ANTONIAZZI

CAFFETTERIA

COFFEES

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES



CAFFETTERIA
COFFEES

Caffè espresso *Espresso*	3,00 euro
Decaffeinato *Decaffeinated*	3,00 euro
Caffè macchiato[7] *Macchiato coffee*	3,00 euro
Caffè con schiuma fredda[7] *Coffee with cold foam*	4,00 euro
Lì x lì[7] *Lì x lì*	3,50 euro
Cappuccino shakerato[7] *Shaken cappuccino*	4,00 euro
Ginseng[7] *Ginseng*	3,00 euro
Ginseng in tazza grande[7] *Ginseng in large cup*	3,50 euro
Caffè americano *American espresso*	3,00 euro
Caffè marocchino[6,7] *Marocchino*	3,00 euro
Caffè con panna montata[7] *Espresso with whipped cream*	4,00 euro
Decaffeinato con panna montata[7] *Decaffeinated with whipped cream*	4,00 euro
Caffè doppio *Double coffee*	3,50 euro
Espresso d'orzo[1] *Barley espresso*	3,00 euro
Espresso d'orzo in tazza grande[1] *Barley espresso in large cup*	3,50 euro
Caffè freddo shakerato *Iced coffee*	4,50 euro
Caffè freddo shakerato con panna montata[7] *Iced coffee with whipped cream*	5,50 euro
Cappuccino[7] *Cappuccino*	3,50 euro
Cappuccino decaffeinato[7] *Decaffeinated cappuccino*	3,60 euro
Cappuccino con panna montata[7] *Cappuccino with whipped cream*	4,00 euro
Cappuccino con latte di soia[6] *Cappuccino with soya milk*	4,00 euro

Cappuccino d'orzo [1,7] *Barley cappuccino*	4,00 euro
Cappuccino ginseng [7] *Ginseng cappuccino*	4,00 euro
Latte bianco [7] *White milk*	3,00 euro
Latte di soia [6] *Soya milk*	3,00 euro
Latte macchiato [7] *Latte macchiato*	3,50 euro
Latte macchiato con latte di soia [6] *Latte macchiato with soya milk*	3,50 euro
Camomilla *Chamomile tea*	5,00 euro
Correzione [12] *Correction*	3,00 euro
Bicchiere d'acqua *Glass of water*	0,50 euro

CAFFETTERIA SPECIALE
SPECIAL COFFEE BLENDS

Caffè Antoniazzi | degustazione [1,3,6,7,8] Caffè espresso, crema pasticcera, sbrisolona, panna montata in abbinamento con un prodotto stagionale della nostra pasticceria *Espresso, créme patissiére, sbrisolona, whipped cream with a seasonal product of our bakery*	8,00 euro
Caffè Goloso [3,6,7] Caffè espresso, panna montata e cioccolato bianco *Espresso, whipped cream and white chocolate*	7,00 euro
Caffè Nuvola [3,7] Caffè espresso, panna montata, meringhe *Espresso, whipped cream, meringue*	7,00 euro
Caffè Amaretto [1,3,7,8] Caffè espresso, panna montata, amaretto *Espresso, whipped cream, amaretto*	7,00 euro

BAR
BAR

Spremute Arancia - pompelmo ***Fresh-squeezed juice*** *Orange - grapefruit*	5,00 euro
Succhi di frutta ***Fruits juices***	5,00 euro
Té freddo Limone - pesca ***Iced tea*** *Lemon - peach*	5,00 euro
Bibite in bottiglietta ***Bottled drinks***	4,00 euro

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

Acqua 0,50 lt vetro ***Water 0,50 lt glass***	2,00 euro

CENTRIFUGHE
CENTRIFUGES

Exotic Apple Mela, pera e kiwi *Apple, pear and kiwi*	11,00 euro
Ace Carota, arancia e limone *Carrot, orange and lemon*	11,00 euro
Fresh Cucumber Pomodoro, carota e cetriolo *Tomato, carrot and cucumber*	11,00 euro



TÈ E INFUSI

TEAS AND INFUSIONS

TÈ IN PUREZZA
PURE TEA

701 White Dragon Buds 7,00 euro

TÈ BIANCO
Tè bianco raffinato, elegante e delicato, con sentori di fiori secchi, miele e mandorla.

