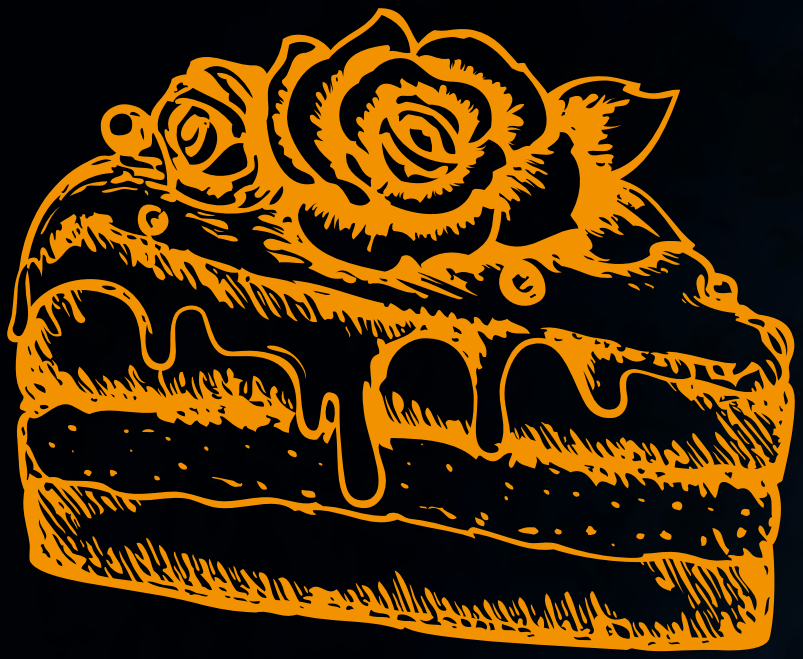


081
STORIE DI PIZZA

menù dessert

menù dessert

L'unico modo per liberarsi
da una tentazione è cedervi.
Oscar Wilde
081
STORIE DI PIZZA

DOLCI

Fatti in Casa

CASSATA NAPOLETANA*

Allergeni: 1. 3. 7. 8. 12

Pan di Spagna con bagna Maraschino, Crema di Ricotta con Canditi e Cioccolato ricoperto da Granella di Pistacchio

€ 6,5

PASTIERA NAPOLETANA*

Allergeni: 1. 3. 7

Pasta Frolla farcita con Impasto di Grano Cotto, Ricotta, Canditi e Fior d'arancio

€ 6,5

CAPRESE AL CIOCCOLATO*

Allergeni: 3. 7. 8. 12

Torta al cioccolato con mandorle, uova e burro

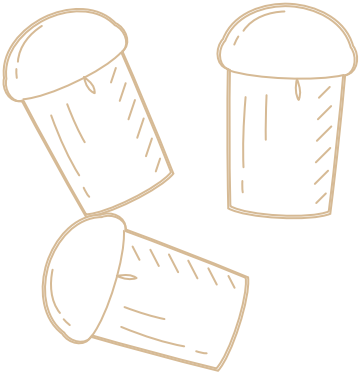
€ 6,5

TIRAMISÙ CLASSICO

Allergeni: 1. 3. 7

Dolce al cucchiaio con Savoiardi Sardi bagnati nel Caffè e ricoperti di Crema al Mascarpone

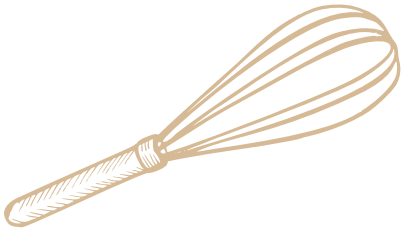
€ 6,5



LA PROPOSTA DEL GIORNO

Un esclusivo dolce fuori menù solo per oggi. Chiedi al personale di sala.

€ 6,5



BABÀ*

Allergeni: 1. 3. 7. 12

Dolce tipico napoletano con Doppia Lievitazione in Bagna Aromatizzata al Rhum

€ 6,5

* Prodotto sottoposto ad abbattimento termico in conformità al Reg. CE 852/2004 per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare

081 STORIE DI PIZZA

VINI

Da Dessert

SPUMANTE MOSCATO

PROGETTO MOSCATO
Progetti Divini
Farra di Soligo (TV)

€ 22
cl 75

PASSITO IGT

GARGANEGA VENETO
Corte Adami - Soave (VR)

€ 7
cl 6

€ 28
cl 37,5

MOSCATO

MOSCATO GIALLO
Kaltern - Caldaro (BZ)

