



*Voglie di Sicilia*



DUSCI  
*Garofoli*

DUSCI  
*Garofoli*

DUSCI  
*Garofoli*

DUSCI  
*Garofoli*

DUSCI  
*Garofoli*

GENERALI  
L'ORA È TUTTO SETTEMBRE  
MICHELE ZANOLLA  
SENIOR



SIAMO DUSCI, PASTICCERI PER VOCAZIONE.

ORGOGLIOSI DELLE NOSTRE RADICI COME DELLA TERRA CHE CI OSPITA E CHE DA TEMPO ABBIAMO IMPARATO AD AMARE PROFONDAMENTE.

MA, IN FONDO, NOSTALGICI DI CIÒ CHE ABBIAMO LASCIATO IN TERRA NATIA, PROFUMI E COLORI CHE RAPPRESENTANO LA SICILIA E SONO LA NOSTRA EREDITÀ.

PASTICCERI PER VOCAZIONE E PER TRADIZIONE, ABBIAMO ACQUISITO L'ENTUSIASMO PER QUESTO LAVORO E CON DUSCI ABBIAMO VOLUTO CREARE DEI LABORATORI DI BONTÀ PER RAVVIVARE OGNI GIORNO I NOSTRI RICORDI E PER DARE A VOI LA POSSIBILITÀ DI CONOSCERE LE PRELIBATEZZE DELLE NOSTRE TERRE.

DUSCI È LA VOLONTÀ DI FARVI CONOSCERE LO SPIRITO DELLA VERA SICILIA, QUELLA FATTA DI COSE BUONE E BELLE, DI PROFUMO DI PISTACCHIO, DI MANDORLE E AGRUMI. UNA TERRA FORTUNATA BACIATA DAL SOLE E CUSTODE DI PRODOTTI UNICI E GENUINI. TERRA DI STORIA ANTICA, DI GENTE CALDA ED OSPITALE, DAL GRANDE PATRIMONIO ARTISTICO, FAMOSA IN TUTTO IL MONDO PER LE SUE SPECIALITÀ, È QUESTA LA SICILIA SIMBOLO DELLE NOSTRE CREAZIONI.

INIZIATE ORA IL VOSTRO PERSONALE VIAGGIO SENSORIALE ATTRAVERSO I NOSTRI SAPORI UNICI, LASCIATEVI TRASPORTARE DAL GUSTO DI ARANCINI, CANNOLI, BRIOCHE COL TUPPO, GRANITE E TANTO ALTRO.

CHIUDETE GLI OCCHI E IMMAGINATE... SIETE IN SICILIA.

GAETANO, GIUSEPPE E SALVATORE GANGI



## TAVOLA CALDA

### *Anancini* (AL BANCO 4,50€ | AL TAVOLO 4,70€)

#### **RAGÙ**

*riso, polpa di pomodoro, carne macinata bovina, piselli, mozzarella, zafferano, pangrattato, pepe, cipolla*

#### **PISTACCHIO DI BRONTE DOP**

*riso, pistacchio, prosciutto cotto, funghi, besciamella, pangrattato e pepe*

#### **BURRO**

*riso, prosciutto cotto, besciamella, pangrattato e pepe*

#### **SAN DANIELE**

*riso, prosciutto crudo S.D., funghi, besciamella, pangrattato e pepe*

#### **RADICCHIO E SALSICCIA**

*riso, radicchio, salsiccia, zafferano, pangrattato e pepe*

#### **FRICO**

*riso, frico, speck, zafferano, pangrattato, pepe, cipolla*

#### **SPINACI**

*riso, spinaci, prosciutto cotto, mozzarella, zafferano, pangrattato, pepe, cipolla*

#### **SALMONE**

*riso, salmone, besciamella, pangrattato e pepe*

#### **MELANZANE E CURCUMA**

*riso, melanzane, curcuma, zafferano, pangrattato e pepe*

#### **VEGETARIANO**

*riso, zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, zafferano, pangrattato, pepe, cipolla*

### *Cartocciate* (AL BANCO 4,50€ | AL TAVOLO 4,70€)

#### **CLASSICA**

*prosciutto, pomodoro, mozzarella e olive*

#### **VERDURE**

*melanzane, peperoni, spinaci, pomodoro e olive*

#### **SPINACI**

*spinaci, prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella e olive*

#### **TONNO**

*tonno, cipolla, pomodoro, mozzarella e olive*

#### **SALSICCIA**

*salsiccia, funghi, pomodoro, mozzarella e olive*

#### **WÜRSTEL**

*wurstel, pomodorini secchi, mozzarella e olive*

#### **RAVAZZATA**

*fontina, melanzane, peperoni, spinaci, pomodoro e olive*



## TAVOLA CALDA

*Sfoglie* (AL BANCO 4,50€ | AL TAVOLO 4,70€)

### PATÈ

*prosciutto cotto e fontina*

### PATÈ CON PISTACCHIO DI BRONTE DOP

*pistacchio, carne macinata bovina, funghi e besciamella*

### CIPOLLINA

*prosciutto cotto, pomodoro, fontina e cipolla*

*Fritto* (AL BANCO 4,50€ | AL TAVOLO 4,70€)

