

Zanarini

ANTONIAZZI

CAFFETTERIA

COFFEES



Free Wi-Fi
ZONE

User: **Zanarini-HotSpot**
Password: **Antoniazzi**

VINI
WINES





BOLLICINE

SPARKLING WINES

BOTTIGLIA
BOTTLE

BICCHIERE
GLASS

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.
Extra Dry Gregoletto

40,00 euro

9,00 euro



TRENTO DOC

TRENTO DOC

Ferrari Perlè

70,00 euro

13,00 euro

Ferrari Perlè Rosè

80,00 euro

15,00 euro



FRANCIACORTA

FRANCIACORTA

Franciacorta Satèn

70,00 euro

12,00 euro

Cà del Bosco Cuveé Prestige Brut

60,00 euro

11,00 euro

Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

60,00 euro

11,00 euro



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut la cuvée

80,00 euro

15,00 euro

Laurent-Perrier millesimato

100,00 euro

Laurent-Perrier Rosè

100,00 euro

Laurent-Perrier Brut Nature “Ultra Brut”

100,00 euro

Bollinger Brut Special Cuvée

100,00 euro

Dom Perignon Cuvée

350,00 euro

Ruinart Brut

120,00 euro

Ruinart Blanc de Blancs

150,00 euro

Ruinart Rosè

150,00 euro

Soutiran Premier Cru Alexandre

70,00 euro

14,00 euro

Laurent-Perrier Grand Siècle

250,00 euro

Moët & Chandon

70,00 euro



CREMANT

CREMANT

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut

60,00 euro

11,00 euro

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut Rosè

60,00 euro

11,00 euro



VINI BIANCHI FERMI
STILL WHITE WINES

BOTTIGLIA
BOTTLE

BICCHIERE
GLASS

Gewurztraminer San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Lugana Santa Cristina Zenato	40,00 euro	9,00 euro
Pinot Bianco San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Moma Bianco Umberto Cesari (vino locale)	35,00 euro	9,00 euro
Trentino Bianco Lunelli Chardonnay	40,00 euro	9,00 euro
Sauvignon San Michael Eppan	45,00 euro	11,00 euro
Arneis delle Langhe “Blangè” Ceretto	45,00 euro	10,00 euro
Arneis delle Langhe “Blangè” Ceretto Magnum	90,00 euro	10,00 euro
Duesettanta Colli Bolognesi Bianco Bologna Doc	40,00 euro	9,00 euro



VINI ROSSI
RED WINES

Pinot Nero San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Valpolicella Classico Speri	40,00 euro	9,00 euro
Sangiovese riserva Umberto Cesari	40,00 euro	9,00 euro
Lagrein San Michael Eppan	40,00 euro	9,00 euro
Ripassa Valpolicella DOC Superiore Zenato	50,00 euro	9,00 euro
Barbera d'Asti “Bricco dell'Uccellone” Braida	70,00 euro	13,00 euro
Amarone Vaio Amaron Serego Alighieri Am Cl. Doc	60,00 euro	11,00 euro
Moma Rosso Umberto Cesari	40,00 euro	9,00 euro
Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi Doc	40,00 euro	9,00 euro



BIRRE
BEERS

Menabrea Strong 8% vol	8,00 euro
Menabrea Bologna 4,8% vol	8,00 euro
Menabrea non Filtrata 5,2% vol	8,00 euro
Viola bionda lager 5.6 % vol	10,00 euro
Viola bionda pale ale 6.9 % vol	10,00 euro

