

PASTICCERIA
& BAKERY
DI QUARTIERE

Winter is coming!!!

PANETTONE

ordina ora



TREAT YOURSELF

BISCOTTI
SFORNATI
OGNI GIORNO

HOME
MADE

LA NOSTRA
Cioccolateria
IN TANTE RICETTE

BRUNCH & LUNCH
BUTTERMILK
PANCAKES

HOT CHOCOLATE



PANE

PREPARATO OGNI
MATTINA
PRIMA
DEL TRAMONTO

BAKED BEFORE SUNRISE
every single morning

SCUOLA DI CUCINA

CONSULTA
IL NOSTRO
CALENDARIO

FESTEGGIA CON NOI
EVENTI E COMPLEANNI
PER GRANDI
E PICCINI

CORSI DI CUCINA
PER BAMBINI
dolci e salato

BABY SHOWER
COMPLEANNI
TORTE SU MISURA



CONTATTACI PER EMAIL:
INFO@CECILIAFROLLA.COM

Espresso

CLASSICO ITALIANO 1,50€
Note tostate e di cacao - Toasted and cocoa notes

DECAFFEINATO *caffeine free* 1,50€
Note di cereali tostate e cacao - Toasted cereals and cocoa notes

CARAMELLO 1,70€ *Espresso con note di caramello*
with caramel notes

VANILLA 1,70€ *Espresso al gusto di vaniglia*
Vanilla flavored espresso

NOCCIOLA 1,70€ *Espresso al gusto di nocciola*
Hazelnut flavored espresso

DOPPIO ESPRESSO *double espresso* 3€

CORRETTO *espresso with a splash of liquor* 2€

CORRETTO BAILEYS 2,50€

MONORIGINE 1,70€
PARTE DEL RICAVATO VERRÀ DONATO PER IL SOSTEGNO DI CANI PROPRIO SFORTUNATI.
PART OF THE PROCEEDS WILL BE DONATED FOR THE SUPPORT OF UNLUCKY DOGS
ONLUS "FELICI NELLA CODA"

BRAZIL: *note di miele e cereali - honey and cereals notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica*

GUATEMALA: *note di cereali e malto - cereals and malt notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica e robusta*

INDIA: *note speziate - spice notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica e robusta*

CONGO ORGANIC: *note di cereali, nocciole e lievemente fruttate -*
cereals, hazelnuts and slightly fruity notes
VARIETÀ / VARIETY: *arabica*

CAFFÈ FILTRO AMERICANO 2,50€ *Filter American coffee*

CAFFÈ AMERICANO 2,20€ *American coffee*

CAPPUCCINO 2,50€

CAPPUCCINO ALLA CANNELLA 2,50€ *Cappuccino with cinnamon*

CARAMEL CAPPUCCINO 3€

VANILLA CAPPUCCINO 3€

LATTE MACCHIATO *Hot milk with an espresso shot* 3€

CARAMEL LATTE MACCHIATO *Hot milk with a Caramel*
espresso shot 3€

VANILLA LATTE MACCHIATO *Hot milk with a Vanilla*
espresso shot 3€

NOCCIOLA LATTE MACCHIATO *Hot milk with a Vanilla*
espresso shot 3€

GINSENG PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

GINSENG SENZA ZUCCHERO
PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

ORZO - PURO ORZO ITALIANO 100%
PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

GINSENG AL TE' MATCHA
PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

CAPPUCCINO CON LATTE DI SOYA 2,50€
- GINSENG
- THE MATCHA
- ORZO

BICCHIERE DI LATTE 1,50€
milk glass

AGGIUNTA PANNA MONTATA 0,50€
additional whipped cream

AGGIUNTA DI LATTE DI SOYA 0,50€
soy milk



Hot Special coffee

CARAMEL LATTE MACCHIATO 3€
Hot milk with a Caramel espresso shot

VANILLA LATTE MACCHIATO 3€
Hot milk with a Vanilla espresso shot

NOCCIOLA LATTE MACCHIATO 3€
Hot milk with a Vanilla espresso shot

CAFFÈ VIENESE
CIOCCOLATO FONDENTE, CAFFÈ ESPRESSO, CANNELLA,
CACAO E LA NOSTRA PANNA MONTATA 3,50€
Hot milk with a Vanilla espresso shot