### BOMBA

*prosciutto cotto, funghi, fontina e olive*

### PITONE MESSINESE

*scarola, acciughe, pomodorini secchi e mozzarella*

### SICILIANA

*tuma, acciughe e olive*

### CALZONE FRITTO

*polpa di pomodoro, mozzarella e basilico*

## *Tavola calda da forno*

	AL BANCO	AL TAVOLO
<b>PIZZETTA</b> tonda	3,80€	4,00€
<b>PIZZA MARGHERITA</b> al trancio	3,80€	4,00€
<b>PIZZA FARCITA</b> al trancio	4,50€	4,70€
<b>PIZZA</b> in teglia	50,00€	
<b>PIZZA FARCITA</b> in teglia	60,00€	
<b>SCACCIATA</b> intera	35,00 €/KG	
<b>SFINCIONE</b>	35,00 €/KG	
<b>FOCACCIA</b> farcita	il prezzo varia in base agli ingredienti	
<b>FOCACCIA</b> ripiena	il prezzo varia in base agli ingredienti	
<b>TAVOLA CALDA</b> mignon	35,00 €/KG	
<b>TAVOLA CALDA</b> media	3,00€	3,20€
<b>PIZZETTE</b> medie	2,50€	2,70€



## COLAZIONI

### *Connetto - Brioches - Tris*

		AL BANCO	AL TAVOLO
<b>BRIOCHES</b> CON IL TUPO	Vuota	2,50€	2,70€
	Pistacchio di Bronte DOP	3,30€	3,50€
	Ricotta	3,30€	3,50€
	Cioccolato	3,30€	3,50€
	Marmellata	3,30€	3,50€
	Crema	3,30€	3,50€
	Mandorla	3,30€	3,50€
<b>CORNETTI</b> CLASSICI	Vuota	2,50€	2,70€
	Pistacchio di Bronte DOP	2,50€	2,70€
	Ricotta	2,50€	2,70€
	Cioccolato	2,50€	2,70€
	Marmellata	2,50€	2,70€
	Crema	2,50€	2,70€
	Mandorla	2,50€	2,70€
	Crema e Mela	2,50€	2,70€
<b>INVOLTINI</b>	Pistacchio di Bronte DOP	2,50€	2,70€
	Cioccolato	2,50€	2,70€
	Crema	2,50€	2,70€
<b>IRIS</b> FRITTE	Ricotta	3,30€	3,50€
	Cioccolato	3,30€	3,50€
	Crema	3,30€	3,50€
<b>GRAFFE</b>	Vuota	2,50€	2,70€
	Pistacchio di Bronte DOP	3,30€	3,50€
	Ricotta	3,30€	3,50€
	Cioccolato	3,30€	3,50€
	Marmellata	3,30€	3,50€
	Crema	3,30€	3,50€
	Mandorla	3,30€	3,50€



## PASTICCERIA

### CANNOLI

	AL BANCO	AL TAVOLO
Pistacchio	4,00€	4,20€
Ricotta	4,00€	4,20€
Cioccolato	4,00€	4,20€
Crema	4,00€	4,20€

### BABÀ

Vuoto	4,00€	4,20€
Crema e Frutta	4,50€	4,70€
Mignon	1,80€	2,00€

### MONOPORZIONI

Cassatina	4,00€	4,20€
Semifreddo Cioccolato	4,00€	4,20€
Semifreddo Pistacchio	5,00€	5,20€
Tiramisù	5,00€	5,20€
Frutta di stagione	5,00€	5,20€
Crema	5,00€	5,20€
Senza Glutine	5,00€	5,20€
Senza Lattosio	5,00€	5,20€

### CANNOLINI

35,00 €/KG

Pistacchio	1,80€	2,00€
Ricotta	1,80€	2,00€
Cioccolato	1,80€	2,00€
Crema	1,80€	2,00€

### BIGNÈ

35,00 €/KG

Pistacchio	1,80€	2,00€
Cioccolato	1,80€	2,00€
Crema	1,80€	2,00€

### SFOGLIATELLE

35,00 €/KG

Ricotta	1,80€	2,00€
Crema	1,80€	2,00€

### TARTELLETTE

35,00 €/KG

Pistacchio	1,80€	2,00€
Ricotta	1,80€	2,00€
Cioccolato	1,80€	2,00€
Crema e Frutta	1,80€	2,00€

*Gli ingredienti di alcuni dolci possono variare in base alla stagione e alla fantasia dei pasticceri, conseguentemente anche i prezzi.*



## PASTICCERIA

### TORCIGLIONI

35,00 €/KG

	AL BANCO	AL TAVOLO
Pistacchio	1,80€	2,00€
Ricotta	1,80€	2,00€
Cioccolato	1,80€	2,00€
Crema	1,80€	2,00€

### CHOUX

35,00 €/KG

Pistacchio	1,80€	2,00€
Ricotta	1,80€	2,00€
Cioccolato	1,80€	2,00€
Crema	1,80€	2,00€

