DUSCI

Gangi

Voglie di Sicilia

DUSCI
Gangi
DUSCI
Gangi

DUSCI
Gangi
DUSCI
Gangi
GENERALI
UDINE VENTI SETTEMBRE
MICHELE
ZANOLIA

DUSCI
Gangi

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

DUSCI
Gangi

TAVOLA CALDA

ARANCINI

	AL BANCO	AL TAVOLO
	3,80€	4,00€

RAGÙ
RISO, POLPA DI POMODORO, CARNE MACINATA BOVINA, PISELLI, ZAFFERANO, PANGRATTATO, FORMAGGIO E PEPE

PISTACCHIO DI BRONTE DOP
RISO, PISTACCHIO, PROSCIUTTO, FUNGHI, BESCIAMELLA, PANGRATTATO E PEPE

SAN DANIELE
RISO, PROSCIUTTO CRUDO S.D., FUNGHI, BESCIAMELLA, PANGRATTATO E PEPE

MELANZANE E CURCUMA
RISO, MELANZANE, CURCUMA, ZAFFERANO, PANGRATTATO E PEPE

SALMONE
RISO, SALMONE, BESCIAMELLA, ZAFFERANO, PANGRATTATO E PEPE

SPINACI
RISO, SPINACI, PROSCIUTTO, ZAFFERANO, PANGRATTATO, FORMAGGIO E PEPE

BURRO
RISO, PROSCIUTTO, BESCIAMELLA, ZAFFERANO, PANGRATTATO E PEPE

RADICCHIO
RISO, RADICCHIO, SALSICCIA, ZAFFEERANO, PANGRATTATO E PEPE

FRICO
RISO, FRICO, SPECK, ZAFFERANO, PANGRATTATO E PEPE

VEGETARIANO
RISO, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, PATATE, ZAFFERANO, PANGRATTATO E PEPE

CARTOCCIATE

	AL BANCO	AL TAVOLO
	3,80€	4,00€

CLASSICA
PROSCIUTTO, POMODORO, MOZZARELLA E OLIVE

VERDURE
MELANZANE, PEPERONI, SPINACI, POMODORO

SPINACI
SPINACI, PROSCIUTTO, POMODORO, MOZZARELLA E OLIVE

TONNO
TONNO, CIPOLLA, POMODORO E MOZZARELLA

SALSICCIA
SALSICCIA, FUNGHI, POMODORO E MOZZARELLA

WÜRSTEL
WURSTEL, POMODORINI SECCHI E MOZZARELLA

DUSCI
Gangi

TAVOLA CALDA

SFOGLIE

	AL BANCO	AL TAVOLO
PATÈ PROSCIUTTO E FORMAGGIO FONTINA	3,80€	4,00€
PATÈ CON PISTACCHIO DI BRONTE PISTACCHIO, CARNE MACINATA BOVINA, FUNGHI E BESCIAMELLA		
CIPOLLINA PROSCIUTTO, POMODORO, MOZZARELLA E CIPOLLA		

FRITTI

	AL BANCO	AL TAVOLO
PITONE MESSINESE SCAROLA, ACCIUGHE, POMODORINI SECCHI E MOZZARELLA	3,80€	4,00€
SICILIANA TUMA, ACCIUNGHE E OLIVE		
CALZONE FRITTO POLPA DI POMODORO E MOZZARELLA		
BOMBA PROSCIUTTO, FUNGHI, FONTINA E OLIVE		

TAVOLA CALDA DA FORNO

	AL BANCO	AL TAVOLO
PIZZETTA TONDA	3,00€	3,20€
PIZZA AL TRANCIO **PIZZA IN TEGLIA** **SCACCIATA INTERA** **SFINCIONE**	3,80€	4,00€
FOCACCIA FARCITA **FOCACCIA RIPIENA**	IL PREZZO VARIA IN BASE AGLI INGREDIENTI	

