

MENÚ DOLCI



DOLCI DI PASTICCERIA

BOMBETTE FRITTE (3 pz)

Lievitazione impasto: 24 ore. Fritte olio di semi di arachidi. Tipiche "bombe" romane, in misura ridotta, morbide, servite calde.

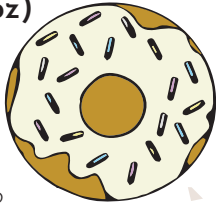
3 gusti a scelta tra: **nutella, crema pasticceria, confettura di albicocche, pistacchio**

6 euro

CIAMBELLE FRITTE (3 pz)

Lievitazione impasto: 24 ore. Fritte olio di semi di arachidi. Tipiche ciambelle romane, in misura ridotta, morbide, servite calde.

6 euro



PANNA COTTA

La nostra pannacotta è realizzata con latte fresco intero e panna fresca bolliti insieme con la vaniglia, con aggiunta di zucchero bianco e gelatina; il tutto aromatizzato alla vaniglia.

Nutella

6 euro

Crema di marroni

6 euro

Confettura di mirtilli

6 euro

Crema di cioccolato bianco al pistacchio

6 euro

TARTUFI GELATO ARTIGIANALI

"Delizie del Sud" - origine Pizzo Calabro

• **Nero con il cuore di amarena**

• **Nero con il cuore di amarena**

• **Classico**

• **Pistacchio**

• **Bianco**

• **Mandorla**

• **Nocciola**

• **Cocco**

• **Limone**

• **Fragola**

6 euro

STRA-CHEESECAKE

Rivisitazione della tradizionale New York Cheesecake. La nostra Stra-Cheesecake, cruda, viene abbattuta ed è realizzata con: biscotto frullato e reimpastato con burro fuso e caramello, ricotta montata insieme al mascarpone, con aggiunta di panna montata fresca e aggiunta di zucchero e vaniglia.

Nutella

6 euro

Crema di marroni

6,5 euro

Confettura di mirtilli

6 euro

Crema di cioccolato bianco al pistacchio

6,5 euro

CREMA E PALETTE

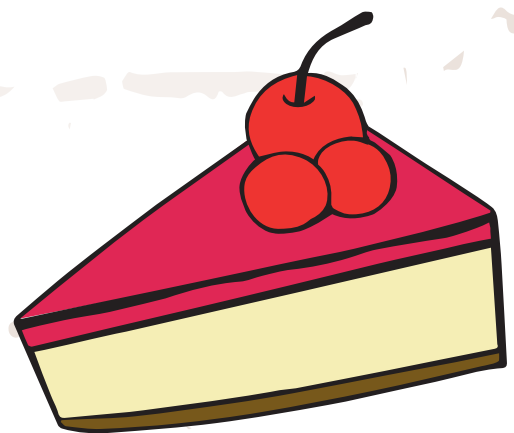
Coppa di crema pasticceria con biscotti "lingue di gatto" home made (tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, latte fresco intero, vaniglia, maizena)

6 euro

STRA-TIRAMISU'

Crema al mascarpone, pavesini bagnati al caffè, gocce di cioccolato fondente, tuorlo d'uovo pastorizzato, polvere di cacao

6 euro



DOLCI DA FORNO A LEGNA

I GRANDI CLASSICI

Focaccia ripiena con Nutella

11 euro

Focaccia ripiena con burro e marmellata

11 euro

Focaccia ripiena alla crema pasticcera e gocce di cioccolato fondente

11 euro

Focaccia ripiena con Nutella e crema pasticcera

12 euro

Focaccia ripiena con Nutella e ricotta vaccina fresca

12 euro

STRAFORNETTO CIOCCOLATO FONDENTE

Fagottino di pizza da 300 grammi, cotto al forno a legna. Lievitazione 48 ore.

Riempito con:

Cioccolato fondente

9 euro

Cioccolato fondente e peperoncino

10 euro

LE SPECIALI

Focaccia Strudel di mele

Rivisitazione del tradizionale dolce viennese, realizzata in focaccia. Focaccia caramellata con zucchero, mele fresche caramellate a fuoco lento con polvere di cannella, granella di nocciole, miele Millefiori, zucchero a velo

12 euro

Focaccia Ciocorì

Rivisitazione della gloriosa merendina anni '60, amata da tutti i bambini e non solo, realizzata in focaccia. Focaccia ripiena con nutella e riso soffiato. Ricoperta con un leggero strato di zucchero a velo

12 euro

Le focacce sono cotte nel forno a legna su piano refrattario.
Panetto 300 grammi. Lievitazione impasto 48 ore.



