

ANTONIAZZI

APERITIVO

APERITIF



Free Wi-Fi
ZONE

User: **Antoniazzi Ospiti**
Password: **antoniazzi09**

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
Bollinger Special Cuvée	130,00 euro	
Ruinart Brut	80,00 euro	
Ruinart Blanc de Blancs	130,00 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

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	7,00 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

COCKTAIL





ANALCOLICI DRINKS

ANALCOHOLIC DRINKS

Aperitivo Caffè Borsa analcolico <i>Analcoholic Caffè Borsa aperitif</i>	8,00 euro
Antoniazzi Ginger ale, lime, zucchero di canna <i>Ginger ale, lime, brown sugar</i>	8,00 euro
Miami Beach Succo di pompelmo, succo di pera, splash granatina, splash cocco <i>Grapefruit juice, pear juice, grenadine splash, coconut splash</i>	8,00 euro
Analcolico con frutta fresca <i>Analcoholic fresh fruit</i>	8,00 euro
Isole Vergini Succo di ananas, sciroppo di cocco, fragola frullata <i>Pineapple juice, coconut syrup, strawberries</i>	8,00 euro
Aperitivi in bottiglietta Crodino - Gingerino - Campari Soda etc. <i>Bottled cocktails</i> <i>Crodino - Gingerino - Campari Soda etc.</i>	6,00 euro



PRE DINNER

Aperitivo Caffè Borsa leggermente alcolico <i>Lightly Caffè Borsa alcoholic aperitif</i>	8,00 euro
Aperitivo Caffè Borsa decisamente alcolico <i>Definitely Caffè Borsa alcoholic aperitif</i>	8,00 euro
Aperitivi in bottiglietta con vino Crodino, Sanbitter, Gingerino, Campari Soda, Sanbitter passion fruit, Sanbitter pompelmo <i>Bottled cocktails with wine</i> <i>Crodino, Sanbitter, Gingerino, Campari Soda, Sanbitter passion fruit, Sanbitter grapefruit</i>	8,00 euro
Aperol e cedrata Aperol, cedrata Baladin a parte <i>Aperol, cedrata Baladin apart</i>	8,00 euro
Bitter Shake Campari, polpa d'arancia, ghiaccio, zucchero <i>Campari, orange pulp, ice, sugar</i>	8,00 euro
Garibaldi Spremuta d'arancia, bitter Campari <i>Orange juice, bitter Campari</i>	8,00 euro
Campari Orange Campari, aranciata a parte <i>Campari, orange juice separately</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 Bitter Campari, 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
Dry Martini Gin, vermouth dry <i>Gin, vermouth dry</i>	8,00 euro

Gibson Gin, vermouth dry, cipollina <i>Gin, vermouth dry, cipollina</i>	8,00 euro
Sweet Martini Gin, vermouth rosso <i>Gin, vermouth rosso</i>	8,00 euro
Gin and It Gin, vermouth rosso <i>Gin, vermouth rosso</i>	8,00 euro
Manhattan Rye Whiskey, vermouth rosso, angostura <i>Rye Whiskey, vermouth rosso, angostura</i>	8,00 euro
Perfect Manhattan Rye whiskey, vermouth dry, vermouth rosso, angostura <i>Rye whiskey, vermouth dry, vermouth rosso, angostura</i>	8,00 euro
Negroni Gin, vermouth rosso, bitter Campari <i>Gin, vermouth rosso, bitter Campari</i>	8,00 euro
Vodka Martini Vodka, vermouth dry <i>Vodka, vermouth dry</i>	8,00 euro
Old Fashioned Bourbon whiskey, angostura bitter, zolletta di zucchero, acqua liscia <i>Bourbon whiskey, angostura bitter, sugar, water</i>	8,00 euro
Vesper Martini Gin, vodka, lillet blonde, twist lemon <i>Gin, vodka, lillet blonde, twist lemon</i>	8,00 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>	8,00 euro
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, salsa worchester, tabasco, pepe, sale, sale di sedano. <i>Vodka, tomato juice, lime juice, worchester sauce, tabasco, pepper, salt, celery salt.</i>	8,00 euro
Bijoux Chartreuse verde, gin, vermouth rosso, orange bitter <i>Chartreuse verde, gin, vermouth rosso, orange bitter</i>	8,00 euro



SPARKLING COCKTAIL

	PROSECCO	CHAMPAGNE
Rossini Fragola fresca frullata <i>Fresh strawberry smoothie</i>	8,00 euro	10,00 euro
Bellini Pesca bianca frullata <i>White peach smoothie</i>	8,00 euro	10,00 euro
Kir Royal Creme de cassis	8,00 euro	10,00 euro

IN ACCOMPAGNAMENTO

FOOD PAIRING





TRAMEZZONI (secondo disponibilità)

LARGE CLUB SANDWICHES (according to availability)

Tramezzone sfizioso ^{1,4,7,8} Salmone, Philadelphia Fanciful tramezzone <i>Salmon, Philadelphia</i>	5,00 euro
Tramezzone gustoso ^{1,3,4} Uovo, tonno e maionese Tasty sandwich <i>Egg, tuna and mayonnaise</i>	5,00 euro
Tramezzone ^{1,3,7} Prosciutto cotto, fontina e maionese Sandwich <i>Cooked ham, fontina cheese and mayonnaise</i>	5,00 euro



CROISSANT SALATI (secondo disponibilità)

SAVOURY CROISSANT (according to availability)

Croissant Cotto ^{1,3,7}

Croissant salato con prosciutto cotto
Savory croissant with cooked ham

5,00 euro

Croissant Crudo ^{1,3,7}

Croissant salato con prosciutto crudo
Savory croissant with raw ham

5,00 euro



PANINI DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL SANDWICHES

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



PANINI GOURMET

GOURMET SANDWICHES

Bagel al salmone ^{1,4,7,11} Salmone marinato home made, crema di formaggio, salsa avocado e insalata <i>Salmon bagel</i> <i>Home made marinated salmon, cream cheese, avocado sauce and salad</i>	9,50 euro
Panino al tacchino ^{1,6,7} Tacchino, mozzarella, pomodoro, insalata, crema di formaggio <i>Turkey sandwich</i> <i>Turkey, mozzarella, tomato, salad, cream cheese</i>	8,50 euro
Bagel al pollo ^{1,6,7} Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella, insalata <i>Chicken bagel</i> <i>Chicken, cheese spreadable, mozzarella, salad</i>	9,00 euro
Bagel Caprese ^{1,7,8} Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, origano <i>Caprese bagel</i> <i>Tomato, mozzarella lactose-free, Philadelphia lactose-free and oregano</i>	8,00 euro



SNACK SALATI (secondo disponibilità)
SAVOURY SNACKS (according to availability)

Pizzetta di sfoglia quadrata ^{1,7} <i>Square pizza</i>	3,50 euro
Schiacciatina farcita con prosciutto cotto e fontina ^{1,7} <i>Schiacciatina stuffed with ham and fontina cheese</i>	2,50 euro
Croissant mignon salati ^{1,3,7} <i>Salted mini-croissant</i>	3,00 euro
Trancio pizza margherita ^{1,7} <i>Pizza margherita slice</i>	3,00 euro



TAGLIERI (secondo disponibilità)

CHOPPING (according to availability)

Tagliere Norcino con salumi e focaccia ^{1,7,8}

12,00 euro

Norcino chopping board with salami and focaccia

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 Zanarini 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.