

ANTONIAZZI

PRANZO

LUNCH



Free Wi-Fi
ZONE

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



CRUDITÀ (secondo disponibilità)
SALADS (according to availability)

Insalata mista Insalata gentile, radicchio, carote, pomodori, mais <i>Mixed salad</i> <i>Salad, radicchio, carrots, tomatoes, corn</i>	6,00 euro
Insalata delicata ^{7,8} Insalata gentile, mele, mozzarella, pinoli, noci e uvetta <i>Delicate salad</i> <i>Salad, apples, mozzarella, pine nuts, walnuts and raisins</i>	8,00 euro
Insalata sfiziosa ⁴ Radicchio, insalata gentile, pomodori, carote, mais, tonno e basilico <i>Delicious salad</i> <i>Radicchio, salad, tomatoes, carrots, corn, tuna and basil</i>	8,00 euro



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 <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

DESSERT E FRUTTA

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	

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 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.

Showroom e Laboratorio
Showroom and Laboratory
Via Del Lavoro 26/A
Bagnolo San Vito, Mantova
T + 39 0376 414107

Antoniazzi
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@antoniazzi.biz
www.antoniazzi.biz