LA TAVOLA CALDA MIGNON VIENE 30,00€ AL KG

DUSCI
Gangi

COLAZIONI

CROISSANT - BRIOCHES - IRIS

		AL BANCO	AL TAVOLO
BRIOCHE CON IL TUPPO	VUOTO	2,00€	2,20€
	PISTACCHIO DI BRONTE DOP RICOTTA CIOCCOLATO MARMELLATA CREMA MANDORLA	3,20€	3,40€
CROISSANT CLASSICI	VUOTO PISTACCHIO DI BRONTE DOP RICOTTA CIOCCOLATO MARMELLATA CREMA MANDORLA CREMA E MELA	2,00€	2,20€
INVOLTINI	PISTACCHIO DI BRONTE DOP CIOCCOLATO CREMA	2,00€	2,20€
IRIS FRITTA	RICOTTA CREMA CIOCCOLATO	3,20€	3,40€
GRAFFA	VUOTA	2,00€	2,20€
	PISTACCHIO DI BRONTE DOP CIOCCOLATO CREMA MANDORLA MARMELLATA RICOTTA	3,20€	3,40€

DUSCI
Gangi

PASTICCERIA

		AL PEZZO	AL TAVOLO
CANNOLO	RICOTTA	3,60€	3,80€
	CIOCCOLATO		
	PISTACCHIO		
	CREMA		

		AL PEZZO	AL TAVOLO
BABÀ	VUOTO	3,60€	3,80€
	CREMA E FRUTTA	4,50€	4,70€
	MIGNON	1,80€	2,00€

		AL PEZZO	AL TAVOLO
MONOPORZIONI	SEMIFREDDO PISTACCHIO	5,00€	5,20€
	CASSATINA	3,60€	3,80€
	SEMIFREDDO CIOCCOLATO		
	TIRAMISÙ		
	FRUTTA DI STAGIONE		
	CREME		
	SENZA GLUTINE		
	SENZA LATTOSIO		

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
CANNOLINI	RICOTTA	1,80€	2,00€	35,00€
	CIOCCOLATO			
	PISTACCHIO			
	CREMA			

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
BIGNÈ	CREMA	1,80€	2,00€	35,00€
	CIOCCOLATO			
	PISTACCHIO			

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
SFOGLIATELLA	RICOTTA	1,80€	2,00€	35,00€
	CREMA			

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
CESTINI	RICOTTA	1,80€	2,00€	35,00€
	CIOCCOLATO			
	PISTACCHIO			
	CREMA E FRUTTA			

GLI INGREDIENTI DI ALCUNI DOLCI POSSONO VARIARE IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA FANTASIA DEI PASTICCIERI, CONSEGUENTEMENTE ANCHE I PREZZI.

DUSCI
Gangi

PASTICCERIA

TORCIGLIONE

RICOTTA
CIOCCOLATO
PISTACCHIO
CREMA

AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
1,80€	2,00€	35,00€

CHOUX

RICOTTA
CIOCCOLATO
PISTACCHIO
CREMA

AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
1,80€	2,00€	35,00€

PASTE DI PISTACCHIO

CON GRANELLA
CON ZUCCHERO A VELO
CON PISTACCHI INTERI
CON PISTACCHI A PEZZI
CON AMARENA
CON CILIEGIA
CON ARANCIA CANDITA

AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
1,80€	2,00€	60,00€

PASTE DI MANDORLA

CON GRANELLA
CON ZUCCHERO A VELO
CON MANDORLE A SCAGLIE
CON MANDORLE A PEZZI
CON AMARENA
CON CILIEGIA
CON ARANCIA CANDITA

AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
1,80€	2,00€	40,00€

BRASILIANA

PISTACCHIO
MANDORLA
MARMELLATA
CREMA CON NOCCIOLA E CACAO

AL PEZZO	AL TAVOLO
2,00€	2,20€

FROLLINA

PISTACCHIO
MANDORLA
MARMELLATA
CREMA CON NOCCIOLA E CACAO

AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
1,20€	1,40€	40,00€

BISCOTTI SECCHI

CON FRUTTA SECCA
CON FRUTTA CANDITA
CON CACAO

AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
1,20€	1,40€	35,00€

DUSCI
Gangi

PASTICCERIA

TORTE

PAN DI SPAGNA

CREMA AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP — 35,00€ AL KG
CREMA PASTICCERA — 30,00€ AL KG
CREMA CHANTILLY
CREMA AL CIOCCOLATO
CREMA ALLA NOCCIOLA
CREMA AL CAFFÈ
CREME ALLA FRUTTA DI STAGIONE