701 White Dragon Buds

WHITE TEA
A refined, elegant, and delicate white tea with notes of dried flowers, honey, and almond.

702 Green Silver Pearls 7,00 euro

TÈ VERDE
Foglie arrotolate in piccole perle che si aprono durante l'infusione. Sapore delicato e dolce, con richiami al miele e ai fiori estivi.

702 Green Silver Pearls

GREEN TEA
Leaves rolled into small pearls that unfurl during brewing. A delicate, sweet flavor with hints of honey and summer flowers.

703 Tamaryokucha Imperial 10,00 euro

TÈ VERDE
Tè verde dalle fresche note umami, gusto pungente e retrogusto di mandorla, agrumi ed erba fresca.

703 Tamaryokucha Imperial

GREEN TEA
A green tea with fresh umami notes, a sharp flavor, and an aftertaste of almond, citrus, and fresh grass.

704 Anxi Tie Guan Yin 12,00 euro

TÈ OOLONG
Oolong cinese dal gusto floreale di orchidea e magnolia, dolce e mielato, con finale lievemente balsamico.

704 Anxi Tie Guan Yin

OOLONG TEA
Chinese oolong with floral notes of orchid and magnolia, sweet and honeyed, with a slightly balsamic finish.

705 Black Golden Pearls 10,00 euro

TÈ NERO
Pregiate perle di tè nero: note di malto e cioccolato, gusto dolce, speziato e persistente.

705 Black Golden Pearls

BLACK TEA
Fine black tea pearls: notes of malt and chocolate, with a sweet, spicy, and lingering flavor.

706 Golden Pu-Erh 12,00 euro

TÈ PU-ERH
Tè dal sentore dolce di muschio, con carattere balsamico di sottobosco e delicate note speziate.

706 Golden Pu-Erh

PU-ERH TEA
A tea with a sweet, musky aroma, featuring balsamic undertones of forest floor and delicate spicy notes.

MISCELE DI TÈ
TEA BLENDS

709 Cacao & Albicocca — 7,00 euro
MISCELA DI TÈ
Un incontro tra le note avvolgenti del cacao e la dolcezza fruttata dell'albicocca.

709 Cocoa & Apricot
TEA BLEND
A fusion of the enveloping notes of cocoa and the fruity sweetness of apricot.

711 Mela & Fiori — 7,00 euro
MISCELA DI TÈ VERDE
Una miscela di tè verde con sfumature fruttate di mela e accenti floreali.

711 Apple & Flowers
GREEN TEA BLEND
A green tea blend with fruity hints of apple and floral accents.

712 Colazione Fiorita — 7,00 euro
MISCELA DI TÈ
Una miscela dal carattere aromatico, arricchita da delicate note floreali.

712 Floral Breakfast
TEA BLEND
An aromatic blend, enriched with delicate floral notes.

713 Bergamotto — 6,00 euro
MISCELA DI TÈ NERO
Tè nero profumato al bergamotto, con il tipico carattere agrumato.

713 Bergamot
BLACK TEA BLEND
Bergamot-scented black tea, with its characteristic citrus flavor.

INFUSI ALLA FRUTTA
FRUIT INFUSIONS

716 Mela — 6,00 euro
INFUSO ALLA FRUTTA BIANCA
Mela trentina, ananas e petali di rosa canina: una tazza delicata, profumata e piacevolmente dolce.

716 Apple
WHITE FRUIT INFUSION
Trentino apple, pineapple, and rosehip petals: a delicate, fragrant, and pleasantly sweet cup.

718 Frutti Rossi — 6,00 euro
INFUSO ALLA FRUTTA ROSSA
Frutti di montagna e fiori delle valli venete: gusto pieno, avvolgente e profumi netti e persistenti.

718 Red Berries
RED BERRY INFUSION
Mountain berries and flowers from the Veneto valleys: a full-bodied, enveloping flavor with distinct and lingering aromas.

