

ANTONIAZZI

CAFFETTERIA

COFFEES

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES





CAFFETTERIA

COFFEES

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

Cappuccino d'orzo ^{1,7} <i>Barley cappuccino</i>	4,00 euro
Cappuccino ginseng ⁷ <i>Ginseng cappuccino</i>	4,00 euro
Latte bianco ⁷ <i>White milk</i>	3,00 euro
Latte di soia ⁶ <i>Soya milk</i>	3,00 euro
Latte macchiato ⁷ <i>Latte macchiato</i>	3,50 euro
Latte macchiato con latte di soia ⁶ <i>Latte macchiato with soya milk</i>	3,50 euro
Camomilla <i>Chamomile tea</i>	5,00 euro
Correzione ¹² <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 ^{1,3,6,7,8} 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>	8,00 euro
Caffè Goloso ^{3,6,7} Caffè espresso, panna montata e cioccolato bianco <i>Espresso, whipped cream and white chocolate</i>	7,00 euro
Caffè Nuvola ^{3,7} Caffè espresso, panna montata, meringhe <i>Espresso, whipped cream, meringue</i>	7,00 euro
Caffè Amaretto ^{1,3,7,8} Caffè espresso, panna montata, amaretto <i>Espresso, whipped cream, amaretto</i>	7,00 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



ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

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



CENTRIFUGHE
CENTRIFUGES

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

TÈ E INFUSI

TEAS AND INFUSIONS





701 White Dragon Buds 5,00 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 5,00 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 5,00 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 5,00 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 5,00 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 5,00 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	5,00 euro
MISCELA DI TÈ Un incontro tra le note avvolgenti del cacao e la dolcezza fruttata dell'albicocca.	
709 Cocoa & Apricot	
TEA BLEND <i>A fusion of the enveloping notes of cocoa and the fruity sweetness of apricot.</i>	
711 Mela & Fiori	5,00 euro
MISCELA DI TÈ VERDE Una miscela di tè verde con sfumature fruttate di mela e accenti floreali.	
711 Apple & Flowers	
GREEN TEA BLEND <i>A green tea blend with fruity hints of apple and floral accents.</i>	
712 Colazione Fiorita	5,00 euro
MISCELA DI TÈ Una miscela dal carattere aromatico, arricchita da delicate note floreali.	
712 Floral Breakfast	
TEA BLEND <i>An aromatic blend, enriched with delicate floral notes.</i>	
713 Bergamotto	5,00 euro
MISCELA DI TÈ NERO Tè nero profumato al bergamotto, con il tipico carattere agrumato.	
713 Bergamot	
BLACK TEA BLEND <i>Bergamot-scented black tea, with its characteristic citrus flavor.</i>	



INFUSI ALLA FRUTTA

FRUIT INFUSIONS

716 Mela	5,00 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 <i>Trentino apple, pineapple, and rosehip petals: a delicate, fragrant, and pleasantly sweet cup.</i>	
718 Frutti Rossi	5,00 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 <i>Mountain berries and flowers from the Veneto valleys: a full-bodied, enveloping flavor with distinct and lingering aromas.</i>	
719 Fiori & Agrumi	5,00 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 <i>The aroma of blood orange blends with floral notes in a fresh, sweet, and well-balanced infusion.</i>	
720 Rooibos & Mirto	5,00 euro
MISCELA DI ROOIBOS Rooibos naturalmente privo di caffeina, arricchito da aromi di frutti esotici e mirto di Sardegna.	
720 Rooibos & Myrtle	
ROOIBOS BLEND <i>Naturally caffeine-free rooibos, enriched with aromas of exotic fruits and Sardinian myrtle.</i>	



721 Camomilla & Agrumi

5,00 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

5,00 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

5,00 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}

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.

8,00 euro



CIOCCOLATA IN TAZZA SPECIALE

SPECIAL HOT CHOCOLATE

Caramélia^{6,7}

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.

9,00 euro

Ciocolato bianco^{6,7}

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.

9,00 euro



CIOCCOLATA IN TAZZA AROMATIZZATA

FLAVOURED HOT CHOCOLATE

Ciocolata fondente rum^{6,7}

Rum dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente peperoncino^{6,7}

Hot pepper dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente cannella^{6,7}

Cinnamon dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente menta^{6,7}

Mint dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente liquirizia^{6,7}

Liquorice dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente caffè^{6,7}

Coffee dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente lampone^{6,7}

Raspberry dark chocolate

10,00 euro

Ciocolata fondente arancia^{6,7}

Orange dark chocolate

10,00 euro

Aggiunta di panna montata⁷

Whipped Cream addition

1,50 euro

COCKTAIL





ANALCOLICI DRINKS

ANALCOHOLIC DRINKS

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>	9,00 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 - etc. <i>Bottled cocktails</i> <i>Crodino - Gingerino - etc.</i>	6,00 euro



