Caffè Borsa

ANTONIAZZI

APERITIVO

APERITIF

Free Wi-Fi
ZONE

User: **CaffeBorsa**
Password: **Antoniazzi**

VINI

WINES

BOLLICINE
SPARKLING WINES

	BOTTIGLIA BOTTLE	BICCHIERE GLASS
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

FRANCIACORTA
FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Brut	29,00 euro	6,00 euro
Contadi Castaldi Saten	35,00 euro	7,00 euro
Bellavista Cuvèe Brut	50,00 euro	10,00 euro
Cà del Bosco Saten	55,00 euro	
Cà del Bosco Cuveé Prestige	45,00 euro	8,00 euro

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Laurent Perrier	55,00 euro	12,00 euro
Laurent Perrier Rosè	110,00 euro	
Bollinger Special Cuvée	130,00 euro	
Ruinart Brut	80,00 euro	
Ruinart Blanc de Blancs	120,00 euro	
Ruinart Rosè	120,00 euro	
Moët&Chandon Reserve Imperial	70,00 euro	
Soutiran Alexandre Premiere Cru	60,00 euro	10,00 euro

VINI BIANCHI FERMI
STILL WHITE WINES

Gewurztraminer St. Michael-Eppan	28,00 euro	7,00 euro
Lugana Santa Cristina Zenato	28,00 euro	7,00 euro
Pinot Bianco St. Michael-Eppan	25,00 euro	6,00 euro
Ceretto Blangè Arneis Langhe DOC	30,00 euro	9,00 euro

TRENTO DOC
TRENTO DOC

Lagertal	35,00 euro	7,00 euro
Ferrari Perlè	45,00 euro	8,00 euro

VINI ROSSI
RED WINES

	BOTTIGLIA BOTTLE	BICCHIERE GLASS
Pinot Nero St. Michael-Eppan	18,00 euro	5,00 euro
Valpolicella Classico Speri	18,00 euro	5,00 euro
Lagrein 2012 St. Michael-Eppan	20,00 euro	6,00 euro
Ripassa Valpolicella DOC Superiore Zenato	27,00 euro	6,00 euro
Bricco dell'Uccellone	50,00 euro	
Amarone Vaio Amaron Serego Alighieri Doc	60,00 euro	

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES

Passito Zibibbo Normanno Sicilia	15,00 euro	5,00 euro
Moscato Giacomo Bologna	18,00 euro	5,00 euro

BIRRE ARTIGIANALI
ARTISANAL BEERS

Viola bionda Lager 35,5 cl	7,00 euro
Viola rossa Red 35,5 cl	7,00 euro
Viola bianca Blanche 35,5 cl	7,00 euro
Viola Pale Ale 35,5 cl	7,00 euro

COCKTAIL

DRINK ANALCOLICI
ANALCHOLIC DRINKS

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

Analcolico con frutta fresca 8,00 euro
Analcoholic fresh fruit

Crodino, Sanbitter, Gingerino, Campari soda, Sanbitter passion fruit, Sanbitter pompelmo 6,00 euro
Crodino, Sanbitter, Gingerino, Campari soda, Sanbitter passion fruit, Sanbitter grapefruit

PRE DINNER
PRE DINNER

Aperitivi in bottiglietta 8,00 euro
Crodino - Gingerino - Campari Soda etc.
Bottled cocktails
Crodino - Campari soda - Gingerino etc.

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

Bitter Shake 8,00 euro
Campari, polpa d'arancia, ghiaccio, zucchero
Campari, orange pulp, ice, sugar

Garibaldi 8,00 euro
Spremuta d'arancia, Campari bitter
Orange juice, bitter Campari

Campari Organe 8,00 euro
Campari e aranciata a parte
Campari and orange juice aside

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
Campari bitter, vermouth, soda
Bitter Campari, vermouth, soda water

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

Dry Martini 8,00 euro
Gin, vermouth dry
Gin, dry vermouth

Gin and It 8,00 euro
Gin, vermouth rosso
Gin, red vermouth

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

Negroni 8,00 euro
Gin, vermouth rosso, Campari bitter
Gin, red vermouth, bitter Campari

