ANTONIAZZI

PRANZO

LUNCH

PROPOSTE SALATE

SAVOURY OPTIONS



PIATTO UNICO
ONE-DISH MEALS

Pinsa romana al lievito madre con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana e pomodoro datterino rosso confit [1,7] *Roman-style sourdough pinsa with Parma ham, buffalo mozzarella from Campania and datterino tomato confit [1,7]*	14,00 euro
Pinsa romana al lievito madre alla boscaiola con speck, taleggio e funghi champignon [1,7,12,13] *Roman-style sourdough pinsa "boscaiola" with speck, taleggio cheese and button mushrooms [1,7,12,13]*	13,00 euro
Poke con riso basmati alla curcuma, dadolata di salmone affumicato, avocado, cappuccio marinato, noci, germogli di soia, semi di papavero e salsa teriyaki [4,6,8,12] *Poke bowl with turmeric basmati rice, diced smoked salmon, avocado, marinated cabbage, walnuts, soybean sprouts, poppy seeds and teriyaki sauce [4,6,8,12]*	13,00 euro
Poke con riso basmati, polletto saltato alla soia, mandorle tostate, carote, pomodorini ciliegini e salsa teriyaki [4,6,8,10] *Poke bowl with basmati rice, soy-sautéed chicken, toasted almonds, carrots, cherry tomatoes and teriyaki sauce [4,6,8,10]*	12,00 euro
Caesar salad: lattuga iceberg, petto di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano, acciughe sott'olio e dressing al formaggio [1,4,7,10,12] *Caesar salad: iceberg lettuce, chicken breast, Parmigiano Reggiano shavings, anchovies in oil and cheese dressing [1,4,7,10,12]*	12,00 euro
Insalata nizzarda: uova, lattuga iceberg, pomodorini ciliegini, tonno sott'olio, olive nere denocciolate, acciughe sott'olio, olio extravergine d'oliva, sale fino e pepe nero [2,3,4,7,12] *Niçoise salad: eggs, iceberg lettuce, cherry tomatoes, tuna in oil, pitted black olives, anchovies in oil, extra virgin olive oil, salt and black pepper [2,3,4,7,12]*	12,00 euro
Hamburger di manzo con pane nero al carbone vegetale, bacon croccante, burrata di bufala campana e salsa barbecue [1,3,7,8,10] *Beef burger in a charcoal black bun with crispy bacon, buffalo burrata from Campania and barbecue sauce [1,3,7,8,10]*	15,00 euro
Tigelle e salumi misti [1,7,] *Tigelle (Emilian flatbreads) with mixed cured meats [1,7]*	12,00 euro

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Lasagnetta emiliana di sfoglia verde su crema di pomodoro confit e Parmigiano grattugiato [1,3,7,8,9] *Emilian-style green lasagna on tomato confit cream with grated Parmigiano [1,3,7,8,9]*	14,00 euro
Parmigiana vegana con tofu marinato alle erbette, melanzane al forno e pomodoro ripassato [6,8] *Vegan parmigiana with herb-marinated tofu, baked aubergine and pan-tossed tomato sauce [6,8]*	13,00 euro
Tagliatelle di sfoglia gialla al ragù bolognese con una spolverata di Parmigiano Reggiano [1,3,7] *Egg tagliatelle with Bolognese ragù and a sprinkle of Parmigiano Reggiano [1,3,7]*	13,00 euro
Tortellini emiliani caserecci con delicata crema di Parmigiano [1,3,7,8,9] *Homemade Emilian tortellini with a delicate Parmigiano cream [1,3,7,8,9]*	13,00 euro

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Cappone alla Bartolomeo Stefani con mostarda mantovana, uvetta sultanina, cedro Diamante candito e pinoli su letto di misticanza e melograno [5,8,9,10,12] *Capon "Bartolomeo Stefani" style with Mantuan mostarda, sultanas, candied Diamante citron and pine nuts on a bed of mixed baby greens and pomegranate [5,8,9,10,12]*	16,00 euro
Polpette di manzo con gustosa salsa al pomodoro [9,12] *Beef meatballs in a rich tomato sauce [9,12]*	14,00 euro
Filetto di manzo all'aceto balsamico con patate al forno [12] *Beef fillet with balsamic vinegar and roast potatoes [12]*	24,00 euro
Spiedo di polpo con patate al vapore e salsa guacamole [2,14] *Octopus skewer with steamed potatoes and guacamole [2,14]*	18,00 euro

CONTORNI
SIDE DISHES

Verdure del giorno al forno *Oven-roasted seasonal vegetables*	6,00 euro
Patate al forno *Roast potatoes*	5,00 euro
Verdure grigliate miste *Mixed grilled vegetables*	7,00 euro

DESSERT

DESSERT



Perle e rubini allergeni su richiesta	7,00 euro
7 petali allergeni su richiesta	7,00 euro
Montebianco allergeni su richiesta ***Mont Blanc*** *allergens on request*	7,00 euro
Lampone allergeni su richiesta ***Raspberry*** *allergens on request*	10,00 euro
Chicco di caffè allergeni su richiesta ***Coffee bean*** *allergens on request*	10,00 euro
Arachide allergeni su richiesta ***Peanut*** *allergens on request*	10,00 euro

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
Prosecco DOC Extra Dry Antoniazzi	22,00 euro	6,00 euro

FRANCIACORTA
FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Brut	29,00 euro	8,00 euro
Contadi Castaldi Saten	35,00 euro	9,00 euro
Cà del Bosco Saten	55,00 euro	
Cà del Bosco Cuvée Prestige	45,00 euro	9,00 euro

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Laurent Perrier	55,00 euro	12,00 euro
Laurent Perrier Rosé	110,00 euro	
Laurent Perrier millesimé	80,00 euro	
Bollinger Special Cuvée	130,00 euro	

TRENTO DOC
TRENTO DOC

Letrari	35,00 euro	8,00 euro

VINI BIANCHI FERMI
STILL WHITE WINES

Gewurztraminer St. Michael-Eppan	35,00 euro	8,00 euro
Lugana Santa Cristina Zenato	35,00 euro	8,00 euro
Pinot Bianco St. Michael-Eppan	35,00 euro	7,00 euro
Ceretto Blangé Arneis Langhe DOC	40,00 euro	9,00 euro

VINI ROSSI
RED WINES

Pinot Nero St. Michael-Eppan	30,00 euro	8,00 euro
Valpolicella Classico Speri	30,00 euro	8,00 euro
Lagrein St. Michael-Eppan	30,00 euro	8,00 euro
Ripassa Valpolicella DOC Superiore Zenato	40,00 euro	9,00 euro

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES

Moscato Giacomo Bologna	25,00 euro	7,00 euro

BAR

BAR



BIRRE
BEERS

Viola bionda Lager 0,33 l	7,00 euro
Viola rossa Red 0,33 l	7,00 euro
Viola bianca Blanche 0,33 l	7,00 euro
Viola Pale Ale 0,33 l	8,00 euro
Menabrea	5,00 euro
Ichnusa	5,00 euro
Ceres	5,00 euro

ACQUA E BIBITE
WATER AND DRINKS

Acqua Naturale	2,00 euro
Acqua con Gas	2,00 euro
Bibite in Lattina 0,33 cl	4,00 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 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.