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES





CAFFETTERIA

COFFEES

Caffè espresso <i>Espresso</i>	3,50 euro
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3,50 euro
Caffè americano <i>American coffee</i>	4,50 euro
Caffè creme ⁷ <i>Coffee creme</i>	3,50 euro
Decaffeinato creme ⁷ <i>Decaffeinated creme</i>	3,50 euro
Caffè estivo ⁷ <i>Summer coffee</i>	4,00 euro
Caffè con panna montata ⁷ <i>Coffee with whipped cream</i>	4,50 euro
Decaffeinato con panna montata ⁷ <i>Decaffeinated with whipped cream</i>	5,50 euro
Caffè doppio <i>Double coffee</i>	5,50 euro
Caffè marocchino ^{6,7} <i>Marocchino</i>	4,00 euro
Espresso d'orzo ¹ <i>Barley espresso</i>	3,50 euro
Caffè freddo shakerato <i>Iced coffee</i>	6,50 euro
Caffè freddo shakerato con panna montata ⁷ <i>Iced coffee with whipped cream</i>	8,00 euro
Cappuccino ⁷ <i>Cappuccino</i>	4,50 euro
Cappuccino decaffeinato ⁷ <i>Cappuccino decaffeinated</i>	4,50 euro
Cappuccino estivo ⁷ <i>Summer cappuccino</i>	5,00 euro
Cappuccino con panna montata ⁷ <i>Cappuccino with whipped cream</i>	5,50 euro
Cappuccino con latte di soia ⁶ <i>Cappuccino soya milk</i>	4,50 euro
Cappuccino con Ginseng ⁷ <i>Cappuccino ginseng</i>	4,50 euro
Cappuccino orzo ^{1,7} <i>Barley cappuccino</i>	4,50 euro
Latte bianco ⁷ <i>White milk</i>	3,50 euro
Latte di soia ⁶ <i>Soya milk</i>	3,50 euro

Ginseng tazza piccola ⁷ <i>Ginseng small</i>	3,50 euro
Ginseng tazza grande ⁷ <i>Ginseng big</i>	4,50 euro
Mousse di caffè fredda piccola ⁷ <i>Cold coffee mouse small</i>	4,00 euro
Mousse di caffè fredda grande ⁷ <i>Cold coffee mouse big</i>	6,50 euro
Latte macchiato ⁷ <i>Latte macchiato</i>	5,00 euro
Latte macchiato con latte di soia ⁶ <i>Latte macchiato with soya milk</i>	4,50 euro
Tè/ Camomilla <i>Tea/ Chamomile tea</i>	5,50 euro
Correzione <i>Correction</i>	3,00 euro



CAFFETTERIA SPECIALE
SPECIAL COFFEE BLENDS

Zanarini ^{3,7,12} Crema al caffè, crema zabaione, caffè espresso, panna montata <i>Coffee cream, zabaione cream, espresso, whipped cream</i>	7,00 euro
Viennese ^{1,6,7,8} Cioccolata calda, caffè espresso, panna montata, wafer <i>Hot chocolate, espresso, whipped cream, wafer</i>	7,00 euro
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>	7,00 euro
Caffè Goloso ^{3,6,7} Caffè espresso, panna montata e cioccolato bianco <i>Espresso, whipped cream and white chocolate</i>	7,50 euro
Caffè Nuvola ^{3,7} Caffè espresso, panna montata, meringhe <i>Espresso, whipped cream, meringue</i>	7,00 euro
Caffè Amaretto ^{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>	7,00 euro
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	6,00 euro
Té freddo Limone - pesca <i>Cold tea</i> <i>Lemon - peach</i>	6,00 euro

Bibite in bottiglietta <i>Bottled drinks</i>	6,00 euro
Centrifughe allergeni su richiesta <i>Extracted juices</i> allergens on request	9,00 euro
Sciropi serviti con monodose da 1/5 di acqua naturale o frizzante <i>Syrups</i> <i>served with a single-dose of 1/5 still or sparkling water</i>	6,00 euro
Punch	6,00 euro
Liquori nazionali Amari - Sambuca Molinari - China Clementi - Montenegro etc. <i>National liquor</i> <i>Amari - Sambuca Molinari - China Clementi - Montenegro etc.</i>	7,00 euro