PRE DINNER

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
Campari Orange Campari, spremuta di aranciata <i>Campari, orange juice</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	8,00 euro
Daiquiri Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime <i>Rum, sugar syrup, lime juice</i>	8,00 euro
Manhattan Rye Whiskey, vermouth rosso, angostura	8,00 euro
Negroni Gin, vermouth rosso, bitter Campari	9,00 euro
Old Fashioned Bourbon whiskey, angostura bitter, zolletta di zucchero, acqua <i>Bourbon whiskey, angostura bitter, sugar, water</i>	9,00 euro
Spritz Aperol, soda, Prosecco	8,00 euro
Lambretta spritz Cassis, Framboise, soda, Prosecco	9,00 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
Punch <i>Punch</i>	6,00 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 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. 3,00 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 8,00 a 11,00 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 (cake of the day)</i> 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 ⁷ Gelato al limone e sambuca <i>Lemon ice cream and sambuca</i>	9,00 euro
Limone ⁷ Gelato al limone aromatizzato e vodka Lemon <i>Lemon ice cream flavoured and vodka</i>	9,00 euro
Menta ⁷ Gelato al limone e sciroppo alla menta Mint <i>Lemon ice cream and mint syrup</i>	9,00 euro
Fragoloso ⁷ Gelato alla fragola e vodka <i>Strawberry ice cream and vodka</i>	9,00 euro



FRAPPÈ
MILK SHAKES

Frappè ^{7,8} 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 ^{1,3,4,6,7,10,11,13}

Salmone, Philadelphia

5,00 euro

Fanciful tramezzone

Salmon, Philadelphia

Tramezzone gustoso ^{1,3,4,6,7,10,11,13}

Uovo, tonno e maionese

5,00 euro

Tasty sandwich

Egg, tuna and mayonnaise

Tramezzone ^{1,3,6,7,10,11,13}

Prosciutto cotto, fontina e maionese

5,00 euro

Sandwich

Cooked ham, fontina cheese and mayonnaise



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, 6, 7, 10} Prosciutto cotto e fontina <i>Sophisticated piadina</i> <i>Ham and fontina cheese</i>	6,50 euro
Piadina classica ^{1, 6, 7, 10} Prosciutto crudo di Parma e fontina <i>Classic piadina</i> <i>Raw Parma ham and fontina cheese</i>	6,50 euro
Langhirano ^{1, 6, 7, 8, 10, 11} Pane integrale con prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodoro insalata e origano <i>Whole grain bread with Parma ham, mozzarella, tomato, salad and origano</i>	6,50 euro
Toast farcito ^{1, 3, 7} Prosciutto cotto e fontina <i>Filled toast</i> <i>Ham and fontina cheese</i>	5,00 euro
Toast integrale ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} Verdure grigliate, philadelphia al basilico, fontina <i>Whole wheat toast</i> <i>Grilled vegetables, basil philadelphia, fontina cheese</i>	8,00 euro



PANINI GOURMET **

GOURMET SANDWICHES

Pane al carbone con salmone ^{1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13} Salmone marinato home made, crema di formaggio, guacamole e insalata Charcoal bread with marinated salmon <i>Home made marinated salmon, cream cheese, avocado sauce and salad</i>	9,50 euro
Bagel al tacchino ^{1, 3, 6, 7, 8, 11} Tacchino, mozzarella, pomodoro, insalata, crema di formaggio Turkey bagel <i>Turkey, mozzarella, tomato, salad, cream cheese</i>	8,50 euro
Bagel al pollo ^{1, 3, 6, 7, 8, 11} Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella, insalata Chicken bagel <i>Chicken, cheese spreadable, mozzarella, salad</i>	9,00 euro
Focaccia Caprese ^{1, 6, 7, 8, 10, 11} Pomodoro, mozzarella, insalata e origano Caprese focaccia <i>Tomato, mozzarella, salad and oregano</i>	8,00 euro
Panino vegano ^{1, 6, 8, 10, 11} Pane bianco con semi, tofu, pomodoro, lattuga, noci sbriciolate, guacamole Vegan sandwich <i>White bread with seeds, tofu, tomato, lettuce, crumbled walnuts, guacamole</i>	su richiesta



SNACK SALATI (secondo disponibilità) **

SAVOURY SNACKS (according to availability)

Pizzetta di sfoglia quadrata ^{1,3,7} <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>	3,50 euro



TAGLIERI (secondo disponibilità) **
CHOPPING (according to availability)

Tagliere Norcino con salumi e focaccia ^{1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12}

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

**** 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 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.