CON:
GOCCE DI CIOCCOLATO
FRUTTA FRESCA
FRUTTA SECCA

MILLEFOGLIE

CREMA AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP — 35,00€ AL KG
CREMA PASTICCERA
CREMA CHANTILLY
CREMA AL CIOCCOLATO
CREMA ALLA NOCCIOLA
CREMA AL CAFFÈ
CREME ALLA FRUTTA DI STAGIONE

CON:
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE
GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE
GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO
GOCCE DI CARAMELLO SALATO
FRUTTA FRESCA
FRUTTA SECCA
MERINGA

GLI INGREDIENTI DI ALCUNE TORTE POSSONO VARIARE IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA FANTASIA DEI PASTICCIERI, CONSEGUENTEMENTE ANCHE I PREZZI.

DUSCI
Gangi

PASTICCERIA

SAINT HONORÈ		35,00€ AL KG
SEMIFREDDO	PISTACCHIO	50,00€ AL KG
	CIOCCOLATO	
	FRUTTA DI STAGIONE	35,00€ AL KG
	FRUTTA SECCA	
	SENZA LATTOSIO	
	SENZA GLUTINE	
TORTA GELATO	PISTACCHIO DI BRONTE DOP	25,00€ AL KG
	CIOCCOLATO	
	CASSATA SICILIANA	
	NOCCIOLA	
	STRACCIATELLA	
	FIOR DI LATTE	
	FRAGOLA	
TORTA BRONTESE		55,00€ AL KG
DELIZIA AL PISTACCHIO		50,00€ AL KG
CASSATA SICILIANA		35,00€ AL KG

SU RICHIESTA :

FOTOGRAFIA STAMPATA SU OSTIA O CIOCCOLATO BIANCO	35,00€ AL KG
CANDELINA CON NUMERO	1,00€
CANDELINA COLORATA	1,00€
CANDELA A FIAMMA	2,00€

GLI INGREDIENTI DI ALCUNE TORTE POSSONO VARIARE IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA FANTASIA DEI PASTICCIERI, CONSEGUENTEMENTE ANCHE I PREZZI.

GRANITE E GELATI

GRANITA

		AL BANCO	AL TAVOLO
	CAFFÈ	3,50€	3,70€
	MANDORLA		
	PISTACCHIO		
	CIOCCOLATO		
	FRAGOLA		
	PESCA		
	GELSI NERI		
	LIMONE		
	MANDARINO		

	PICCOLA AL BANCO	PICCOLA AL TAVOLO
	3,00€	3,20€

AL KG 25,00€

GELATO

	A PORZIONE	AL KG
PISTACCHIO	1,80€	25,00€
NOCCIOLA		
STRACCIATELLA		
ZUPPA INGLESE		
FIOR DI LATTE		
FRAGOLA		

VARIANTI

	AL BANCO	AL TAVOLO
BRIOCHE CON GELATO	4,50€	4,70€
GRANITA NORMALE CON PANNA	4,50€	4,70€
GRANITA PICCOLA CON PANNA	4,00€	4,20€
AGGIUNTA PANNA	1,00€	

DUSCI
Gangi
LA CIMBALI
MOLINARI

CAFFETTERIA

CAFFÈ

	AL BANCO	AL TAVOLO
Liscio	1,40€	1,60€
Ristretto	1,40€	1,60€
Lungo	1,40€	1,60€
Americano	1,40€	1,60€
Macchiato	1,40€	1,60€
Macchiato Freddo	1,40€	1,60€
Doppio	2,80€	3,00€
Macchiatone	1,60€	1,80€
Cappuccino	1,80€	2,00€
Latte Bianco	1,30€	1,50€
Latte Macchiato	2,20€	2,40€