719 Fiori & Agrumi — 7,00 euro
INFUSO ALLA FRUTTA ROSSA
L'aroma dell'arancia sanguinella si unisce a note floreali in un infuso fresco, dolce e ben bilanciato.

719 Flowers & Citrus
RED FRUIT INFUSION
The aroma of blood orange blends with floral notes in a fresh, sweet, and well-balanced infusion.

720 Rooibos & Mirto — 7,00 euro
MISCELA DI ROOIBOS
Rooibos naturalmente privo di caffeina, arricchito da aromi di frutti esotici e mirto di Sardegna.

720 Rooibos & Myrtle
ROOIBOS BLEND
Naturally caffeine-free rooibos, enriched with aromas of exotic fruits and Sardinian myrtle.

TISANE
HERBAL TEAS

721 Camomilla & Agrumi 6,00 euro

TISANA

Camomilla e scorze d'arancia di Sicilia: profumo caldo, agrumato e avvolgente.

721 Chamomile & Citrus

HERBAL TEA

Chamomile and Sicilian orange peel: a warm, citrusy, and enveloping aroma.

722 Menta 6,00 euro

TISANA

Botaniche e menta piemontese per un gusto spiccatamente fresco e fruttato, con note agrumate.

722 Mint

HERBAL TEA

Botanicals and Piedmontese mint for a distinctly fresh and fruity flavor, with citrus notes.

724 Zenzero & Chinotto 7,00 euro

TISANA

Chinotto di Savona, zenzero e limone: una tisana originale, fresca, agrumata e leggermente pungente.

724 Ginger & Chinotto

HERBAL TEA

Savona chinotto, ginger, and lemon: an original, fresh, citrusy, and slightly tangy herbal tea.

CIOCCOLATA

CHOCOLATE



CIOCCOLATA FONDENTE GRAND CRU
FONDANT GRAND CRU HOT CHOCOLATE

Guanaja [6,7] — 8,00 euro
Cacao al 70%, sviluppa una sorprendente amarezza che svela un'ampia gamma aromatica di note calde.

Guanaja
Cacao 70% dark, it's unsweetened savour leaves a strong aroma of the best American cocoa.

CIOCCOLATA IN TAZZA SPECIALE
SPECIAL HOT CHOCOLATE

Caramélia [6,7] — 9,00 euro
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.

Caramélia
Cocoa 34%, an incredible soft milk flavour and a strong caramel aroma, with a delicate salted aftertaste.

Cioccolato bianco [6,7] — 9,00 euro
La finezza del latte data dal gusto poco dolce e dai delicati aromi di latte fresco e di vaniglia.

White Chocolate
An excellent white chocolate, with a delicate flavour of fresh milk and vanilla.

CIOCCOLATA IN TAZZA AROMATIZZATA
FLAVOURED HOT CHOCOLATE

Cioccolata fondente rum [6,7] ***Rum dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente peperoncino [6,7] ***Hot pepper dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente cannella [6,7] ***Cinnamon dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente menta [6,7] ***Mint dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente liquirizia [6,7] ***Liquorice dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente caffè [6,7] ***Coffee dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente lampone [6,7] ***Raspberry dark chocolate***	10,00 euro
Cioccolata fondente arancia [6,7] ***Orange dark chocolate***	10,00 euro
Aggiunta di panna montata [7] ***Whipped Cream addition***	1,50 euro

COCKTAIL



ANALCOLICI DRINKS
ANALCOHOLIC DRINKS

Antoniazzi 8,00 euro
Ginger ale, lime, zucchero di canna
Ginger ale, lime, brown sugar

Miami Beach 8,00 euro
Succo di pompelmo, succo di pera, splash granatina, splash cocco
Grapefruit juice, pear juice, grenadine splash, coconut splash

Analcolico con frutta fresca 9,00 euro
Analcoholic fresh fruit

Isole Vergini 8,00 euro
Succo di ananas, sciroppo di cocco, fragola frullata
Pineapple juice, coconut syrup, strawberries

Aperitivi in bottiglietta 6,00 euro
Crodino - Gingerino - etc.
Bottled cocktails
Crodino - Gingerino - etc.

