

ANTONIAZZI

CAFFETTERIA

COFFEES



Free Wi-Fi
ZONE

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

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES





CAFFETTERIA

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
Caffè con schiuma fredda <i>Coffee with cold foam</i>	3,00 euro
Lì x lì <i>Lì x lì</i>	3,00 euro
Cappuccino shakerato <i>Shaken cappuccino</i>	4,00 euro
Ginseng <i>Ginseng</i>	3,00 euro
Ginseng in tazza grande <i>Ginseng in large cup</i>	3,50 euro
Caffè americano <i>American espresso</i>	3,00 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
Caffè freddo shakerato <i>Iced coffee</i>	4,00 euro
Caffè freddo shakerato con panna montata <i>Iced coffee with whipped cream</i>	5,00 euro
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,50 euro
Cappuccino decaffeinato <i>Decaffeinated cappuccino</i>	3,50 euro
Cappuccino con panna montata <i>Cappuccino with whipped cream</i>	3,50 euro
Cappuccino con latte di soia <i>Cappuccino with soya milk</i>	3,50 euro

Cappuccino d'orzo <i>Barley cappuccino</i>	3,50 euro
Cappuccino ginseng <i>Ginseng cappuccino</i>	3,50 euro
Latte bianco <i>White milk</i>	3,00 euro
Latte di soia <i>Soya milk</i>	3,00 euro
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	3,00 euro
Latte macchiato con latte di soia <i>Latte macchiato with soya milk</i>	3,00 euro
Camomilla <i>Chamomile tea</i>	5,00 euro
Correzione <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 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>	7,00 euro
Caffè Goloso Caffè espresso, panna montata e cioccolato bianco <i>Espresso, whipped cream and white chocolate</i>	6,00 euro
Caffè Nuvola Caffè espresso, panna montata, meringhe <i>Espresso, whipped cream, meringue</i>	6,00 euro
Caffè Amaretto Caffè espresso, panna montata, amaretto <i>Espresso, whipped cream, amaretto</i>	6,00 euro



BAR

BAR

Spremute Arancia - pompelmo <i>Fresh-squeezed juice</i> <i>Orange - grapefruit</i>	5,00 euro
Succhi di frutta <i>Fruits juices</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
Punch <i>Punch</i>	6,00 euro



LE CENTRIFUGHE

EXTRACTED JUICE/VEGETABLES

Pineapple Pleasure Ananas, mela, menta <i>Pineapple, apple, mint</i>	9,00 euro
Exotic Apple Mela, pera, kiwi <i>Apple, pear, kiwi</i>	9,00 euro
Crazy Carrot Finocchio, sedano, carota <i>Fennel, celery, carrot</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
Virgin Mary Pomodoro, yogurt, tabasco, salsa Worcestershire <i>Tomato, yogurt, Tabasco, Worcestershire sauce</i>	9,00 euro



SUCCHI DI FRUTTA E ESTRATTI

FRUIT JUICES AND EXTRACTS

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



ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

Acqua 0,50 lt vetro <i>Water 0,50 lt glass</i>	2,00 euro
--	-----------

TÈ 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, 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 SELEZIONE IN FOGLIA

TEAS SELECTION IN LEAF

Earl Grey Imperial Tea

5,50 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.

Assam Banaspaty Tea

5,50 euro

Tè ricco e deciso, è una sapiente miscela di foglie provenienti dal distretto indiano dell'Assam e da Ceylon.
Rich and decisive tea, is a skillful blend of leaves from the Indian district of Assam and Ceylon.