Vodka Martini 8,00 euro
Vodka, vermouth dry
Vodka, vermouth dry

Spritz 8,00 euro
Aperol, soda, Prosecco
Aperol, soda, Prosecco

Lambretta spritz 8,00 euro
Cassis, Framboise, soda, Prosecco
Cassis, Framboise, soda, Prosecco

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

SPARKLING COCKTAILS

	PROSECCO	CHAMPAGNE
Rossini Fragola fresca frullata *Fresh strawberry smoothie*	8,00 euro	10,00 euro
Mimosa Succo d'arancia *Orange juice*	8,00 euro	10,00 euro
Kir Royal Creme de cassis *Creme de cassis*	8,00 euro	10,00 euro

IN ACCOMPAGNAMENTO

FOOD PAIRING

TRAMEZZONI (secondo disponibilità)
LARGE CLUB SANDWICHES (according to availability)

Tramezzone gustoso [1,3,4] Uovo, tonno e maionese ***Tasty sandwich*** *Egg, tuna, maionese*	5,00 euro
Tramezzino al salmone [1,4,7,8] Philadelphia e salmone ***Salmon sandwich*** *Philadelphia and salmon*	5,00 euro
Tramezzone al prosciutto [1,3,7,9,10] Prosciutto cotto e salsa tartara ***Tasty sandwich*** *Cooked ham and tartar sauce*	5,00 euro

PANINI DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL SANDWICHES

Piadina raffinata [1,7] — 5,00 euro
Prosciutto cotto e fontina
Sophisticated piadina
Ham and fontina cheese

Piadina classica [1,7] — 6,50 euro
Prosciutto crudo di Parma e fontina
Classic piadina
Raw Parma ham and fontina cheese

Langhirano [1,7,8] — 6,50 euro
Pane fresco con prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodoro e origano
Langhirano
Fresh bread with Parma ham, mozzarella, tomato and origano

Toast farcito [1,7] — 4,00 euro
Prosciutto cotto e formaggio
Filled toast
Ham and cheese

Toast integrale [1,7,8] — 8,00 euro
Verdure grigliate, formaggio, pesto alla genovese e pomodorini confit
Whole wheat toast
Grilled vegetables, cheese, pesto alla genovese and confit tomatoes

PANINI GOURMET
GOURMET SANDWICHES

Bagel al salmone [1,4,7] — 9,50 euro
Salmone marinato home made, crema di formaggio, salsa avocado e insalata
Salmon bagel
Home made marinated salmon, cream cheese, avocado sauce and salad

Bagel al prosciutto [1,7] — 8,50 euro
Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, insalata, crema di formaggio
Ham bagel
Ham, mozzarella, tomato, salad, cream cheese

Panino al tacchino [1,7] — 8,50 euro
Tacchino, mozzarella, pomodoro, insalata, crema di formaggio
Turkey sandwich
Turkey, mozzarella, tomato, salad, cream cheese

Bagel al pollo [1,7] — 9,00 euro
Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella, insalata
Chicken bagel
Chicken, cheese spreadable, mozzarella, salad

Bagel Caprese [1] — 8,00 euro
Pomodoro, mozzarella no lattosio, Philadelphia no lattosio, origano
Caprese bagel
Tomato, mozzarella lactose-free, Philadelphia lactose-free and oregano

Panino vegano — 9,00 euro
Pane senza lattosio, pomodoro, salsa avocado, tofu, insalata, erbetta
Vegan sandwich
Lactose-free bread, tomato, avocado sauce, tofu, salad, herb

SNACK SALATI (secondo disponibilità)
SAVOURY SNACKS (according to availability)

Schiacciatina farcita con prosciutto cotto e fontina [1,7] *Schiacciatina stuffed with ham and fontina cheese*	2,50 euro
Trancio di pizza [1,7] *Slice of pizza*	3,50 euro

TAGLIERI (secondo disponibilità)
CHOPPING (according to availability)

Tagliere Norcino con salumi mantovani e focaccia [1,7,8] *Norcino chopping board with Mantuan salami and focaccia*	12,00 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

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.