SUCCHI DI FRUTTA ED ESTRATTI

FRUIT JUICES AND EXTRACTS

Succo ace multivitaminico <i>Multivitamin ace juice</i>	7,00 euro
Succo all'albicocca <i>Apricot juice</i>	7,00 euro
Succo tropical cuvee <i>Tropical cuvee juice</i>	8,00 euro
Succo al mirtillo <i>Blueberry juice</i>	8,00 euro
Estratto detox⁹ <i>Detox extract</i>	7,00 euro
Estratto rigenerante <i>Regenerating extract</i>	7,00 euro



ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

Acqua 0,25 lt <i>Water 0,25 lt</i>	2,00 euro
Acqua 0,50 lt <i>Water 0,50 lt</i>	2,50 euro
Acqua 0,75 lt <i>Water 0,75 lt</i>	3,00 euro

TÈ E INFUSI

TEAS AND INFUSIONS





TÈ CLASSICI GRAND CRU

GRAND CRU CLASSIC TEAS

English Breakfast Tea Tè nero delle migliori varietà indiane e africane, per le sue caratteristiche di ricchezza, intensità e vigore è ideale per le ore del mattino. <i>Black tea from the best Indian and African varieties, for his characteristic of high quality, intensity and energy is perfect for morning hourst.</i>	5,50 euro
Afternoon Tea Tè ricco e deciso, è una sapiente miscela di foglie provenienti dal distretto indiano dell'Assam, dallo Sri Lanka e dall'Africa Orientale. <i>Luxurious and fragrant, is a top blend of leaves coming from the Indian area of Assam, from Sri Lanka and Eastern Africa.</i>	5,50 euro
Earl Grey Tea Leggero e aromatico, prende il nome da Charles Grey, primo ministro del Regno Unito, che ricevette in dono un tè aromatizzato con l'olio estratto dalla scorza del bergamotto. Può essere degustato con il latte o con il limone, che ne esalta i sentori di agrumi, tipici del bergamotto. <i>Mild and perfumed, this tea got its name from Charles Grey, Prime Minister of Uk, who was given an aromatized tea with bergamot essence. It can be drunk with milk or lemon, which intensifies the fragrance of bergamot.</i>	5,50 euro
Darjeeling Tea Lo champagne dei tè, cresce in altitudine ai piedi della catena dell'Himalaya. Il suo infuso dorato è profumato con sentori di uva moscato. <i>The champagne of tea, grown in Himalaya's mountains, this golden infusion is perfumed with grapes fragrance.</i>	5,50 euro
Green Tea Infuso leggero, delicato e rinfrescante, è una miscela delle migliori qualità di tè provenienti dalla Cina dove è diffuso come bevanda ricca di antiossidanti da migliaia di anni. <i>Delicate and refreshing infusion, it is a blend of the best Chinese teas, where is widespread for thousands of years as a drink rich of antioxidants.</i>	5,50 euro
Deteinato Adatto a chi è particolarmente sensibile agli effetti della teina, è un tè nero ricco e intenso, fedele alla tradizione inglese. <i>Suitable for those who have a particular sensitivity for theine's effect, this is a black tea intense and perfumed, loyal to the English tradition.</i>	5,50 euro



TÈ SPECIALI

SPECIAL TEAS

Bancha Fiorito TÈ VERDE A FOGLIA INTERA IN FILTRI Mélange di tè verdi che unisce la freschezza del tè Bancha con la fragranza del tè al gelsomino. Gusto fiorito, persistente e note fruttate. <i>Flowered Bancha</i> WHOLE LEAF GREEN TEA IN FILTERS <i>Mélange of green teas combining the freshness of Bancha tea with the fragrance of jasmine tea. Flowery, long-lasting flavour and fruity notes</i>	5,50 euro
Marrakech mint tea TÈ VERDE A FOGLIA INTERA IN FILTRI Tè verde alla menta. Profumatissimo, dal gusto duraturo balsamico e fresco. <i>Marrakech mint tea</i> WHOLE LEAF GREEN TEA IN FILTERS <i>Mint green tea. Fragrant, balsamic and fresh lingering taste.</i>	5,50 euro
Romeo e Giulietta TÈ VERDE A FOGLIA INTERA IN FILTRI Modesto contenuto di caffeina, arricchita da pezzetti di papaya, fragola e petali di rosa. Profumo dolce e fruttato, morbido e soave. <i>Romeo and Juliet</i> WHOLE LEAF GREEN TEA IN FILTERS <i>Low caffeine component, enriched with bits of papaya, strawberry and rose petals. Sweet and fruity aroma, soft and pleasant</i>	5,50 euro