DECAFFEINATO

	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€
Doppio	3,00€	3,20€
Macchiatone	1,70€	1,90€
Cappuccino	1,90€	2,10€
Latte Macchiato	2,50€	2,70€

CAFFETTERIA

		AL BANCO	AL TAVOLO
GINSENG	Liscio	1,80€	2,00€
	Macchiato	1,80€	2,00€
	Macchiatone	1,90€	2,10€
	Cappuccino	2,20€	2,40€

		AL BANCO	AL TAVOLO
ORZO	Liscio	1,50€	1,70€
	Macchiato	1,50€	1,70€
	Macchiatone	1,70€	1,90€
	Cappuccino	2,00€	2,20€
	latte macchiato	2,50€	2,70€

		AL BANCO	AL TAVOLO
MANDORLA	Latte	3,50€	3,70€
	Latte piccolo	2,00€	2,20€
	Latte Macchiato	3,60€	3,80€
	Macchiato	1,60€	1,80€
	Macchiatone	1,70€	1,90€
	Cappuccino	2,00€	2,20€
	Deca Macchiato	1,90€	2,10€
	Deca Macchiatone	1,90€	2,10€
	Deca Cappuccino	1,90€	2,10€
	Orzo Macchiato	2,50€	2,70€
	Orzo Macchiatone	1,70€	1,90€
	Orzo Cappuccino	1,70€	1,90€
	Ginseng Macchiato	2,50€	2,70€
	Ginseng Macchiatone	2,40€	2,60€
	Ginseng Cappuccino	2,70€	2,90€
		2,80€	3,00€

DUSCI
Gangi

CAFFETTERIA

SOIA

	AL BANCO	AL TAVOLO
Latte	3,50€	3,70€
Latte piccolo	2,00€	2,20€
Latte Macchiato	3,60€	3,80€
Macchiato	1,60€	1,80€
Macchiatone	1,70€	1,90€
Cappuccino	2,00€	2,20€
Deca Macchiato	1,90€	2,10€
Deca Macchiatone	1,90€	2,10€
Deca Cappuccino	1,90€	2,10€
Orzo Macchiato	2,50€	2,70€
Orzo Macchiatone	1,70€	1,90€
Orzo Cappuccino	1,70€	1,90€
Ginseng Macchiato	2,50€	2,70€
Ginseng Macchiatone	2,40€	2,60€
Ginseng Cappuccino	2,70€	2,90€
	2,80€	3,00€

GLI SPECIALI

	AL BANCO	AL TAVOLO
Caffè con panna	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	2,80€	3,00€
Caffè Freddo	1,80€	2,00€
Schiumetta	0,50€	0,70€

DUSCI
Gangi

CAFFETTERIA

		AL BANCO	AL TAVOLO
CIOCCOLATA CALDA	al Latte	3,00€	3,20€
	Fondente	3,00€	3,20€
	Bianca	3,00€	3,20€
	Pistacchio	3,80€	4,00€

		AL BANCO	AL TAVOLO
CIOCCOLATA CALDA piccola	al Latte	2,50€	2,70€
	Fondente	2,50€	2,70€
	Bianca	2,50€	2,70€
	Pistacchio	3,00€	3,20€

		AL BANCO	AL TAVOLO
PUNCH	Rum	3,00€	3,20€
	Arancia		
	Mandarino		

AGGIUNTA DI PANNA A PARTE 1,00€

DUSCI
Gangi

CAFFETTERIA

TÈ CALDI

	AL BANCO	AL TAVOLO
Earl Grey TÈ NERO AROMATIZZATO AL BERGAMOTTO	3,00€	3,20€
English Breakfast TÈ NERO		
Sometimes Without TÈ NERO DETEINATO		
Very Jasmine Green Tea TÈ VERDE E FIORI DI GELSOMINO		
Green and Rose TÈ VERDE E PETALI DI ROSA		
Japan Sencha TÈ VERDE SENCHA BIO		