### PASTE DI PISTACCHIO

60,00 €/KG

con Granella	1,80€	2,00€
con Zucchero a Velo	1,80€	2,00€
con Pistacchi interi	1,80€	2,00€
con Pistacchi a pezzi	1,80€	2,00€
con Amarena	1,80€	2,00€
con Ciliegia	1,80€	2,00€
con Arancia Candita	1,80€	2,00€

### PASTE DI MANDORLA

40,00 €/KG

con Granella	1,80€	2,00€
con Zucchero a Velo	1,80€	2,00€
con Mandorle a scaglie	1,80€	2,00€
con Mandorle a pezzi	1,80€	2,00€
con Amarena	1,80€	2,00€
con Ciliegia	1,80€	2,00€
con Arancia Candita	1,80€	2,00€

### FRUTTINI DI MARZAPANE

55,00 €/KG

3,00€	3,20€
-------	-------

### FROLLE

Pistacchio	2,00€	2,20€
Mandorla	2,00€	2,20€
Marmellata	2,00€	2,20€
Crema con Nocciola e Cacao	2,00€	2,20€

### FROLLINE

40,00 €/KG

Pistacchio	1,20€	1,40€
Mandorla	1,20€	1,40€
Marmellata	1,20€	1,40€
Crema con Nocciola e Cacao	1,20€	1,40€

### BISCOTTI SECCHI

40,00 €/KG

con Frutta Secca	1,20€	1,40€
con Frutta Candita	1,20€	1,40€
con Cacao	1,20€	1,40€



## PASTICCERIA

### TORTE

#### PAN DI SPAGNA

Crema al Pistacchio di Bronte DOP	35,00€/KG
Crema Pasticcera	30,00€/KG
Crema Chantilly	30,00€/KG
Crema al Cioccolato	30,00€/KG
Crema alla Nocciola	30,00€/KG
Crema al Caffè	30,00€/KG
Crema alla Frutta di stagione	30,00€/KG

Con:

Gocce di Cioccolato  
Frutta Fresca  
Frutta Secca

#### MILLEFOGLIE

Crema al Pistacchio di Bronte DOP	35,00€/KG
Crema Pasticcera	35,00€/KG
Crema Chantilly	35,00€/KG
Crema al Cioccolato	35,00€/KG
Crema alla Nocciola	35,00€/KG
Crema al Caffè	35,00€/KG
Crema alla Frutta di stagione	35,00€/KG

Con:

Gocce di Cioccolato Fondente  
Gocce di Cioccolato al Latte  
Gocce di Cioccolato Bianco  
Gocce di Caramello Salato  
Frutta Fresca  
Frutta Secca  
Meringa



## PASTICCERIA

<b>SAINT HONORÉ</b>		35,00€/KG
<b>SEMIFREDDI</b>	Pistacchio	50,00€/KG
	Cioccolato	35,00€/KG
	Frutta di stagione	35,00€/KG
	Frutta secca	35,00€/KG
	senza Glutine	35,00€/KG
	senza Lattosio	35,00€/KG
<b>TORTE GELATO</b>	Pistacchio d Bronte DOP	28,00€/KG
	Cioccolato	28,00€/KG
	Cassata Siciliana	28,00€/KG
	Nocciola	28,00€/KG
	Stracciatella	28,00€/KG
	Fior di Latte	28,00€/KG
	Fragola	28,00€/KG
<b>TORTA BRONTESE</b>		75,00€/KG
<b>DELIZIA AL PISTACCHIO</b>		50,00€/KG
<b>CASSATA SICILIANA</b>		35,00€/KG
<b>SU RICHIESTA:</b>	Fotografia stampa su ostia o cioccolato bianco	15,00€
	Candelina con numero	2,00€
	Candelina colorata	1,00€
	Candela a fiamma	2,00€



## GRANITE E GELATI

### GRANITA

25,00 €/KG

	AL BANCO	AL TAVOLO
Caffè	3,50€	3,70€
Mandorla	3,50€	3,70€
Pistacchio	3,50€	3,70€
Cioccolato	3,50€	3,70€
Fragola	3,50€	3,70€
Pesca	3,50€	3,70€
Gelsi Neri	3,50€	3,70€
Limone	3,50€	3,70€
Mandarino	3,50€	3,70€
Anguria	3,50€	3,70€
Granita piccola	3,00€	3,20€
Granita mini	2,00€	2,20€

### GELATO

25,00 €/KG

	A PORZIONE	AL TAVOLO
Pistacchio	1,80€	2,00€
Nocciola	1,80€	2,00€
Stracciatella	1,80€	2,00€
Zuppa Inglese	1,80€	2,00€
Fior di Latte	1,80€	2,00€
Fragola	1,80€	2,00€
Cassata	1,80€	2,00€

### VARIANTI

	AL BANCO	AL TAVOLO
Brioche con gelato	4,50€	4,70€
Brioche gelato con panna	5,50€	5,70€
Granita normale con panna	4,50€	4,70€
Granita piccola con panna	4,00€	4,20€
Frappè	5,50€	5,70€
Aggiunta panna	1,00€	