Alpi in Festa Tea	5,50 euro
Gusto caldo e avvolgente, nasce dall'equilibrata e sapiente miscela di tè China Keeman con fiori di ibisco, rosa canina, mela, scorza d'arancia e chiodi di garofano. <i>Warm and enveloping taste, born from the balanced and skillful blend of China Keeman tea with hibiscus flowers, rose hip, apple, orange peel and cloves.</i>	

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 <i>Mélange of green teas combining the freshness of Bancha tea with the fragrance of jasmine tea. Flowery, long-lasting flavour and fruity notes</i>	
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 <i>Mint green tea. Fragrant, balsamic and fresh lingering taste.</i>	
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 <i>Low caffeine component, enriched with bits of papaya, strawberry and rose petals. Sweet and fruity aroma, soft and pleasant</i>	
Rosa d'inverno	5,00 euro
TÈ NERO A FOGLIA INTERA IN FILTRI Il profumo dolce ed intenso della rosa si unisce a quello fruttato di albicocca e pesca. Miscela soave, morbida e rotonda, senza astringenza. Winter Rose WHOLE LEAF BLACK TEA IN FILTERS <i>The sweet and intense perfume of the rose combines with the fruity scent of apricot and peach. A delicate and soft mixture, without astringency</i>	
Fior di Zagara	5,00 euro
TÈ NERO A FOGLIA INTERA IN FILTRI Tè dal profumo intenso agli agrumi del Mediterraneo, poco tannica, dal retrogusto permanente di agrume Flower of Zagara WHOLE LEAF BLACK TEA IN FILTERS <i>Tea with an intense Mediterranean citrus aroma, low in tannin, with a permanent citrus aftertaste.</i>	
Shahrazad	5,00 euro
TÈ NERO A FOGLIA INTERA IN FILTRI Tè dal profumo evocativo di frutta matura accompagnato dalle note inconfondibili del melograno, simbolo di amore e rinascita Shahrazad WHOLE LEAF BLACK TEA IN FILTERS <i>Tea with an evocative scent of ripe fruit complemented by the unique notes of pomegranate, symbol of love and rebirth.</i>	



Agrumi misti 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>	5,00 euro
Arancio Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia. Orange <i>Mixture of hibiscus, wild rose and orange peel.</i>	5,00 euro
Arancio & cannella Miscela di Karkadé con uvetta di Corinto, pezzetti di mela, bacche di sambuco, scorze d'arancia, cannella, aromi Orange and cinnamon <i>Karkadé blend with Corinth raisins, pieces of apple, elderberries, orange peel, cinnamon, flavorings.</i>	5,00 euro
Fragola & kiwi Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, aromi. Strawberries and kiwi <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, flavorings.</i>	5,00 euro
Fragola & mandarino Miscela d'ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, pezzi mela, pezzi di fragola, aromi. Strawberries and tangerine <i>Blend of hibiscus, wild rose, orange peel, apple pieces, strawberry pieces, flavorings.</i>	5,00 euro
Frutti di bosco Miscela di uvetta di Corinto, mela, ribes, bacche di mirtillo, aromi. Soft fruits <i>Mixture of Corinth raisins, apple, currant, blueberry berries, flavorings.</i>	5,00 euro
Fuoco del caminetto Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, currant, mandorla, cannella. Fireplace <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, currant, almond, cinnamon.</i>	5,00 euro
Magia hawaiana Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cocco, ananas, papaya, mango. Hawaiian magic <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, coconut, pineapple, mango, papaya.</i>	5,00 euro
Menta & arancio Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, foglie di menta. Mint and orange <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, mint leaf.</i>	5,00 euro
Piña colada 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>	5,00 euro
Vaniglia Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, bacche di vaniglia. Vanilla <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, vanilla.</i>	5,00 euro
Ciliegia & mirtillo Miscela di uvetta di Corinto, rosa canina, ibisco, ribes nero, pezzetti di mela, bacche di mirtillo, ciliegie e aromi. Cherry and blueberry <i>Mixture of Corinthian raisins, wild rose, hibiscus, black currant, apple, blueberry berries, cherries and flavorings.</i>	5,00 euro