INFUSI E TISANE

	AL BANCO	AL TAVOLO
Red Passion INFUSO AI FRUTTI ROSSI	3,00€	3,20€
Exotic Dream INFUSO ANANAS E COCCO		
Ginger Orange INFUSO ZENZERO E ARANCIA		
Spicy Time ROOIBOS ARANCIA E CANNELLA		
Morocco Mint TISANA MENTA E LIQUIRIZIA		
Herbal Sensation TISANA FINOCCHIO E ANICE		
Relaxing Moment TISANA ALLA CAMOMILLA		

DUSCI
Gangi

BEVANDE

ANALCOLICI

SPREMUTE

	AL BANCO	AL TAVOLO
ARANCIA	3,50€	3,70€
LIMONE		
POMPELMO		

CENTRIFUGHE

	AL BANCO	AL TAVOLO
MELA	5,00€	5,20€
ANANAS		
ARANCIA		
CAROTA		
LIMONE		
ZENZERO		
SEDANO		
FINOCCHIO		
FRAGOLA		

BIBITE ANALCOLICHE

	AL BANCO	AL TAVOLO
ACQUA BOTTIGLIA 0,3 L	1,80€	2,00€
ACQUA BOTTIGLIA PLASTICA 0,5L	1,50€	1,70€
ACQUA BOTTIGLIA 0,75L	3,00€	3,20€
ACQUA IN BICCHIERE	0,90€	1,10€
Coca Cola	3,00€	3,20€
CHINOTTO	3,50€	3,70€
LIMONATA	3,50€	3,70€
GASSOSA	3,50€	3,70€
ARANCIATA	3,50€	3,70€
TÈ PESCA/LIMONE	3,00€	3,20€
SUCCHI	3,00€	3,20€
GINGERINO	3,50€	3,70€
San Bitter bianco/rosso	3,50€	3,70€
Crodino	3,50€	3,70€
Red Bull	3,50€	3,70€
ACQUA TONICA	3,00€	3,20€
ACQUA E MENTA	3,00€	3,20€
ACQUA LIMONE E ZENZERO	3,00€	3,20€

Ben Ryé
Ben Ryé
Ben Ryé
DONNAFUGATA
DONNAFUGATA
DONNAFUGATA
DONNAFUGATA
BRUT
DUSCI
Gangi
VILLACHIOPRIS
FRIULANO
VILLACHIOPRIS
FRIULANO
VILLACHIOPRIS
FRIULANO
Lighea
Lighea
Lighea
DONNAFUGATA
Anthìlia
SICILIA DOC
Anthìlia
SICILIA DOC
Anthìlia
SICILIA DOC
SurSur
SICILIA DOC
GRILLO
DONNAFUGATA
SurSur
SICILIA DOC
GRILLO
DONNAFUGATA
SurSur
DONNAFUGATA

ALCOLICI

VINI

VINI BIANCHI
SICILIANI

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
Anthilia Donnafugata	3,50€	3,70€	22,00€
Sur Sur Grillo Donnafugata	3,50€	3,70€	22,00€
Lighea Grillo Donnafugata	3,50€	3,70€	22,00€
tareni pellegrino	2,50€	2,70€	15,00€

VINI BIANCHI
FRIULANI

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
sauvignon Specogna	3,50€	3,70€	24,00€
friulano Specogna	3,50€	3,50€	24,00€
friulano terre di ponca	2,50€	2,70€	15,00€

VINI ROSSI
SICILIANI

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
Sherazade Donnafugata	3,50€	3,70€	22,00€
etna rosso Donnafugata	3,50€	3,70€	25,00€
tareni nero d'Avola pellegrino	2,50€	2,70€	15,00€

VINI ROSSI
FRIULANI

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
Merlot Venica	3,50€	3,70€	25,0€
merlot Specogna	3,50€	3,70€	24,00€
Cabernet Franc Specogna	3,50€	3,70€	24,00€
Terre di Ponca Rosso	2,50€	2,70€	15,00€

