

LA PIZZA



cipciop


*Dal 2002, come a casa!*

### Allergeni

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio               |
| 2. Crostacei                  | 9. Sedano                        |
| 3. Uova                       | 10. Senape                       |
| 4. Pesce                      | 11. Semi di Sesamo               |
| 5. Arachidi                   | 12. Anidride Solforosa e Solfiti |
| 6. Soia                       | 13. Lupini                       |
| 7. Latte                      | 14. Molluschi                    |


### Legenda

- \* Solo in stagione
- \*\* Prodotto surgelato


 Se avete intolleranze o allergie ricordate sempre di segnalarlo al momento dell'ordine.

**SOLO DOLCI FATTI IN CASA**

Tradizione e passione in ogni morso

 392 5006026

 Cipciop\_lapizza

 Via Don Lucio Gera, 12

# SI CONCLUDE CON DOLCEZZA!

## SEMIFREDDO AL MARACUJA (3-7-12)

Delicato semifreddo al frutto della passione, fresco e leggermente acidulo, arricchito da un cuore morbido al limoncello che regala una nota agrumata e avvolgente. 6



## SEMIFREDDO AL CAFFÈ (3-7-12)

Cre moso semifreddo al caffè dal gusto intenso, con un irresistibile cuore al Baileys che dona una nota morbida e liquorosa. 6



## TIRAMISÙ (1-2-3-4)

Il grande classico della tradizione italiana: savoiardi imbevuti di caffè, crema vellutata al mascarpone e una spolverata di cacao amaro. 6



## SALAME AL CIOCCOLATO (1-2-3-4)

Goloso dolce della tradizione, a base di cioccolato e biscotti, dalla consistenza compatta e dal gusto ricco e avvolgente. 6

## PANNA COTTA (7)

Delicata crema al cucchiaio a base di panna e vaniglia, dalla consistenza vellutata. Servita con topping a scelta. 5

## CREMA CATALANA (3-7)

Crema tradizionale aromatizzata alla cannella e scorza di limone, con croccante crosta di zucchero caramellato. 5

# DOLCE DEL GIORNO!



## ATTENZIONE! CREA DIPENDENZA!

Donatella ha messo le mani in pasta e il risultato è una dolce tentazione da non perdere!  
Chiedi in sala cosa ha preparato! 7/8

# PER FINIRE...

## GRAPPE

Bianca 903	3,50
Candolini bianca	3,50
Candolini riserva	4
FranciaCorta barricata 12 mesi	4

## AMARI

3,50  
3,50  
3,50  
3,50  
3,50  
3,50

Montenegro  
Jagermeister  
Amaro del capo  
Branca menta  
Fernet branca  
Braulio

# CAFFÈ

Liscio	1,50
Corretto	2
Macchiato	1,60
Orzo	1,80
Decaffeinato	1,80