IRISH COFFEE 6€
JAMESON IRISH WHISKEY, ESPRESSO
E PANNA MONTATA
Jameson Irish whiskey, espresso & whipped cream

BAILEYS COFFEE 6€
BAILEYS, ESPRESSO E LA NOSTRA PANNA MONTATA
Baileys, espresso & whipped cream

AMARETTO COFFEE 6€
AMARETTO, ESPRESSO E LA NOSTRA PANNA MONTATA
Amaretto, espresso & whipped cream



Ciocolata calda della casa

FATTA CON PANNA, LATTE, CACAO IN MICRO LOTTI E CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% CON LA NOSTRA FAMOSA PANNA MONTATA AL MASCARPONE E VANIGLIA 5€

Hot chocolate milk with our fresh whipped cream

MARSHMALLOW +1€

Tea

TÈ IN FOGLIE SFUSE 4€
LOOSE LEAF TEA

PESCA E PAPAYA TÈ BIANCO

TUTTA LA DELICATEZZA DEL TÈ BIANCO ARRICCHITA CON IL RAFFINATO SAPORE FRUTTATO DELLA PESCA E LE NOTE ESOTICHE DELLA PAPAYA

All the delicacy of white tea enriched with the refined fruity flavor of peach and the exotic notes of papaya

PISTACCHIO DI BRONTE TÈ NERO

UN TÈ NERO DAL GUSTO SORPRENDENTE. CARATTERIZZATO DAL SAPORE INCONFONDIBILE DEL PISTACCHIO.

A black tea with a surprising taste, characterized by the unmistakable flavor of pistachio

ROSA D'ORIENTE TÈ VERDE

UNA PROFUMATA ED EQUILIBRATA MISCELA DI TÈ VERDI. SENCHA CINESE, GUNPOWDER, WU LU, PAI MU TAN E JASMIN. IMPREZIOSITA DA UN DELICATO AROMA NATURALE DI MANGO E ROSA

A fragrant and balanced blend of green teas, Chinese Sencha, Gumpowder, Wu Lu, Pai Mu Tan and Jasmine, embellished with a delicate natural aroma of mango and rose

ROOIBOS ARANCIA E CAROTA

IL ROOIBOS È UNA BEVANDA DAL COLORE ROSSO AMBRATO TIPICA DEL SUDAFRICA. DOVE È CONSIDERATO DA SEMPRE UNA VERA E PROPRIA FONTE DI BENESSERE. ARANCIA E CAROTA. FONTI IMPORTANTI DI VITAMINE. ARRICCHISCONO QUESTA MISCELA DONANDO UN GUSTO PIACEVOLE E RINFRESCANTE. NON CONTIENE TEINA

Rooibos is an amber-red colored drink typical of South Africa, where it has always been considered a real source of well-being. Orange and carrot, important sources of vitamins, enrich this mixture giving a pleasant and refreshing taste. It does not contain theine

Marshmallow fatti in casa

- CIOCCOLATO
- VANIGLIA
- LAMPONI

SPIEDINO DA CUOCERE AL TAVOLO
SET DI 3 PEZZI A 3€

Hot chocolate milk with our fresh whipped cream

TISANA LADY CAMILLA

CAMOMILLA, LEMONGRASS E AGRUMI LA RENDONO ANCHE UN PO DIGESTIVA. È MOLTO PROFUMATA E APPREZZATA PER IL SAPORE DOLCE E AGRUMATO

Chamomile, lemongrass and citrus fruits also make it a little digestive. It is very fragrant and appreciated for its sweet and citrus flavour

EARL GREY LADY BLUE TÈ NERO

TÈ NERO DARJEELING DI PRIMO RACCOLTO. UN EARL GREY PROFUMATO ED ELEGANTE. CARATTERIZZATO DALLE CLASSICHE NOTE AGRUMATE DEL BERGAMOTTO E DA FIORI DI FIORDALISO

First harvest Darjeeling black tea. A fragrant and elegant Earl Grey, characterized by the classic citrus notes of bergamot and cornflower flowers