Limone & tiglio Miscela di carcadè, scorza d'arancia, scorza di limone, foglie di tiglio e aromi. <i>Lemon and lime</i> <i>Mixture of cardadè, orange peel, lemon peel, lime leale and flavorings.</i>	5,00 euro
Delizia digestiva Miscela di ibicus, rosa canina, uvetta, mela, coriandolo, tè verde. <i>Digestive</i> <i>Mixture of hibiscus, wild rose, raisin, apple, coriander, green tea.</i>	5,00 euro
Lady Chocolate Miscela di carcadè, rosa canina, pere, gruè di cacao, cioccolato surfin, mandorle, cannella, fiordaliso, heliantus, sambuco. <i>Lady Chocolate</i> <i>Mixture of rosella, wild rose, pear, chocolate, almond, cinnamon, cornflower, helianthus, elder.</i>	5,00 euro

CIOCCOLATA

CHOCOLATE





CIOCCOLATA FONDENTE GRAND CRU

FONDANT GRAND CRU HOT CHOCOLATE

Guanaja Cacao al 70%, sviluppa una sorprendente amarezza che svela un'ampia gamma aromatica di note calde. <i>Cacao 70% dark, it's unsweetened savour leaves a strong aroma of the best American cacao.</i>	6,50 euro
--	-----------



CIOCCOLATA IN TAZZA SPECIALE

SPECIAL HOT CHOCOLATE

Caramélia 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. <i>Cacao 34%, an incredible soft milk flavour and a strong caramel aroma, with a delicate salted aftertaste.</i>	6,50 euro
Ciocolato bianco La finezza del latte data dal gusto poco dolce e dai delicati aromi di latte fresco e di vaniglia. White chocolate <i>An excellent white chocolate, with a delicate flavour of fresh milk and vanilla.</i>	6,50 euro



CIOCCOLATA IN TAZZA AROMATIZZATA

FLAVOURED HOT CHOCOLATE

Ciocolata fondente rum <i>Rum dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente peperoncino <i>Hot pepper dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente cannella <i>Cinnamon dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente menta <i>Mint dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente liquirizia <i>Liquorice dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente caffè <i>Coffee dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente lampone <i>Raspberry dark chocolate</i>	7,00 euro
Ciocolata fondente arancia <i>Orange dark chocolate</i>	7,00 euro
Aggiunta di panna montata <i>Whipped cream addition</i>	1,50 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

DESSERT & FRUIT

DESSERT & FRUIT



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

SORBETTI - FRULLATI

SORBETS - SHAKES





SORBETTI

SORBETS

Varnelli Gelato al limone e anice <i>Lemon ice cream and anise</i>	9,00 euro
Limone Gelato al limone aromatizzato alla vodka o al gin Lemon <i>Lemon ice cream flavoured with vodka or gin</i>	9,00 euro
Menta Gelato al limone e crema di menta verde Mint <i>Lemon ice cream and green mint cream</i>	9,00 euro
Fragoloso Gelato alla fragola e vodka alla fragola <i>Strawberry ice cream and strawberry vodka</i>	9,00 euro



FRULLATI

SHAKES

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



FRAPPÈ

MILK SHAKES

Frappè Gelato a scelta e latte scremato Milk - Shake <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 sfizioso ^{1,4,7,8} Salmone, Philadelphia <i>Fanciful tramezzone</i> <i>Salmon, Philadelphia</i>	5,00 euro
Tramezzone gustoso ^{1,3,4} Uovo, tonno e maionese <i>Tasty sandwich</i> <i>Egg, tuna and mayonnaise</i>	5,00 euro
Tramezzone ^{1,3,7} Prosciutto cotto, fontina e maionese <i>Sandwich</i> <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 Salmon bagel <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 Turkey sandwich <i>Turkey, mozzarella, tomato, salad, cream cheese</i>	8,50 euro
Bagel al pollo ^{1,6,7} Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella, insalata Chicken bagel <i>Chicken, cheese spreadable, mozzarella, salad</i>	9,00 euro
Bagel Caprese ^{1,7,8} Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, origano Caprese bagel <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.