## CAFFETTERIA

### CAFFÈ

	AL BANCO	AL TAVOLO
Liscio	1,50€	1,70€
Ristretto	1,50€	1,70€
Lungo	1,50€	1,70€
Americano	1,50€	1,70€
Macchiato	1,50€	1,70€
Macchiato freddo	1,50€	1,70€
Corretto	2,00€	2,20€
Doppio	3,00€	3,20€
Macchiatone	1,70€	1,90€
Cappuccino	1,90€	2,10€
Latte bianco	1,30€	1,50€
Latte macchiato	2,30€	2,50€

### DECAFFEINATO

Liscio	1,60€	1,80€
Ristretto	1,60€	1,80€
Lungo	1,60€	1,80€
Americano	1,60€	1,80€
Macchiato	1,60€	1,80€
Macchiato freddo	1,60€	1,80€
Corretto	2,10€	2,30€
Doppio	3,20€	3,40€
Macchiatone	1,80€	2,00€
Cappuccino	2,00€	2,20€
Latte macchiato	2,40€	2,60€



## CAFFETTERIA

### GINSENG

	AL BANCO	AL TAVOLO
Liscio	1,80€	2,00€
Macchiato	1,80€	2,00€
Macchiatone	2,00€	2,20€
Cappuccino	2,20€	2,40€
Latte macchiato	2,60€	2,80€

### ORZO

Liscio	1,60€	1,80€
Macchiato	1,60€	1,80€
Macchiatone	1,80€	2,00€
Cappuccino	2,00€	2,20€
Latte macchiato	2,40€	2,60€

### MANDORLA

Latte	3,50€	3,70€
Latte piccolo	2,00€	2,20€
Latte macchiato	3,80€	4,00€
Macchiato	1,60€	1,80€
Macchiatone	1,80€	2,00€
Cappuccino	2,00€	2,20€
Deca macchiato	1,70€	1,90€
Deca macchiatone	1,90€	2,10€
Deca cappuccino	2,10€	2,30€
Latte macchiato deca	3,90€	4,10€
Orzo macchiato	1,70€	1,90€
Orzo macchiatone	1,90€	2,10€
Orzo cappuccino	2,10€	2,30€
Latte macchiato orzo	3,90€	4,10€
Ginseng macchiato	2,00€	2,20€
Ginseng macchiatone	2,20€	2,40€
Ginseng Cappuccino	2,40€	2,60€
Latte macchiato ginseng	4,20€	4,40€



## CAFFETTERIA

### SOIA

	AL BANCO	AL TAVOLO
Latte	3,50€	3,70€
Latte piccolo	2,30€	2,50€
Latte macchiato	3,80€	4,00€
Macchiato	1,60€	1,80€
Macchiatone	1,80€	2,00€
Cappuccino	2,00€	2,20€
Deca macchiato	1,70€	1,90€
Deca macchiatone	1,90€	2,10€
Deca cappuccino	2,10€	2,30€
Latte macchiato deca	3,90€	4,10€
Orzo macchiato	1,70€	1,90€
Orzo macchiatone	1,90€	2,10€
Orzo cappuccino	2,10€	2,30€
Latte macchiato orzo	3,90€	4,10€
Ginseng macchiato	2,00€	2,20€
Ginseng macchiatone	2,20€	2,40€
Ginseng Cappuccino	2,40€	2,60€
Latte macchiato ginseng	4,20€	4,40€

### GLI SPECIALI

Caffè con panna	2,50€	2,70€
Caffè con panna piccolo	2,00€	2,20€
Affogato	3,20€	3,40€
Marocchino cioccolato	2,00€	2,20€
Marocchino pistacchio	2,70€	2,90€
Mocaccino cioccolato	2,80€	3,00€
Mocaccino Pistacchio	3,00€	3,20€
Shakerato	3,50€	3,70€
Caffè freddo	2,00€	2,20€
Caffè Leccese	2,70€	2,90€
Schiumetta	0,50€	0,70€
Schiumetta grande	1,00€	1,20€



## CAFFETTERIA

### CIOCCOLATA CALDA

Al latte  
Fondente  
Bianca  
Pistacchio

AL BANCO  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,80€

AL TAVOLO  
3,70€  
3,70€  
3,70€  
4,00€

### CIOCCOLATA CALDA Piccola

Al latte  
Fondente  
Bianca  
Pistacchio

2,50€  
2,50€  
2,50€  
3,00€

2,70€  
2,70€  
2,70€  
3,20€

### PUNCH

Rum  
Arancia  
Mandarino

3,50€  
3,50€  
3,50€

3,70€  
3,70€  
3,70€

*Aggiunta di panna a parte 1,00€*



## CAFFETTERIA

### TÈ CALDI

	AL BANCO	AL TAVOLO
EARL GREY Tè nero aromatizzato al bergamotto	3,00€	3,20€
ENGLISH BREAKFAST Tè nero	3,00€	3,20€
SOMETIMES WITHOUT Tè nero deteinato	3,00€	3,20€
VERY JASMINE GREEN TEA Tè verde e fiori di gelsomino	3,00€	3,20€
GREEN AND ROSE Tè verde e petali di rose	3,00€	3,20€
JAPAN SENCHA Tè verde sencha bio	3,00€	3,20€

