DOLCI DALLA NOSTRA PASTICCERIA

I CLASSICI

(anche senza glutine)

Stra-Tiramisù 7 euro

Stra-Cheesecake Nutella 7 euro
Stra-Cheesecake frutti di bosco 7 euro
Stra-Cheesecake pistacchio 7 euro
Stra-Cheesecake marroni 7 euro
Stra-Cheesecake visciole (New) 7 euro

Stra-Millefoglie (New) 8 euro

Panna cotta Nutella 6,5 euro
Panna cotta frutti di bosco 6,5 euro
Panna cotta pistacchio 6,5 euro
Panna cotta marroni 6,5 euro
Panna cotta visciole (New) 6,5 euro

***La panna cotta è senza lattosio**

DOLCI DALLA NOSTRA PASTICCERIA

GLI ORIGINALI

(anche senza glutine)

Crema e Palette
(crema pasticcera con lingue di gatto fatte in casa) 7 euro

Ventaglio alla crema 6 euro
Ventaglio alla nutella 6 euro
Ventaglio al pistacchio (New) 6 euro

Frittella alla crema e gocce di cioccolato 5,5 euro
Frittella alla nutella 5,5 euro
Frittella al pistacchio (New) 5,5 euro

Tozzetti fatti in casa e Cannellino di Frascati Docg 7 euro

DOLCI DALLA NOSTRA PASTICCERIA

PICCOLE TORTE

Stra-Ciambellone al cioccolato di Nonna "Graziella" (servito con panna)
(New) (x 2) 10 euro
(mini ciambellone con cioccolato fondente a pezzi, zucchero glassato)

Apple Pie (servito con crema pasticcera) (New) 7,5 euro
Crostata di visciole (New) 7 euro

PER GLI STRA-GOLOSI

Salame di Cioccolato (servito con panna) (New) 7 euro
Saccottino "Goloso" (New) (x 2) (anche senza glutine) 8 euro
(Strafornozzo ripieno di crema pasticcera e gocce di cioccolato fondente)

I RINFRESCANTI

Tartufi artigianali: nero amarena (in esclusiva per Straforno), nero, bianco, pistacchio, nocciola, caffè e panna (New) (anche senza glutine) 6,5 euro

Sorbetto al limone (anche senza glutine) 5,5 euro

Ananas o frutta di stagione 6 euro

DOLCI DI PIZZERIA

SPECIALITA'

STRAFORNETTO

Cornetto di pizza da 150 grammi, cotto nel forno a legna.
Lievitazione impasto 48 ore; idratazione 80%

- **cioccolato fondente (x 2 persone)** 10 euro
- **cioccolato fondente e peperoncino (x 2 persone)** 10,5 euro

LE RIPIENE CLASSICHE

(anche senza glutine)

Cotte nel forno a legna. Panetto da 260 grammi. Lievitazione impasto 48 ore; idratazione 80%

- **Nutella** 12 euro
- **Burro e marmellata alle albicocche** 12 euro
- **Burro e marmellata ai frutti di bosco** 12 euro
- **Crema pasticcera e gocce di cioccolata** 12 euro

DOLCI DI PIZZERIA

LE RIPIENE SPECIALI

(anche senza glutine)

- **Ciocorì** 13 euro

Rivisitazione della gloriosa merendina anni ’60, amata da tutti i bambini, e non solo, realizzata in focaccia. Focaccia ripiena con nutella e riso soffiato

- **Mont Blanc** 14 euro

Rivisitazione dell’iconico dolce di tradizione italo-francese, realizzato in focaccia.
Focaccia ripiena con crema di marroni, sbriciolata di meringhe

LE STRAFORNO SPECIAL

(anche senza glutine)

- **Strudel di mele** 14 euro

Rivisitazione del tradizionale dolce viennese, realizzata in focaccia. Focaccia caramellata con zucchero, mele fresche caramellate, cannella, granella di noccioline, miele millefiori, zucchero a velo

- **Pere e cioccolato** 14 euro

Rivisitazione della storica torta di tradizione italiana, realizzata in focaccia. Focaccia caramellata con zucchero, fior di latte, pere fresche cotte nel forno a legna, cioccolato fondente, zucchero a velo