€ 5
cl 12

€ 24
cl 75

TRENTO DOC

SPUMANTE METODO CLASSICO
Villa Vescovile - Trento (TN)

€ 31
cl 75

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT

TRADITION
Alain Vesselle - Bouzy (Francia)

€ 60
cl 75

SPUMANTE MERLOT ROSÈ

PROGETTO QUATTRO
Progetti Divini
Farra di Soligo (TV)

€ 24
cl 75

DEGUSTAZIONE

Cioccolato e Distillati

SELEZIONE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Chiudi l'esperienza nel modo più elegante, assaggia la nostra selezione di cioccolato fondente mono origine, da abbinare a distillati esclusivi e pregiati.

con Grappe € 20

BEN RYE - DONNAFUGATA
Distillato morbido, con caratteristica nota agrumata di frutta fresca e candita e un delicato profumo di vaniglia.

NEMAS - CESCHIA
Grappa decisa, dai sentori di cacao e note floreali, con note di legno sul finale.

TUTTOGRADO- SIBONA
Grappa di Barbaresco Riserva caratterizzata da un sapore vellutato, austero e persistente.

con Rhum € 20

JM VSOP
invecchiato per 3 anni in botti di rovere, ricco di sfumature fruttate, speziate e boisé, con note di frutta candita e caffé tostato.

DOS MADERAS 5+5
Un rum intrigante, con note iniziali di fico e uva passa che poi si trasformano in spezie tropicali e note di sherry e tabacco.

ZACAPA
Rum morbido,invecchiato in botti di Bourbon, arricchito da note di cioccolato, mandorle, arancia e vaniglia.

E PER FINIRE...
Caffè

CAFFE'
COSTADORO
ENTHUSIASTIC COFFEE ROASTERS
Since 1890 - Torino

IL CAFFÈ — *€ 2*

Il caffè è l'elisir che risveglia la mente, un bacio aromatico che accarezza l'anima.

Amaro Locale	*€ 4,00*
Liquore Amara Sicilia	*€ 4,50*
Amaro Del Rosso	*€ 4,00*
Crema Di Whisky Amarula	*€ 4,00*
Limoncello	*€ 4,00*
Nurchito	*€ 4,00*

E PER FINIRE...

Digestivi

Grappa Sarpa Bianca Poli	€ 4,50
Grappa Sarpa Riserva Poli	€ 4,50
Grappa Ben Rye - Donnafugata	€ 6,00
Grappa Nemas - Ceschia	€ 6,00
Grappa Tuttogrado- Sibona	€ 6,00
RHUM JM VSOP	€ 6,00
RHUM Dos Maderas 5+5	€ 6,00
RHUM ZACAPA Centenario Solera 23	€ 6,00

LASCIA LA TUA RECENSIONE SU

Tripadvisor

LA VOSTRA OPINIONE È IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO.

Mentre aspettate il dolce, raccontateci la vostra esperienza.

Ogni recensione ci aiuta a perfezionare l'offerta che vi proponiamo, giorno dopo giorno. Scansionate il QR code per lasciare un pensiero su Tripadvisor. Grazie per aver condiviso con noi il gusto del vostro tempo.

Un dolce ricordo da portare con sé

I nostri lievitati e dolci artigianali sono disponibili anche da asporto, pronti a celebrare ogni momento con gusto e tradizione.

Ti consigliamo di prenotarli in anticipo: li prepariamo con cura, uno a uno.

INFORMATIVA *allergeni*

Informazione alla clientela inerente alla presenza negli alimenti serviti/somministrati di ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Ai sensi e nel rispetto della specifica Normativa Nazionale (D. lgs 109/92 – D. lgs 114/06 – D. lgs 178/07 – Legge 88/09 – elenco allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione ed etichetta) e Comunitaria (Reg. CE 1169/11).

SI INVITA
la spettabile clientela ad informare il personale del ristorante in merito ad: allergie, intolleranze alimentari e/o patologie legate al cibo di cui si è affetti, al fine di offrirvi il miglior servizio possibile e consigliarvi nel migliore dei modi.

Tra gli ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni gastronomiche vi possono essere prodotti che provocano allergie e/o intolleranze come sotto riportato:

1. Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: Anacardi, mandorle, nocciole, noci e pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

081
STORIE DI PIZZA

Via Bibano, 44
31100 Treviso TV
+39 0422 424412

info@pizzeriazerottouno.it
pizzeriazerottouno.it

Scan here for the English menù