### INFUSI E TISANE

RED PASSION Infuso ai frutti rossi	3,00€	3,20€
EXOTIC DREAM Infuso ananas e cocco	3,00€	3,20€
GINGER ORANGE Infuso zenzero e arancia	3,00€	3,20€
SPICY TIME Rooibos arancia e cannella	3,00€	3,20€
MOROCCO MINT Tisana menta e liquerizia	3,00€	3,20€
HERBAL SENSATIONS Tisana finocchio e anice	3,00€	3,20€
RELAXING MOMENT Tisana alla camomilla	3,00€	3,20€



## BEVANDE

### SPREMUTE

	AL BANCO	AL TAVOLO
Arancia	3,80€	4,00€
Limone	3,80€	4,00€
Pompelmo	3,80€	4,00€

### CENTRIFUGHE

Mela	5,00€	5,20€
Ananas		
Arancia		
Carota		
Limone		
Zenzero		
Sedano		
Finocchio		
Fragola		

### BIBITE ANALCOLICHE

Acqua bottiglia 0,33L	1,80€	2,00€
Acqua bottiglia plastica 0,5L	1,50€	1,70€
Acqua bottiglia 0,75L	3,50€	3,70€
Acqua in bicchiere	0,90€	1,10€
Coca Cola	3,80€	4,00€
Chinotto	3,80€	4,00€
Limonata	3,80€	4,00€
Gassosa	3,80€	4,00€
Aranciata	3,80€	4,00€
Tè Pesca/Limone	3,80€	4,00€
Succhi	3,50€	3,70€
Gingerino	3,80€	4,00€
San Bitter bianco/rosso	3,80€	4,00€
Crodino	3,80€	4,00€
Red Bull	3,80€	4,00€
Acqua tonica	3,80€	4,00€
Acqua e menta	3,00€	3,20€
Acqua Limone e Zenzero	3,00€	3,20€



## VINI

	AL BANCO	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
<b>VINI BIANCHI SICILIANI</b>			
Anthilia Donnafugata	3,50€	3,70€	25,00€
Sur Sur Grillo Donnafugata	3,50€	3,70€	25,00€
Lighea Grillo Donnafugata	3,50€	3,70€	25,00€
Tareni Pellegrino	2,70€	2,90€	18,00€
<b>VINI BIANCHI FRIULANI</b>			
Sauvignon Specogna	3,50€	3,70€	25,00€
Friulano Specogna	3,50€	3,70€	25,00€
Friulani Terre di Ponca	2,70€	2,90€	18,00€
<b>VINI ROSSI SICILIANI</b>			
Sherazade Donnafugata	3,50€	3,70€	25,00€
Etna Rosso Donnafugata	3,50€	3,70€	25,00€
Tareni nero d'Avola Pellegrino	2,70€	2,90€	18,00€
<b>VINI ROSSI FRIULANI</b>			
Merlot Venica	3,50€	3,70€	25,00€
Merlot Specogna	3,50€	3,70€	25,00€
Cabernet Franc Specogna	3,50€	3,70€	25,00€
Terre di Ponca Rosso	2,70€	2,90€	18,00€



## VINI E ALCOLICI

		AL BANCO	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
<b>BOLLE SICILIANE</b>	Brut millesimato Donnafugata	5,00€	5,20€	35,00€
<b>BOLLE</b>	Prosecco Extra Dry Cascata dei Borghi	3,50€	3,70€	20,00€
	Pittaro metodo classico	6,50€	6,70€	45,00€
<b>RIBOLLA</b>	Ribolla Gialla Tre Lune	4,00€	4,20€	25,00€
	Ribolla Gialla Collavini	6,50€	6,70€	45,00€
<b>CHAMPAGNE</b>	Franciacorta			50,00€
	Dom Perignon			380,00€
	Gosset			65,00€
	Taittinger			75,00€
	Belle Époque Perrier Jouet			300,00€
<b>VINI DOLCI</b>	Ben Rye Donnafugata	7,00€	7,20€	45,00€
	Kabir Moscato Donnafugata	4,00€	4,20€	28,00€
	Kabir Moscato Donnafugata Piccola	4,00€	4,20€	20,00€
	Passito di Pantelleria Pellegrino	4,00€	4,20€	25,00€
	Zibibbo Pellegrino	4,00€	4,20€	25,00€
	Marsala Pellegrino	4,00€	4,20€	30,00€
	Moscato Pellegrino	4,00€	4,20€	25,00€
<b>LIQUORI</b>	Pistacchio	4,00€	4,20€	22,00€
	Limone	3,80€	4,00€	20,00€
<b>BIRRA</b>	Alla spina 0,2L	3,80€	4,00€	
	Alla spina 0,4L	5,80€	6,00€	
	Bottiglia 0,33L	3,80€	4,00€	





## IL NATALE DUSCI

### *Panettoni Pistacchio*

(500G 25,00€ | 900G 45,00€)

#### **PANETTONE PISTACCHIO DI BRONTE DOP**

*copertura con glassa al pistacchio e cioccolato bianco con granella e pistacchi interi sopra. Impasto con pistacchio macinato ridotto in polvere, pistacchi interi, pistacchi a pezzi, gocce di cioccolato al pistacchio. Vasetto a parte di spalmabile al pistacchio con base al cioccolato bianco.*

