

Zanarini

ANTONIAZZI

PRANZO

LUNCH



Free Wi-Fi
ZONE

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



CRUDITÀ (secondo disponibilità)
SALADS (according to availability)

Insalata sfiziosa ^{4, 12} Radicchio, insalata gentile, pomodori, carote, mais, tonno e basilico <i>Delicious salad</i> <i>Radicchio, salad, tomatoes, carrots, corn, tuna and basil</i>	13,00 euro
Insalata nizzarda ^{3, 4, 12} Uova, lattuga, pomodorini ciliegino, tonno sott'olio, olive nere denocciolate cipollotto fresco, acciughe sott'olio, olio extravergine d'oliva, sale fino e pepe nero <i>Niçoise salad</i> <i>Eggs, lettuce, cherry tomatoes, tuna, pitted black olives fresh spring onion, anchovies in oil, salt and black pepper</i>	12,00 euro
Insalata greca ^{7, 12} Pomodori ramati, pomodorini ciliegino, feta, cipollotto fresco, cipolle rosse, cetrioli, olive nere greche, aceto di vino bianco, olio extravergine d'oliva, pepe nero, origano secco e foglie di capperi in salamoia <i>Greek salad</i> <i>Auburn tomatoes, cherry tomatoes, feta, fresh spring onion, red onions, cucumbers, greek black olives, white wine vinegar, oil, black pepper, dried oregano and pickled caper leaves</i>	12,00 euro
Insalata caprese ⁷ Pomodoro, mozzarella e origano <i>Caprese salad</i> <i>Tomato, mozzarella and oregano</i>	12,00 euro



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



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 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



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



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
---	------------

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

DESSERT & FRUIT

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</i> (cake of the day)	
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

Varnelli ⁷ Gelato al limone e anice <i>Lemon ice cream and anise</i>	10,00 euro
Limone ⁷ Gelato al limone aromatizzato alla vodka o al gin Lemon <i>Lemon ice cream flavoured with vodka or gin</i>	10,00 euro
Menta ⁷ Gelato al limone e crema di menta verde Mint <i>Lemon ice cream and green mint cream</i>	10,00 euro
Fragoloso ⁷ Gelato alla fragola e vodka alla fragola <i>Strawberry ice cream and strawberry vodka</i>	10,00 euro



FRULLATI

SHAKES

Energetico ⁷ Frutta, latte e gelato Energetic <i>Fruit, milk and ice cream</i>	10,00 euro
Dissetante ⁷ 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
Dietetico ⁷ 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

Frappè ⁷ Gelato a scelta e latte scremato Milk - Shake <i>Ice cream of your choice and skimmed milk</i>	10,00 euro
---	------------

BAR - CAFFETTERIA

BAR - COFFEES



Caffè espresso <i>Espresso</i>	3,50 euro
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3,50 euro
Crema al caffè <i>Coffee cream</i>	3,50 euro
Crema al caffè decaffeinato <i>Decaffeinated cream</i>	3,00 euro
Caffè estivo ⁷ <i>Summer coffee</i>	4,00 euro
Caffè macchiato ⁷ <i>Macchiato coffee</i>	3,00 euro
Ginseng ⁷ <i>Ginseng</i>	3,50 euro
Ginseng in tazza grande ⁷ <i>Ginseng big in large cup</i>	4,50 euro
Caffè marocchino ^{6,7} <i>Marocchino</i>	4,00 euro
Caffè con panna montata ⁷ <i>Espresso with whipped cream</i>	5,50 euro
Decaffeinato con panna montata ⁷ <i>Decaffeinated with whipped cream</i>	5,50 euro
Caffè doppio <i>Double coffee</i>	5,50 euro
Espresso d'orzo ¹ <i>Barley espresso</i>	3,50 euro
Correzione <i>Correction</i>	3,00 euro
Spremute Arancia - pompelmo <i>Fresh-squeezed juice</i> <i>Orange - grapefruit</i>	7,00 euro
Succhi di frutta <i>Fruits juice</i>	6,00 euro
Té freddo Limone - pesca <i>Iced tea</i> <i>Lemon - peach</i>	6,00 euro
Bibite in bottiglietta <i>Bottled drinks</i>	6,00 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
Mouse di caffè fredda piccola ⁷ <i>Cold coffee mouse small</i>	4,00 euro
Mouse di caffè fredda grande ⁷ <i>Cold coffee mouse big</i>	6,50 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

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.

Showroom e Laboratorio
Showroom and Laboratory
Via Del Lavoro 26/A
Bagnolo San Vito, Mantova
T + 39 0376 414107

Antoniazzi
Via Romana Conventino 15
Bagnolo San Vito, Mantova
T + 39 0376 414107

Museo Enzo Ferrari Bistrot
Via Paolo Ferrari 85, Modena
T + 39 059 8638040

Caffè Borsa
Corso Libertà 6, Mantova
T +39 0376 225818

Caffè Zanarini
Piazza Galvani 1, Bologna
T +39 051 2750041

Rinascente
Piazza Duomo, Milano
7° floor

info@antoniazzi.biz
www.antoniazzi.biz