Rosa d'inverno TÈ NERO A FOGLIA INTERA IN FILTRI Il profumo dolce ed intenso della rosa si unisce a quello fruttato di albicocca e pesca. Miscela soave, morbida e rotonda, senza astringenza. <i>Winter Rose</i> WHOLE LEAF BLACK TEA IN FILTERS <i>The sweet and intense perfume of the rose combines with the fruity scent of apricot and peach. A delicate and soft mixture, without astringency</i>	5,50 euro
Fior di Zagara TÈ NERO A FOGLIA INTERA IN FILTRI Tè dal profumo intenso agli agrumi del Mediterraneo, poco tannica, dal retrogusto permanente di agrume <i>Flower of Zagara</i> WHOLE LEAF BLACK TEA IN FILTERS <i>Tea with an intense Mediterranean citrus aroma, low in tannin, with a permanent citrus aftertaste.</i>	5,50 euro
Shahrazad TÈ NERO A FOGLIA INTERA IN FILTRI Tè dal profumo evocativo di frutta matura accompagnato dalle note inconfondibili del melograno, simbolo di amore e rinascita <i>Shahrazad</i> WHOLE LEAF BLACK TEA IN FILTERS <i>Tea with an evocative scent of ripe fruit complemented by the unique notes of pomegranate, symbol of love and rebirth.</i>	5,50 euro



INFUSI
INFUSIONS

Agrumi misti Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia e scorza di limone. <i>Mixed Citrus</i> <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange and lemon peels.</i>	5,50 euro
Arancio Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia. <i>Orange</i> <i>Mixture of hibiscus, wild rose and orange peel.</i>	5,50 euro
Arancio & cannella Miscela di Karkadé con uvetta di Corinto, pezzetti di mela, bacche di sambuco, scorze d'arancia, cannella, aromi <i>Orange and cinnamon</i> <i>Karkadé blend with Corinth raisins, pieces of apple, elderberries, orange peel, cinnamon, flavorings.</i>	5,50 euro
Fragola & kiwi Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, aromi. <i>Strawberries and kiwi</i> <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, flavorings.</i>	5,50 euro
Fragola & mandarino Miscela d'ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, pezzi mela, pezzi di fragola, aromi. <i>Strawberries and tangerine</i> <i>Blend of hibiscus, wild rose, orange peel, apple pieces, strawberry pieces, flavorings.</i>	5,50 euro
Frutti di bosco Miscela di uvetta di Corinto, mela, ribes, bacche di mirtillo, aromi. <i>Soft fruits</i> <i>Mixture of Corinth raisins, apple, currant, blueberry berries, flavorings.</i>	5,50 euro
Fuoco del caminetto Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, currant, mandorla, cannella. <i>Fireplace</i> <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, currant, almond, cinnamon.</i>	5,50 euro