MELE DELL'ALTO ADIGE INFUSO FRUTTA

UN INFUSO ALLA FRUTTA DAL GUSTO DELIZIOSO ED EQUILIBRATO. ARRICCHITO DAL DOLCE SAPORE DELLE MELE

A fruit infusion with a delicious and balanced taste, enriched by the sweet flavor of apples

TISANA FRESCHEZZA DI MENTA E ZENZERO

È UN MIX DI INGREDIENTI CHE HANNO POTERE PRINCIPALMENTE DIGESTIVO

It is a mix of ingredients that have mainly digestive power

TISANA BEAUTY

GINKO, AMAMELIDE E VITE ROSSA AGISCONO A LIVELLO DELLA CIRCOLAZIONE PERIFERICA, MIGLIORANDO LA FUNZIONALITÀ DEI CAPILLARI. E HANNO DUNQUE DIVERSE AZIONI BENEFICHE: CONTRIBUISCONO A RIDURRE LA RITENZIONE IDRICA E COSÌ IL SENSO DI PESANTEZZA E DI GONFIORE DEGLI ARTI INFERIORI. IL SAPORE È GRADEVOLE, AROMATICO E DOLCE

Ginko, witch hazel and red vine act at the level of the peripheral circulation, improving the functionality of the capillaries, and therefore have various beneficial actions: they contribute to reducing water retention and thus the sense of heaviness and swelling of the lower limbs. The flavor is pleasant, aromatic and sweet

Coffee, teas & treats

CAFFE' ESPRESSO GOURMET 2,70€
CON SELEZIONE DI 3 FROLLINI RIPIENI
with a selection of 3 cookies filled with jam

CAPPUCCINO GOURMET 3,70€
CON SELEZIONE DI 3 FROLLINI RIPIENI
with a selection of 3 cookies filled with jam

TE' GOURMET 5,20€
CON SELEZIONE DI 3 FROLLINI RIPIENI
with a selection of 3 cookies filled with jam

DEGUSTAZIONE DI SBRISOLONE 6€

CACAO E ARACHIDI

NOCCIOLA

PISTACCHIO

CLASSICA

Sbrisolona tasting:

Typical Mantuan mini-cakes

cocoa & peanuts

hazelnut

pistacchio

classic with almonds

Amari ed altri

AMARO RAMAZZOTI, AMARO LUCANO, AMARO MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, FERNET BRANCA,
FERNET MENTA, SAMBUCA, AMARETTO DISARONNO, AMARO AVERNA 4€

BAILEYS 4,50€

LIMONCELLO 3€

Grappe

GRAPPA DI LUGANA LE MORETTE 4€

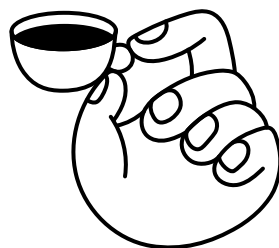
GRAPPA DI LUGANA BENEDICTUS - BARRICATA 5€

POLI, GRAPPA MORBIDA 4€

POLI, GRAPPA AROMATICA 4€

POLI, GRAPPA SECCA 4€

COFFEE LOVERS



BY CECILIA FROLLA

Aperitivi

APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
LIMONCELLO SPRITZ
5€

HUGO 6€

AMERICANO

HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & SODA 7€

NEGRONI

HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & GIN 8€

VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE 4€
VERMOUTH BIANCO 4€

CAMPARI SODA 4€

ANALCOLICI – ALCOHOL FREE

CRODINO - GINGERINO - SAN BITTER 3,50€

Drinks

PEPSI COLA - 7UP - SCHWEPPES AL LIMONE -
SCHWEPPES ALLA ARANCIA -
SCHWEPPES TONICA - THE LIPTON AL LIMONE
PICCOLA (0.25 LIT) / SMALL 3,50€
GRANDE (0.50 LIT) / BIG 5,50€

ACQUA NATURALE - GASATA (0.50 LIT) 1,5€
mineral or sparkling water

Succhi di frutta Bio Plose

4€
ORGANIC FRUIT JUICES

ANANAS, PESCA, ARANCIA, MELA, MELOGRANO,
ALBICOCCA, MIRTILLO, PERA, POMPELMO,
ARANCIA E CAROTA

*pineapple, peach, orange, apple, pomegranate, apricot,
blueberry, pear, grapefruit, orange and carrot*