DUSCI
Gangi

ALCOLICI

VINI

BOLLE SICILIANE

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
Brut millesimato donnafugata	5,00€	5,20€	35,00€

BOLLE

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
Prosecco extra dry cascata dei Borghi	3,00€	3,20€	18,00€
pittaro metodo classico	6,50€	6,70€	45,00€

RIBOLLA

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
ribolla gialla	3,50€	3,70€	24,00€
ribolla gialla collavini	6,50€	6,70€	45,00€
ribolla tre lune	3,50€	3,70€	24,00€

CHAMPAGNE

	BOTTIGLIA
franciacorta	50,00€
dom perignon	380,00€
Gosset	65,00€
taittinger	75,00€
belle époque perrier jouet	300,00€

VINI dolci

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
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	3,50€	3,70€	25,00€
zibibbo pellegrino	3,50€	3,70€	25,00€
marsala pellegrino	4,00€	4,20€	30,00€
moscato pellegrino	3,50€	3,70€	25,00€

LIQUORI

	AL CALICE	AL TAVOLO	BOTTIGLIA
pistacchio	4,00€	4,20€	22,00€
limone	3,80€	4,00€	20,00€

DUSCI
Gangi

IL NATALE DUSCI

PANETTONI

PANETTONE PISTACCHIO di BRONTE DOP

500 gr 1 kg
25,00€ 45,00€
1,5 kg 2 kg 3 kg
65,00€ 90,00€ 135,00€

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.

PANETTONE TRADIZIONALE

500 gr 1 kg
20,00€ 40,00€
1,5 kg 2 kg 3 kg
60,00€ 80,00€ 120,00€

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

copertura al caramello salato e cioccolato bianco con gocce di cioccolato bianco. impasto con gocce di cioccolato bianco al caramello salato.

DUSCI
Gangi
etica
del gusto

IL NATALE DUSCI

PANDORI

PANDORO CLASSICO
40,00€

con zucchero a velo a parte.

PANDORO AL PISTACCHIO di BRONTE DOP
45,00€

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.

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€

DUSCI
Gangi

LA PASQUA DUSCI

COLOMBE

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.

500 gr	1 kg
25,00€	45,00€

1,5 kg	2 kg	3 kg
65,00€	90,00€	135,00€

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.

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.

500 gr	1 kg
20,00€	40,00€

1,5 kg	2 kg	3 kg
60,00€	80,00€	120,00€

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 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

copertura al caramello salato e cioccolato bianco con gocce di cioccolato bianco. impasto con con gocce di cioccolato bianco al caramello salato.

DUSCI
Gangi

LA PASQUA DUSCI

UOVA DI CIOCCOLATO

UOVA CLASSICHE
80,00€ AL KG

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€

DUSCI
Gangi

FESTIVITÀ

Carnevale

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
FRITTELLE	CREMA RICOTTA CIOCCOLATO PISTACCHIO ZABAIONE	1,80€	2,00€	35,00€
CROSTOLI	SEMPLICI CIOCCOLATO PISTACCHIO	1,00€	1,20€	40,00€

Halloween

	AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
OSSA DI MORTO	1,60€	1,80€	35,00€
RAME DI NAPOLI	1,80€	2,00€	35,00€

San Giuseppe

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
ZEPPOLE	RICOTTA CREMA	4,00€	4,20€	
ZEPPOLE PICCOLE	RICOTTA CREMA	2,00€	2,20€	35,00€
ZEPPOLE DI RISO		1,80€	2,00€	35,00€

Festa della Donna

		AL PEZZO	AL TAVOLO	AL KG
MIMOSA	GRANDE	5,00€	5,20€	
	PICCOLA	1,80€	2,00€	35,00€

DUSCI
Gangi

IL BISTROT

PIATTI IMMANCABILI

Gran selezione di salumi e formaggi del territorio tra Sicilia e Friuli di produzione artigianale — 16,00€/ 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 rivisistata dallo Chef in chiave moderna

Frastucara — 14,00€

Granselezione di pasta al pesto di Pistacchio di Bronte e crema di Ragusano Dop

ravioli di ricotta cu u porcu a ragù — 16,00€

Ravioli artigianali di ricotta salata e Caciocavallo al ragù di maiale

Purpetti a ragù — 16,00€

Polpette di carne al sugo in salsa di Pachino con polentina arrostita al Montasio Dop, la tradizione Gourmet.