Magia hawaiana Miscela di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cocco, ananas, papaya, mango. Hawaian magic <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, coconut, pineapple, mango, papaya.</i>	5,50 euro
Menta & arancio Miscela di ibicus, rosa canina, scorza d'arancia, mela, foglie di menta. Mint and orange <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, mint leaf.</i>	5,50 euro
Piña colada Miscela di ibicus, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cocco, ananas. Piña colada <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, apple, coconut, pineapple.</i>	5,50 euro
Vaniglia Miscela di ibicus, rosa canina, scorza d'arancia, bacche di vaniglia. Vanilla <i>Mixture of hibiscus, wild rose, orange peel, vanilla.</i>	5,50 euro
Ciliegia & mirtillo Miscela di uvetta di Corinto, rosa canina, ibiscus, ribes nero, pezzetti di mela, bacche di mirtillo, ciliegie e aromi. Cherry and blueberry <i>Mixture of Corinthian raisins, wild rose, hibiscus, black currant, apple, blueberry berries, cherries and flavorings.</i>	5,50 euro
Limone & tiglio Miscela di carcadè, scorza d'arancia, scorza di limone, foglie di tiglio e aromi. Lemon and lime <i>Mixture of cardadè, orange peel, lemon peel, lime leale and flavorings.</i>	5,50 euro
Delizia digestiva Miscela di ibicus, rosa canina, uvetta, mela, coriandolo, tè verde. Digestive <i>Mixture of hibiscus, wild rose, raisin, apple, coriander, green tea.</i>	5,50 euro
Lady Chocolate Miscela di carcadè, rosa canina, pere, gruè di cacao, cioccolato surfin, mandorle, cannella, fiordaliso, heliantus, sambuco. Lady Chocolate <i>Mixture of rosella, wild rose, pear, chocolate, almond, cinnamon, cornflower, helianthus, elder.</i>	5,50 euro

CIOCCOLATA

CHOCOLATE





CIOCCOLATA FONDENTE GRAND CRU

FONDANT GRAND CRU HOT CHOCOLATE

Guanaja

6,50 euro

Cacao al 70%, sviluppa una sorprendente amarezza che svela un'ampia gamma aromatica di note calde.

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



CIOCCOLATA IN TAZZA AROMATIZZATA

FLAVOURED HOT CHOCOLATE

Ciocolata fondente rum⁶

7,00 euro

Rum dark chocolate

Ciocolata fondente peperoncino⁶

7,00 euro

Hot pepper dark chocolate

Ciocolata fondente cannella⁶

7,00 euro

Cinnamon dark chocolate

Ciocolata fondente menta⁶

7,00 euro

Mint dark chocolate

Ciocolata fondente liquirizia⁶

7,00 euro

Liquorice dark chocolate

Ciocolata fondente caffè⁶

7,00 euro

Coffee dark chocolate

Ciocolata fondente lampone⁶

7,00 euro

Raspberry dark chocolate

Ciocolata fondente arancia⁶

7,00 euro

Orange dark chocolate

Aggiunta di panna montata⁷

1,50 euro

Whipped cream addition

COCKTAIL





ANALCOLICI DRINKS

ANALCHOLIC DRINKS

Sour Fruits allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Succo di arancia, succo di ananas e fragola e frutta fresca di stagione <i>Orange juice, pineapple and strawberries and seasonal fresh fruit</i>	
Florida allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Spremuta di pompelmo, spremuta di arancia, succo di limone, sciroppo di granatina <i>Squeeze of grapefruit and orange, lemon juice, grenadine syrup</i>	
Shirley Temple allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Ginger ale, sciroppo di granatina <i>Ginger ale, grenadine syrup</i>	
Virgin Colada allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Latte di cocco, centrifuga di ananas <i>Coconut milk, pineapple juice</i>	
Virgin Mary allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, sale di sedano, salsa Worcestershire <i>Tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco, celery's salt, Worcestershire's sauce</i>	
Rio allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Succo di cranberry, pompelmo, sciroppo di limone e granatina <i>Cranberry juice, grapefruit, lemon and grenadine syrup</i>	
Isole Vergini allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	10,00 euro
Succo di ananas, sciroppo di cocco, fragola frullata <i>Pineapple juice, coconut syrup, strawberries</i>	