Birre

alla spina - draft beers

4 LUPPOLI PORETTI

- LAGER - GIALLO PAGLIERINO / YELLOW
- NOTE AROMATICHE FRUTTATE E AMARO MODERATO

Fruity notes with moderate bitterness

PICCOLA / SMALL 3.80€

GRANDE / BIG 5.80€

BLANCHE GRIMBERGEN

- CHIARO / LIGHT COLOR
- GUSTO RIFRESCANTE E UN INTENSO
AROMA FRUTTATO E SPEZIATO

*Refreshing taste with an
intensely fruity & spicy aroma*

PICCOLA / SMALL 4,20€

GRANDE / BIG 6.70€

DOUBLE GRIMBERGEN

- ABBAZIA - AMBRATO SCURO / DARK AMBER
- STRUTTURATO, DERIVANTE DALLA MISCELA DI DIVERSI
TIPI DI MALTO E DALLA DOPPIA FERMENTAZIONE

*Structured, resulting from the mixture of different types
of malt and from the double fermentation*

PICCOLA / SMALL 4,20€

GRANDE / BIG 6.70€

BROOKLYN

- IPA - AMBRATO / AMBER
- CORPO PIENO. AROMI DI MALTO CARAMELLATO
ED UNA FRESCA NOTA DI LUPPOLO

*Full body. Highlights aromas of caramelized
malt and a fresh note of hops*

PICCOLA / SMALL 4.70€

GRANDE / BIG 7.20€

in bottiglia - by the bottle

BENEDIKTINER WEISSE 0,50 LIT. 6€

HEINEKEN ANALCOLICA – ALCOHOL FREE

0,33 LIT. 5€



MIMOSA 6€
SUCCO DI ARANCIA E PROSECCO
orange juice and Prosecco wine

HOT TODDY 8€

AMARETTO SOUR 8€
AMARETTO, SUCCO DI LIMONE FRESCO E ZUCCHERO-
Amaretto liquor, fresh squeezed lemon juice, sugar



The
FANCY GIN 9€
IL NOSTRO GIN FATTO CON LIMONE, FOGLIE DI ULIVO
E SCORZA D'ARANCIA
Our gin made with lemon, olive leaves and orange peel

MALFI LIMONE

MALFI POMPELMO

GIN MARE

TANQUERRY TEN

HENDRIX

HEPPLE GIN

9€

SERVITI CON TONICA FEVER TREE
served with Fever Tree Tonic

Vini

BOLLICINE *bubbles*

FRANCIACORTA BRUT 24 MESI, CONTADI CASTALDI *Garganega 100%*

GARGANEGA BIOLOGICO, FASOLI GINO *Garganega 100%*

CEPAGE ROSE, LE MORETTE *Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%*

BIANCHI E ROSATI *white & rosé*

LUGANA D.O.C. MANDOLARA, LE MORETTE *Turbiama 100%*

RIBOLLA GIALLA, LENUZZA *100% ribolla*

BARDOLINO CHIARETTO BIOLOGICO, FASOLI GINO
Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%

ROSSI *red*

SERAI ROSSO, GARDA IGT, LE MORETTE
Merlot, Cabernet, Sauvignon e Corvina Veronese

PASSITI *dessert wine*

PASSITO ACCORDO, LE MORETTE *100% trebbiano di Lugana, vendemmia tardiva*



36€

4€

21€

5€

24€

5€

24€

5€

33€

5€

23€

5€

23€

33€

Viennoserie

CORNETTI AL LIEVITO MADRE 1,50€

CREMA PASTICCERA
CREMA ALLA NOCCIOLA
CONFETTURA DI ALBICOCCA
CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

*filled with:
pastry cream - chocolate - apricot jam - berry jam*

CORNETTO AL PISTACCHIO
CON GRANELLA DI PISTACCHIO 1,80€
Pistachio with chopped pistachios

BRIOCHE SPECIALI:

PAIN AU CHOCOLAT 1,80€

OLANDESI CREMA E FRUTTA MISTA 2,50€
brioche with mixed fruits

VENEZIANE 1,90€
RIPIENA DI CREMA PASTICCERA *filled with pastry cream*

GIRELLA CON CIOCCOLATO E UVETTA 2€
filled with chocolate and raisins

CINNAMON ROLL 2,50€

CRAFFIN ALLA CREMA E AMARENA 2€

BRIOCHE SPECIALI DEL GIORNO 2,50€

Torte CAKES

TORTA VEGANA AL CACAO E BURRO DI ARACHIDI,
CON FARINA INTEGRALE E GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE 3€
*Chocolate and peanut butter Vegan cake with wholemeal
flour and chocolate chips*
SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

"COFFEE CAKE" VEGANA
ALLO YOGURT, VANIGLIA E CANELLA 2,50€
vegan coffee cake, done with yogurt, vanilla & cinnamon
SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

CROSTATI DI MELE "ROYAL GALA", FRANGIPANE
E CANNELLA, SERVITA CON LA NOSTRA CHANTILLY
ALLA VANIGLIA 6€
*royal gala" apple tart, frangipane
and cinnamon, served with our vanilla chantilly*

TORTE DELLE ROSE
SERVITA CON LA NOSTRA CREMA PASTICCERA 5€
*served with our vanilla chantilly
Our "Rose Cake" served with our vanilla chantilly*

TORTA SACHER AI FRUTTI DI BOSCO 5€
Sacher cake with berry jam

MEGA BROWNIE DI CIOCCOLATO FONDENTE,
CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE
E NOCI 4,50€
*mega dark chocolate brownie, dark chocolate chunks
and nuts*

Maritozzi

MARITOTZO CLASSICO ALLA PANNA AL
MASCARPONE E VANIGLIA 3€

*"Maritozzo" special brioche with our mascarpone
and vanilla cream*

MARITOTZO CLASSICO CON CREMA AL
PISTACCHIO E PANNA AL MASCARPONE
E VANIGLIA E TANTA GRANELLA DI PISTACCHIO
SICILIANO 4€

*"Maritozzo" special brioche with pistachio cream and
our mascarpone and vanilla cream*

MARITOTZO AL CACAO CON PANNA
AL MASCARPONE E VANIGLIA E SPALMABILE
ALLA NOCCIOLA GLASSATO
AL ROCHER FONDENTE 4€

"Maritozzo" special brioche with chocolate & whipped cream

BANANA BREAD 2,50€

ORANGE, CARROT AND GINGER BREAD 2,50€
SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE

LEMON & YOGURT POUND CAKE 2,50€

TORTINO DI MELA "GOLDEN DELICIOUS" 2,50€
"Golden Delicious" apple pie

ZUCCA E SCIROPPO D'ACERO POUND CAKE 2,50€
Pumpkin and maple syrup pound cake

MUFFIN AI MIRTILLI 2,50€
Blueberry muffin

MEGA CUPCAKES AI MIRTILLI CON GANACHE
AI FRUTTI ROSSI 3,50€
*Mega blueberry cupcakes with ganache
with red fruits*

MEGA CUPCAKES CON GOCCE DI CIOCCOLATO,
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PISTAC-
CHIO 3,50€
*mega cupcakes with chocolate chips,
dark chocolate and pistachio ganache*

MEGACUPCAKES DEL GIORNO 3,50€
megacupcakes of the day

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA, AI LAMPONI
1,50€
"Friends" made with almond flour and raspberries

Pasticceria Mignon PETIT PASTRIES

LA NOSTRA SELEZIONE DI MIGNON E' SEMPRE IN MOVIMENTO, SEGUENDO LE STAGIONI ED IL MERCATO DELLA FRUTTA. VI CONSIGLIAMO DI AVVICINARVI ALLE VETRINE.