AperiDusci — Da Min 2 pers 20,00€/ persona

Una proposta della terra di Sicilia ricreata per un aperipranzo o un apericena dedicato con molteplici proposte di food and beverage.
Si compone da selezioni della nostra rosticceria artigianale tra mini arancini, scacciate, panzerotti, pizzette e focacce gourmet sia farcite che arredate, gran selezioni di salumi e formaggi del territorio, oltre alle nostre fritturine di pesce e/o carne sempre tutto accompagnato dalle glasse, dalle mostarde e dalle salse di nostra produzione. ma non è finita qui! una proposta in continua evoluzione, materie prime selezionate e produzione artigianale garantita. Un'effetto wow per i vostri aperitivi.
Nota: un buon Vino selezionato delle terre dell'uva di Sicilia o del Friuli, un cocktail di tradizione selezionato, un cocktail studiato dal nostro staff con professionalità e maestria negli abbinamenti.
Il nostro personale è a tua disposizione per un buon consiglio di gusto!

altri piatti vengono integrati con "proposte del giorno" sempre nuove che uniscono tradizioni e innovazioni tra sapori e profumi.

Chef Nicola Bertossi

Il Bistrot Dusci si trova all'interno del nostro punto vendita di Viale Tricesimo n. 46 a Udine.
E' capitanato dallo Chef Nicola Bertossi che con la sua pluriennale esperienza e l'attenzione per i dettagli crea pietanze uniche, fondendo sapori e 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 permettendo sempre di mantenere standard di alto livello.

DUSCI
Gangi

CATERING, BANQUETING, FESTE ED EVENTI

Le cene a tema, un rinfresco, la tua festa di laurea, un apericena strutturato in una location a tua scelta o nelle nostre sale, un asporto per un compleanno, una cena elegante a casa tua fatta da noi...
Sono solo alcune delle proposte a voi riservate!
Ogni richiesta verrà presa in carico e studiata nel dettaglio per creare il vostro evento. Rivolgiti ai nostri responsabili, riceverai un preventivo dettagliato al fine di creare il tuo evento su misura.
Professionalità, alta qualità e servizio ai massimi livelli in ogni situazione.
Noi di Dusci saremo lieti di accompagnarti nelle tue feste private ed aziendali.

di seguito i riferimenti per informazioni, preventivi e prenotazioni

preventivi e prenotazioni: gaetano@dusci.com
preventivi, info alimenti e prenotazioni: nicolachef@dusci.com
preventivi e prenotazioni per il centro storico: giuliana@dusci.com

DUSCI
Gangi

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

Arachidi e Derivati Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	**Crostacei** Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
Frutta a Guscio Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardo e pistacchi	**Glutine** Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
Latte e Derivati Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie	**Lupini** Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
Molluschi Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc	**Senape** Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Pesce Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	**Sedano** Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Sesamo Semi interi usati per il pane , farine anche se lo contengono in minima percentuale	**Anidride Solforosa e Solfiti** Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	**Uova e Derivati** Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

DUSCI
Gangi

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
Per amministrazione e preventivi: gaetano@dusci.com
Per la Pasticceria: salvatore@dusci.com
feste ed eventi nei locali del centro: giuliana@dusci.com
Per Banqueting e Cucina: nicolachef@dusci.com
se vuoi lavorare con noi: beatrice@dusci.com
sito internet: https://www.dusci.com

VI RINGRAZIAMO PER AVERCI SCELTO

Fam. Gangi

DUSCI
Gangi

DUSCI
Gangi

Fa tutti i cosi cu Cori.

Giuseppe Gangi