PRE DINNER

PRE DINNER

Americano allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Bitter Campari, vermouth, soda <i>Bitter Campari, vermouth, soda water</i>	
Daiquiri allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime <i>Rum, sugar syrup, lime juice</i>	
Dry Martini allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Gin, vermouth dry	
Gibson allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Gin, vermouth dry, cipollina	
Sweet Martini allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Gin, vermouth rosso	
Gin and It allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Gin, vermouth rosso	
Manhattan allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Rye whiskey, vermouth rosso, angostura	
Perfect Manhattan allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Rye whiskey, vermouth dry, vermouth rosso, angostura	
Negroni allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Gin, vermouth rosso, bitter Campari	
Vodka Martini allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Vodka, vermouth dry	
Old Fashioned allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Bourbon whiskey, angostura bitter, zolletta di zucchero, acqua liscia <i>Bourbon whiskey, angostura bitter, sugar, water</i>	
Vesper Martini allergeni su richiesta <i>allergens on request</i>	12,00 euro
Gin, vodka, lillet blonde, twist lemon	

White Lady allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Gin, cointreau, succo di limone <i>Sambusco flower syrup, soda, Prosecco</i>	12,00 euro
Boulevardier allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Bourbon o rye whiskey, campari, martini e riserva rubino <i>Bourbon or rye whiskey, campari, martini and ruby reserve</i>	12,00 euro
Lambretta Spritz allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Prosecco, crema de cassis, soda <i>Prosecco, crème de cassis, soda</i>	11,00 euro
Spritz allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Aperol o campari o select, prosecco e soda	10,00 euro
Spritz Hugo allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Sciroppo di fiori di Sambusco, soda, Prosecco <i>Sambusco flower syrup, soda, Prosecco</i>	11,00 euro
Bloody Mary allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, worchester sauce, tabasco, pepe, sale, sale di sedano <i>Vodka, tomato juice, lime juice, worchester sauce, tabasco, pepper, salt, celery salt</i>	12,00 euro
Espresso Martini allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Vodka, kahlua, caffè espresso, sciroppo di zucchero <i>Vodka, kahlua, espresso coffee, sugar syrup</i>	12,00 euro

AFTER DINNER

Alexander allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Brandy o cognac, crema di cacao, crema di latte, noce moscata <i>Brandy or cognac, chocolate cream, milk cream, nutmeg</i>	12,00 euro
White Russian allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Vodka, liquore al caffè, crema di latte <i>Vodka, coffee liquor, milk cream</i>	12,00 euro
God Father allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Scotch whiskey, amaretto di Saronno <i>Scotch whiskey, amaretto di Saronno</i>	12,00 euro
God Mother allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Vodka, amaretto di Saronno <i>Vodka, amaretto di Saronno</i>	12,00 euro
Vodka sour allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Vodka, succo di limone, zucchero <i>Vodka, lemon juice, sugar</i>	12,00 euro
Daiquiri allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Rum, sciroppo di zucchero, succo di lime <i>Rum, sugar syrup, lime juice</i>	12,00 euro
Margarita allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Tequila, triple sec, succo di lime fresco <i>Tequila, triple sec, fresh lime juice</i>	12,00 euro



LONG DRINK INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL LONG DRINKS

Mojito allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Rum chiaro cubano, succo di lime fresco, zucchero di canna bianco, foglie di menta, soda <i>Cuban rum, fresh lime juice, cane sugar, mint leaf, soda</i>	12,00 euro
Moscow Mule allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Vodka, succo di lime, ginger beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	12,00 euro
Cuba libre allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Rum, succo di lime fresco, cola <i>Rum, fresh lime juice, cola</i>	12,00 euro
Mint Julep allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Bourbon, ginger ale	12,00 euro
Paloma allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Tequila, succo di lime, sciroppo d'agave e soda al pompelmo <i>Tequila, lime juice, agave syrup and grapefruit soda</i>	12,00 euro
Gin Tonic Premium allergeni su richiesta <i>allergens on request</i> Gin Mare, Hendricks, Monkey 47, Plimouth, Plumouth navy strenght 57, Bulldog, Malfy gin, Martin Miller's	14,00 euro



