena
T + 39 059 8638040

Caffè Borsa

Corso Libertà 6, Mantova
T +39 0376 225818

Caffè Zanarini

Piazza Galvani 1, Bologna
T +39 051 2750041

Rinascente

Piazza Duomo, Milano
7° floor

info@antoniuzzi.biz
www.antoniuzzi.biz