#### **PANETTONE PISTACCHIO DI BRONTE DOP E MANDARINI**

*copertura con glassa al pistacchio e cioccolato bianco con granella e pistacchi interi sopra, striatura al caramello salato. Impasto con pistacchio macinato ridotto in polvere, pistacchi interi, pistacchi a pezzi, gocce di cioccolato al pistacchio, il mandarino si presenta in pasta. Vasetto a parte di spalmabile al pistacchio con base al cioccolato bianco.*

### *Panettoni*

(500G 20,00€ | 900G 40,00€)

#### **PANETTONE TRADIZIONALE**

*copertura con glassa alle mandorle e zucchero e mandorle intere. Impasto con mandorla d'avola intera e a pezzi e agrumi semi canditi. Senza uvetta.*

#### **PANETTONE TRADIZIONALE CON UVETTA**

*copertura con glassa alle mandorle e zucchero e mandorle intere. Impasto con agrumi semi canditi e uvetta.*

#### **PANETTONE AL CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO**

*copertura con glassa al cioccolato bianco e caffè con caffè macinato e praline di cioccolato fondente al caffè. Impasto al caffè espresso con gocce di cioccolato bianco.*

#### **PANETTONE AL CIOCCOLATO**

*copertura con glassa al cioccolato fondente. Impasto al cioccolato con gocce di cioccolato fondente.*

#### **PANETTONE AL CIOCCOLATO E PERE**

*copertura con glassa al cioccolato fondente e striatura di cioccolato bianco. Impasto al cioccolato con gocce di cioccolato fondente e pera semi candita.*

#### **PANETTONE AI FICHI E CIOCCOLATO BIANCO**

*copertura con glassa a cioccolato bianco con gocce di caramello salato. Impasto con fichi semi canditi a pezzi e gocce di cioccolato bianco.*

#### **PANETTONE AL PASSITO DI PANTELLERIA E UVETTA**

*copertura con zollette di zucchero e mandorle sbucciate. Impasto con uvetta macerata nel passito di Pantelleria.*

#### **PANETTONE AL CARAMELLO SALATO**

*al caramello salato e cioccolato bianco con gocce di cioccolato bianco. Impasto con gocce di cioccolato bianco al caramello salato.*



## IL NATALE DUSCI

### *Pandori*

#### **PANDORO CLASSICO**

*con zucchero a velo a parte.*

40,00€

#### **PANDORO AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP**

*copertura con glassa al pistacchio e cioccolato bianco con granella di pistacchio e pistacchi interi. Vasetto a parte di spalmabile al pistacchio con base al cioccolato bianco.*

45,00€

### *Ceste Natalizie*

#### **PICCOLA**

*con prodotti selezionati da Dusci dolci e/o salati.*

a partire da 35,00€

#### **MEDIA**

*con prodotti selezionati da Dusci dolci e/o salati.*

a partire da 50,00€

#### **GRANDE**

*con prodotti selezionati da Dusci dolci e/o salati.*

a partire da 100,00€

#### **PICCOLA AL PISTACCHIO**

*con prodotti selezionati da Dusci dolci e/o salati al pistacchio*

a partire da 45,00€

#### **MEDIA AL PISTACCHIO**

*con prodotti selezionati da Dusci dolci e/o salati al pistacchio.*

a partire da 60,00€

#### **GRANDE AL PISTACCHIO**

*con prodotti selezionati da Dusci dolci e/o salati al pistacchio.*

a partire da 110,00€



## LA PASQUA DUSCI

### Colombe Pistacchio

(500G 25,00€ | 900G 45,00€)

#### COLOMBA PISTACCHIO DI BRONTE DOP

*copertura con glassa al pistacchio e cioccolato bianco con granella e pistacchi interi sopra. Impasto con pistacchio macinato ridotto in polvere, pistacchi interi, pistacchi a pezzi, gocce di cioccolato al pistacchio. Vasetto a parte di spalmabile al pistacchio con base al cioccolato bianco.*

#### COLOMBA PISTACCHIO DI BRONTE DOP E MANDARINI

*copertura con glassa al pistacchio e cioccolato bianco con granella e pistacchi interi sopra, striatura al caramello salato. Impasto con pistacchio macinato ridotto in polvere, pistacchi interi, pistacchi a pezzi, gocce di cioccolato al pistacchio, il mandarino si presenta in pasta. Vasetto a parte di spalmabile al pistacchio con base al cioccolato bianco.*

### Colombe

(500G 20,00€ | 900G 40,00€)

#### COLOMBA TRADIZIONALE

*copertura con glassa alle mandorle e zucchero e mandorle intere. Impasto con mandorla d'avola intera e a pezzi e agrumi semi canditi. Senza uvetta.*

#### COLOMBA TRADIZIONALE CON UVETTA

*copertura con glassa alle mandorle e zucchero e mandorle intere. Impasto con agrumi semi canditi e uvetta.*

#### COLOMBA AL CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO

*copertura con glassa al cioccolato bianco e caffè con caffè macinato e praline di cioccolato fondente al caffè. Impasto al caffè espresso con gocce di cioccolato bianco.*

#### COLOMBA AL CIOCCOLATO

*copertura con glassa al cioccolato fondente. Impasto al cioccolato con gocce di cioccolato fondente.*