SPARKLING COCKTAILS

	PROSECCO	CHAMPAGNE
Resort Ananas, rum, cranberry, prosecco o champagne <i>Pineapple, rum, cranberry, prosecco or champagne</i>	12,00 euro	16,00 euro
Rossini Fragola fresca frullata, prosecco o champagne <i>Fresh whipped strawberries, prosecco or champagne</i>	12,00 euro	16,00 euro
Bellini Pesca bianca frullata, prosecco o champagne <i>Whipped white peach, prosecco or champagne</i>	12,00 euro	16,00 euro
Mimosa o Buck' Fizz Succo di arancia fresco, prosecco o champagne <i>Fresh orange juice, prosecco or champagne</i>	12,00 euro	16,00 euro
Kir Royal Creme de cassis, prosecco o champagne <i>Creme de cassis, prosecco or champagne.</i>	12,00 euro	16,00 euro
Cocktail Champagne Prosecco o champagne, brandy, zolletta di zucchero, angostura bitter <i>Prosecco or champagne, brandy, sugar cube, angostura bitter</i>		16,00 euro

DESSERT E FRUTTA

DESSERT & FRUIT



Macedonia di frutta allergeni su richiesta	8,00 euro
<i>Fruit salad</i> allergens on request	
Macedonia di frutta con frutti di bosco allergeni su richiesta	10,00 euro
<i>Fruit salad with berries</i> allergens on request	
Biscotti allergeni su richiesta	cad. 0,80 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	
Brioche e paste allergeni su richiesta	3,00 a 7,00 euro
<i>Single portion</i> allergens on request	
Monoporzioni allergeni su richiesta	8,00 a 9,00 euro
<i>Single portion</i> allergens on request	
Praline allergeni su richiesta	cad. 2,00 euro
Marron glacée allergeni su richiesta	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	
Coppa Base 1 gusto - 1 pallina allergeni su richiesta	5,00 euro
<i>Basic Cup 1 flavour - 1 scoop</i> allergens on request	
Coppa Base 1 gusto - 2 palline allergeni su richiesta	7,00 euro
<i>Basic Cup 1 flavour - 2 scoops</i> allergens on request	
Coppa Base 1 gusto - 3 palline allergeni su richiesta	10,00 euro
<i>Basic Cup 1 flavour - 3 scoops</i> allergens on request	
Aggiunta di panna montata allergeni su richiesta	1,50 euro
<i>Whipped cream addition</i> allergens on request	

SORBETTI - FRULLATI - FRAPPÈ

SORBETS - SHAKES - MILK SHAKES





SORBETTI

SORBETS

Varnelli⁷ Gelato al limone e anice <i>Lemon ice cream and anise</i>	10,00 euro
Limone⁷ Gelato al limone aromatizzato alla vodka o al gin Lemon <i>Lemon ice cream flavoured with vodka or gin</i>	10,00 euro
Menta⁷ Gelato al limone e crema di menta verde Mint <i>Lemon ice cream and green mint cream</i>	10,00 euro
Fragoloso⁷ Gelato alla fragola e vodka alla fragola <i>Strawberry ice cream and strawberry vodka</i>	10,00 euro



FRULLATI

SHAKES

Energetico⁷ Frutta, latte e gelato Energetic <i>Fruit, milk and ice cream</i>	10,00 euro
Dissetante⁷ Frutta, succo d'arancia fresco e due palline di gelato alla panna Refreshing <i>Fruit, fresh orange juice and two scoops of ice cream</i>	10,00 euro
Dietetico⁷ Mela, pera, latte scremato e due palline di gelato alla fragola Healthy <i>Apple, pear, skimmed milk and two scoops of strawberry ice cream</i>	10,00 euro
Frutta fresca Fresh fruit	10,00 euro