*Our selection of mignon is always on the move, following the seasons and the fruit market.
We advise you to get closer to the shop windows.*

MIGNON DA 1.50€

petit pastries

RUOTA DI MIGNON - 6 PEZZI - 8€ *wheel of petit pastries*

COPPETTA DI DRAGEES ARTIGIANALI ASSORTITI 4€ *selection of our chocolate and dried fruit dragees*

PRALINE ARTIGIANALI 0,80€ *our chocolates*

RUOTA DI 6 PRALINE 4€ *wheel of our chocolate selections*

Biscotteria HOMEMADE COOKIES

COOKIES AMERICANI CON CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE 2€

American style cookies with dark chocolate chunks

COOKIES AMERICANI CON CRANBERRY, CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO, AVENA E CANNELLA 2€

American style cookies with cranberry, white chocolate chunks, oatmeal and cinnamon

COOKIES AMERICANI AL CIOCCOLATO FONDENTE, CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLA 2€

Dark chocolate American style cookies with dark chocolate chunks and hazelnuts

MINI SBRISOLONA 0,80€

AL PISTACCHIO
ALLA MANDORLA
CACAO E ARACHIDI
ALLA NOCCIOLA

*sbrisolona cookie with pistachio - with almonds -
with cocoa and peanuts - with hazelnuts*

DIAMANTI: *diamond shaped cookies*

CLASSICO ALLA VANIGLIA *vanilla* 0,50€

CACAO 0,60€

COCCO *coconut* 0,60€

PASSION FRUIT 0,60€

LAMPONI E GOCCE DI CIOCCOLATO 0,70€

raspberries and chocolate chips

MIRTILLI E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO 0,70€

blueberries and white chocolate chips

BACI DI DAMA 0,80€

CANTUCCI AL CACAO E PISTACCHI 0,60€

BISCOTTI AL COCCO RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE 1€

LINGUE DI GATTO AGLI AGRUMI 3 PEZZI 1€

Citrus cat tongue cookies - 3 pieces -

FROLLINI RIPIENI 0,40€

ARANCIA E PESCA
CACAO E LAMPONI
CANELLA E MELA

*cookies filled with peach - cocoa & wild berries -
cinnamon & apple*

OCCHI DI BUE VEGANI
AL CACAO E MANDORLA
CON IL NOSTRO BURRO AL COCCO

vegan cocoa and almond cookies with our coconut butter
1,90€

RIPIENI DI CONFETTURA AI LAMPONI

filled with raspberry jam

RIPIENI DI CONFETTURA ALLA ALBICOCCA

filled with apricot jam

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

OCCHI DI BUE AL CACAO 1,90€ *chocolate cookies*

RIPIENI DI CREMA AL PISTACCHIO
with pistachio cream

RIPIENI DI CONFETTURA AI LAMPONI

with berry jam

OCCHI DI BUE ALL'ARANCIA 1,80€ *orange cookies*

RIPIENI DI CREMA ALLA NOCCIOLA

with hazelnut cream

RIPIENI DI CONFETTURA ALLA ALBICOCCA

with apricot jam

Gelato come appena mantecato Freshly creamed icecream

LESS AIR MORE FLAVOR

Gusti / Flavors

**CIOCCOLATO FONDENTE 70% A
BASE ACQUA**

70% water-based dark chocolate

LIMONE A BASE ACQUA

water based lemon

FRAGOLA A BASE ACQUA

water based strawberry

PISTACCHIO

NOCCIOLA IGP *hazelnut*

FIOR DI LATTE *vanilla cream*

STRACCIATELLA

cream with pieces of chocolate

1 GUSTO CONNO O COPPETTA 2€

1 flavor cone or cup

2 GUSTI CONNO O COPPETTA 3,5€

2 flavor cone or cup

3 GUSTI CONNO O COPPETTA 5€

3 flavor cone or cup

4 GUSTI COPPETTA 6,5€

4 flavor cup

5 GUSTI COPPETTA 8€

5 flavor cup

AGGIUNTA PANNA MONTATA + 0,50 €

Frappé / Milkshake 6€

A BASE LATTE

FRAGOLA *strawberry*

CIOCCOLATO *chocolate*

PISTACCHIO

NOCCIOLA IGP *hazelnut*

FIOR DI LATTE *vanilla cream*

AGGIUNTA PANNA MONTATA + 0,50 €

Coppe Gelato / ice-cream cups

COPPA PIRATA 6€

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE E FIOR DI LATTE, PANNA MONTATA, SCIROPPO AL CIOCCOLATO
dark chocolate and vanilla icecream, whipped cream, chocolate syrup