PRE DINNER

Aperitivi in bottiglietta con vino 8,00 euro
Crodino, Sanbitter, Gingerino, Campari Soda, Sanbitter passion fruit, Sanbitter pompelmo
Bottled cocktails with wine
Crodino, Sanbitter, Gingerino, Campari Soda, Sanbitter passion fruit, Sanbitter grapefruit

Aperol e cedrata 8,00 euro
Aperol, cedrata Baladin a parte
Aperol, cedrata Baladin apart

Campari Orange 8,00 euro
Campari, spremuta di aranciata
Campari, orange juice

Pimm's 8,00 euro
Pimm's, Ginger Ale, cetriolo, frutta, menta fresca
Pimm's, Ginger Ale, cucumber, fruits, fresh mint

Americano 8,00 euro
Bitter Campari, vermouth, soda

Daiquiri 8,00 euro
Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime
Rum, sugar syrup, lime juice

Manhattan 8,00 euro
Rye Whiskey, vermouth rosso, angostura

Negroni 9,00 euro
Gin, vermouth rosso, bitter Campari

Old Fashioned 9,00 euro
Bourbon whiskey, angostura bitter, zolletta di zucchero, acqua
Bourbon whiskey, angostura bitter, sugar, water

Spritz 8,00 euro
Aperol, soda, Prosecco

Lambretta spritz 9,00 euro
Cassis, Framboise, soda, Prosecco

Bloody Mary 8,00 euro
Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, salsa worchester, tabasco, pepe, sale, sale di sedano.
Vodka, tomato juice, lime juice, worchester sauce, tabasco, pepper, salt, celery salt.

Punch 6,00 euro
Punch

SPARKLING COCKTAIL

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

DESSERT E FRUTTA

DESSERT & FRUIT



Biscotti allergeni su richiesta ***Biscuits*** *allergens on request*	cad. 0,50 euro
Degustazione biscotti allergeni su richiesta ***Biscuits tasting*** *allergens on request*	4 pz. 3,00 euro
Mignon dolci allergeni su richiesta ***Sweet mignon*** *allergens on request*	cad. 2,00 euro
Degustazione 5 mignon allergeni su richiesta ***Mignon tasting*** *allergens on request*	9,00 euro
Monoporzioni allergeni su richiesta ***Single portion*** *allergens on request*	da 8,00 a 11,00 euro
Praline allergeni su richiesta / *allergens on request*	cad. 2,00 euro
Marron glacèe allergeni su richiesta / *allergens on request*	3,00 euro
Fetta di torta (torta del giorno) allergeni su richiesta ***Piece of cake*** *(cake of the day)* *allergens on request*	5,00 euro
Aggiunta di panna montata allergeni su richiesta ***Whipped cream addition*** *allergens on request*	1,50 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 pasticcera 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

*** Per garantire la freschezza del prodotto somministrato, procediamo all'abbattimento -20°C*

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.
Per garantire la qualità degli alimenti somministrati, alcuni ingredienti sono utilizzati dopo un'attenta conservazione tramite abbattimento o acquistati congelati all'origine per mantenerne intatte le proprietà igieniche ed organolettiche durante la conservazione. In particolare per alcune preparazioni a base di ittici, prodotti a base di carne, salse e pasta fresca ripiena si procede all'abbattimento a - 20°C o all'utilizzo di materie prime congelate all'origine.

The menu may be subject to changes, in accordance with the seasonality of the products and market availability. To ensure the quality of the food served, some ingredients are used after careful preservation through blast chilling, or are purchased frozen at the source in order to maintain their hygienic and organoleptic properties during storage. In particular, for certain preparations based on fish, meat products, sauces, and fresh stuffed pasta, blast chilling at -20°C is carried out or raw materials frozen at the source are used.

La presenza di eventuali allergeni sarà comunicata dal personale al consumatore che lo richiede, ed e' 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.