FRAPPÈ

MILK SHAKES

Frappè⁷ 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 gustoso 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12 Uova, tonno, salsa capricciosa e maionese <i>Tasty tramezzone</i> <i>Eggs, tuna and capricciosa sauce and mayonnaise</i>	6,00 euro
Tramezzone cocktail 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12, 13, 14 Mazzancolle, salsa rosa, insalata riccia <i>Cocktail tramezzone</i> <i>Shrimp, cocktail sauce, salad</i>	6,00 euro
Tramezzone classico 1, 3, 6, 7 Prosciutto cotto, mozzarella e maionese <i>Classic tramezzone</i> <i>Ham, mozzarella and mayonnaise</i>	6,00 euro



CROISSANT SALATI (secondo disponibilità)

SAVOURY CROISSANT (according to availability)

Classico Cotto ^{1,3,7} Croissant salato con prosciutto cotto e fontina <i>Salted croissant with ham and fontina cheese</i>	6,00 euro
Classico Crudo ^{1,3,7} Croissant salato con prosciutto crudo <i>salted croissant with raw ham</i>	6,00 euro



PANINI
SANDWICHES

Piadina raffinata ^{1,7} Prosciutto cotto e fontina <i>Sophisticated piadina</i> Ham and fontina cheese	7,00 euro
Piadina classica ^{1,7} Prosciutto crudo di Parma e mozzarella <i>Classic piadina</i> Raw Parma ham e mozzarella	7,00 euro
Langhirano ^{1,7,8} Pane fresco con prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodoro e origano Fresh bread with raw Parma ham, mozzarella, tomato and oregano	8,00 euro
Toast farcito ^{1,3,7} Prosciutto cotto e formaggio <i>Filled toast</i> Ham and cheese	6,00 euro
Toast integrale ^{1,3,6,7,8} Verdure grigliate e formaggio <i>Whole wheat toast</i> Grilled vegetables and cheese	8,00 euro



PANINI GOURMET
GOURMET SANDWICHES

Bagel di pollo ^{1,7,11} Pollo, spalmabile al formaggio, mozzarella e insalata <i>Chicken bagel</i> <i>Chicken, cheese spread, mozzarella and salad</i>	9,00 euro
Bagel di tacchino ^{1,7,11} Tacchino, mozzarella, pomodoro e insalata <i>Turkey bagel</i> <i>Turkey, mozzarella, tomato and salad</i>	8,50 euro
Panino al prosciutto ^{1,7,11} Panino nero con prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro e insalata <i>Ham sandwich</i> <i>Black sandwich with ham, mozzarella, tomato and salad</i>	8,50 euro
Panino al salmone ^{1,4,7,11} Panino nero con salmone marinato home made, crema di formaggio, insalata e avocado <i>Salmon sandwich</i> <i>Black sandwich with home-made marinated salmon, cream cheese, salad and avocado</i>	9,50 euro
Caprese ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 11} Pane fresco con pomodoro, mozzarella, origano ed insalata <i>Fresh bread with tomato, mozzarella, oregano and salad</i>	8,00 euro
Mortadella e Grana Padano ^{1, 3, 6, 7, 8, 11} Focaccia con mortadella e scaglie di Grana Padano <i>Mortadella and Grana Padano Cheese</i> <i>Focaccia with mortadella and Grana Padano chips</i>	7,00 euro



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

Trancio di pizza ^{1,7} <i>Slice of pizza</i>	3,50 euro
Sandwich con prosciutto crudo ^{1,7} <i>Sandwich with raw ham</i>	3,00 euro
Sandwich con prosciutto cotto e fontina ^{1,3,7} <i>Sandwich with ham and fontina cheese</i>	3,00 euro
Sandwich con mortadella ^{1,7,8} <i>Sandwich with mortadella</i>	3,00 euro
Pizzetta sfogliata grande ^{1,7} <i>Big puffed pizza</i>	3,50 euro



RUSTICI (secondo disponibilità)
TRADITIONAL PLATTERS (according to availability)

Tagliere Norcino con salumi e focaccia ^{1,7,8} <i>Norcino chopping board with salami and focaccia</i>	15,00 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.