#### COLOMBA AL CIOCCOLATO E PERE

*copertura con glassa al cioccolato fondente e striatura di cioccolato bianco. Impasto al cioccolato con gocce di cioccolato fondente e pera semi candita.*

#### COLOMBA AI FICHI E CIOCCOLATO BIANCO

*copertura con glassa a cioccolato bianco con gocce di caramello salato. Impasto con fichi semi canditi a pezzi e gocce di cioccolato bianco.*

#### COLOMBA AL PASSITO DI PANTELLERIA E UVETTA

*copertura con zollette di zucchero e mandorle sbucciate. Impasto con uvetta macerata nel passito di Pantelleria.*

#### COLOMBA AL CARAMELLO SALATO

*al caramello salato e cioccolato bianco con gocce di cioccolato bianco. Impasto con gocce di cioccolato bianco al caramello salato.*



## LA PASQUA DUSCI

### *Uova di Cioccolato*

80,00€/KG

#### **UOVA CLASSICHE**

*con cioccolato fondente, al latte o bianco.*

#### **UOVA AL PISTACCHIO**

*con cioccolato fondente, al latte o bianco.*

#### **UOVA ALLA NOCCIOLA**

*con cioccolato fondente, al latte o bianco.*

#### **UOVA ALLA MANDORLA**

*con cioccolato fondente, al latte o bianco.*

### *Confezioni Pasquali*

#### **PICCOLA**

*con prodotti selezionati da DUSCI dolci e/o salati.*

a partire da 35,00€

#### **MEDIA**

*con prodotti selezionati da DUSCI dolci e/o salati.*

a partire da 50,00€

#### **GRANDE**

*con prodotti selezionati da DUSCI dolci e/o salati.*

a partire da 100,00€

#### **PICCOLA AL PISTACCHIO**

*con prodotti selezionati da DUSCI dolci e/o salati al pistacchio*

a partire da 45,00€

#### **MEDIA AL PISTACCHIO**

*con prodotti selezionati da DUSCI dolci e/o salati al pistacchio.*

a partire da 60,00€

#### **GRANDE AL PISTACCHIO**

*con prodotti selezionati da DUSCI dolci e/o salati al pistacchio.*

a partire da 110,00€



## FESTIVITÀ

### *Carnevale*

		AL BANCO	AL TAVOLO
<b>FRITTELLE</b> 35,00 €/KG	Crema chantilly	1,80€	2,00€
	Ricotta	1,80€	2,00€
	Cioccolato	1,80€	2,00€
	Pistacchio	1,80€	2,00€
	Zabaione	1,80€	2,00€
<b>CROSTOLI</b> 40,00 €/KG	Semplici	1,20€	1,40€

### *Halloween*

<b>OSSA DI MORTO</b> 35,00 €/KG		1,20€	1,40€
<b>RAME DI NAPOLI</b> 35,00 €/KG		1,80€	2,00€

### *San Giuseppe*

<b>ZEPPOLE</b>	Ricotta	4,00€	4,20€
	Crema	4,00€	4,20€
<b>ZEPPOLE PICCOLE</b> 35,00 €/KG	Ricotta	2,00€	2,20€
	Crema	2,00€	2,20€
<b>ZEPPOLE DI RISO</b> 35,00 €/KG		1,50€	1,70€

### *Festa della Donna*

<b>MIMOSA</b>	Grande	5,00€	5,20€
	Piccola	1,80€	2,00€
	Torta		35,00€/KG



## IL BISTROT *Piatti Immancabili*

### GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO TRA SICILIA E FRIULI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

16,00€  
a persona

*il crudo di San Daniele, il cotto Brace Friulano, il salame di Suino Nero dei Nebrodi, la Lonzina di Suino, lo Speck di Sauris, la mortadella di Sicilia, il Caciocavallo Ragusano, la Provola Iblea, il Montasio Dop tra fresco e stagionato e molto altro... accompagnati dalle glasse e confetture di stagione*

### "SIGNURA SARIDDA CHISTA È 'NA VERA NORMA"

14,00€

*Gran selezione di pasta alla Norma, la tradizionale rivisitata dallo Chef in chiave moderna*

### FRASTUCARA

14,00€

*Gran selezione di pasta al pesto di Pistacchio di Bronte e crema di Ragusano Dop*

### APERIDUSCI

*L'aperidusci è una proposta enogastronomica ispirata ai sapori della Sicilia. Perfetta per un aperipranzo e un apericena dai sapori isolani comprende una selezione della nostra tavola calda, salumi e formaggi siciliani e friulani, la frittura di pesce e le salse di nostra produzione.*

*Una proposta in continua evoluzione, dove le materie prime sono accuratamente selezionate per fornirvi solo prodotti di altissima qualità e dove la produzione artigianale è imprescindibile.*

*Il tutto accompagnato da vini siciliani e locali, che il nostro staff vi aiuterà ad abbinare. le proposte possono cambiare in base alla stagione, conseguentemente anche il prezzo*

Il Bistrot Dusci si trova all'interno del nostro locale di Via Tricesimo 46, a Udine.

È capitanato dallo Chef Nicola Bertossi che con la sua brigata crea pietanze uniche, fondendo i sapori e i gusti siciliani con i prodotti della nostra terra d'adozione, il Friuli.

Il menù studiato nei dettagli ed in continua evoluzione, prende forma dalla stagionalità dei prodotti permettendoci di mantenere sempre standard di alto livello.

Vi invitiamo pertanto a chiedere al nostro personale le proposte del giorno, frutto dell'incontro tra Sicilia e Friuli, modernità e tradizione.

*Chef Nicola Bertossi*



## *Catering, feste ed eventi*

FORNIAMO UN SERVIZIO DI CATERING PER PORTARE I NOSTRI SAPORI ALLE VOSTRE FESTE AZIENDALI E PRIVATE. PROPONIAMO UN OFFERTORIO ENOGASTRONOMICO MOLTO STRUTTURATO CON UNA SELEZIONE DELLA NOSTRA TAVOLA CALDA SICILIANA, FINGER FOOD, PIATTI CALDI, DOLCI MIGNON E TORTE. CHE SIA UNA FESTA DI LAUREA, UN COMPLEANNO, UNA CENA AZIENDALE O UNA CERIMONIA PRIVATA OGNI RICHIESTA VERRÀ PRESA IN CARICO E STUDIATA NEL DETTAGLIO PER CREARE IL VOSTRO EVENTO ESATTAMENTE COME LO DESIDERATE. RIVOLGETEVI AI NOSTRI RESPONSABILI PER RICEVERE UN PREVENTIVO DETTAGLIATO AL FINE DI CREARE IL VOSTRO EVENTO SU MISURA. ENTRATE NEL MONDO DUSCI, VOGLIE DI SICILIA.

DI SEGUITO I RIFERIMENTI PER INFORMAZIONI, PREVENTIVI E PRENOTAZIONI

PREVENTIVI E PRENOTAZIONI:

✉ [GAETANO@DUSCI.COM](mailto:GAETANO@DUSCI.COM)

PREVENTIVI, INFO ALIMENTI E PRENOTAZIONI:

✉ [NICOLACHEF@DUSCI.COM](mailto:NICOLACHEF@DUSCI.COM)

PREVENTIVI E PRENOTAZIONI PER IL CENTRO STORICO:

✉ [GIULIANA@DUSCI.COM](mailto:GIULIANA@DUSCI.COM)



## INFORMAZIONI PER LA CLIENTELA

LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE VANNO SEGNALATE ALLO STAFF CHE  
POTRÀ CONSIGLIARVI NELLA SCELTA DEI NOSTRI PRODOTTI.  
ALLEGHIAMO TABELLA DEGLI ALLERGENI:

### ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

<b>1. ARACHIDI E DERIVATI</b> Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.		<b>8. CROSTACEI</b> Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.	
<b>2. FRUTTA A GUSCIO</b> Mandarle, nocciole, noci comuni, noci di acagù, noci pecan, anacardo e pistacchi.		<b>9. GLUTINE</b> Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.	
<b>3. LATTE E DERIVATI</b> Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.		<b>10. LUPINI</b> Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.	
<b>4. MOLLUSCHI</b> Conestrello, cannolicchio, capesante, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.		<b>11. SENAPE</b> Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.	
<b>5. PESCE</b> Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.		<b>12. SEDANO</b> Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.	
<b>6. SESAMO</b> Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.		<b>13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoi, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.	
<b>7. SOIA E DERIVATI</b> Prodotti derivati come: latte di soia, tofù, spaghetti di soia e simili.		<b>14. UOVA E DERIVATI</b> Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.	



## INFORMAZIONI PER LA CLIENTELA

CI TROVATE IN:

UFFICIO VIA PAOLO SARPI 11, 33100 UD

0432 1480243

VIA PAOLO SARPI 11, 33100 UD

0432 1793263

VIA GRAZZANO 98, 33100 UD

0432 510290

VIA LIONELLO 4, 33100 UD

0432 1430079

VIA TRICESIMO 46, 33100 UD

0432 1592634



POTETE CONTATTARCI SU:

[INFO@DUSCI.COM](mailto:INFO@DUSCI.COM)

PER AMMINISTRAZIONE E PREVENTIVI: [GAETANO@DUSCI.COM](mailto:GAETANO@DUSCI.COM)

PER LA PASTICCERIA: [SALVATORE@DUSCI.COM](mailto:SALVATORE@DUSCI.COM)

FESTE ED EVENTI NEI LOCALI DEL CENTRO: [GIULIANA@DUSCI.COM](mailto:GIULIANA@DUSCI.COM)

PER CATERING E CUCINA: [NICOLACHEF@DUSCI.COM](mailto:NICOLACHEF@DUSCI.COM)

SE VUOI LAVORARE CON NOI: [BEATRICE@DUSCI.COM](mailto:BEATRICE@DUSCI.COM)

SITO INTERNET: [WWW.DUSCI.COM](http://WWW.DUSCI.COM)



VI RINGRAZIAMO PER AVERCI SCELTO

*Fam. Gangi*



DUSCI  
Gangli

DUSCI  
Gangli



*Fa tutti i cosi cu cori*

GIUSEPPE GANGI