COPPA MACEDONIA 8€

GELATO ALLA FRAGOLA, FIOR DI LATTE E CIOCCOLATO FONDENTE, MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
strawberry, vanilla and dark chocolate icecream, fresh fruit salad

COPPA AMARENA 8€

GELATO FIOR DI LATTE, E PISTACCHIO, AMARENE SCIROPPATE, PANNA MONTATA
vanilla and pistacchio icecream, cherries in syrup, whipped cream

COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO 8€

GELATO PISTACCHIO E FRAGOLA, YOGURT E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI
pistachio and strawberry ice cream, yogurt and fresh berries

COPPA FROLLA 7,50€

GELATO NOCCIOLA, STRACCIATELLA E FRAGOLA, I NOSTRI FROLLINI MISTI RIPIENI DI MARMELLATA, PANNA MONTATA
hazelnut, stracciatella and strawberry ice cream, our mixed biscuits filled with jam, whipped cream

COPPA SMARTIES 6,5€

GELATO CIOCCOLATO E FRAGOLA, PANNA MONTATA, SMARTIES, SCIROPPO AL CARMELLO
chocolate and strawberry ice cream, whipped cream, smarties, caramel syrup

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,50€

GELATO NOCCIOLA, STRACCIATELLA E FIOR DI LATTE, CAFFÈ ESPRESSO, PANNA MONTATA
hazelnut ice cream, stracciatella and fior di latte, espresso coffee, whipped cream

GELATO TO GO AL KG 22€

Brunch & Lunch

TUTTI I GIORNI / EVERY DAY

Toasts

AVOCADO TOAST 10€

TOAST DI PANE AI TRE CEREALI CON AVOCADO A FETTE, GUACAMOLE, SEMI DI SESAMO E ZUCCA, RAVANELLI, POMODORINI CONFIT, OLIO AL BASILICO, ACOMPAGNATO DA INSALATA DI VERDURE FRESCHE (1-11-8)

Three-cereal bread toast with sliced avocado, avocado cream, sesame and pumpkin seeds, radishes, confit cherry tomatoes, basil oil, accompanied by a fresh vegetable salad

SALMON AVOCADO TOAST 13,50€

TOAST DI PANE AI TRE CEREALI CON AVOCADO A FETTE, GUACAMOLE, SEMI DI SESAMO E ZUCCA, RAVANELLI, POMODORINI CONFIT, SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E AFFUMICATO, CAPPERI, INSALATA DI VERDURE FRESCHE (1-4-11-8)

Three-cereal bread toast with sliced avocado, avocado cream, sesame and pumpkin seeds, radishes, confit cherry tomatoes, citrus marinated and smoked salmon, capers, fresh vegetable salad

PB&J TOAST COMBO 8,50€

TOAST AI TRE CEREALI CON LA TUA SCELTA DI BURRO DI ARACHIDI O MANDORLE FATTI IN CASA, MARMELLATA DI FRUTTI ROSSI, FRUTTA FRESCA, SERVITO CON YOGURT E LA NOSTRA FAMOSA GRANOLA (1-7-8-5)

Three-Grain Toast with your choice of homemade peanut or almond butter, red berry jam, fresh fruits, served with yogurt and our famous granola

MORNING LIGHT TOAST 5€

TOAST AI TRE CEREALI CON FORMAGGIO SPALMABILE, BURRO, MARMELLATA DI FRUTTI ROSSI E FRUTTA FRESCA (1-7-8)

Three-cereal toast with spreadable cheese, butter, red fruit jam and fresh fruit

New York Style

8€

IL NOSTRO PAN BRIOCHE RIPIENO DI BACON CROCCANTE, FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI ROSSI SOTTO OLIO, MINI FRITTATA (1-3-7)

Our brioche bread filled with crispy bacon, cheddar cheese, red peppers in oil, mini omelette

Brioche salate

BRIOCHE SALATA CLASSICA DI TERRA 4,50€

PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO CHEDDAR ED INSALATA (1-3-7)

ham, cheddar cheese and salad

Uova / Eggs

FRITTATA ALLE ERBE CON IL NOSTRO PANE INTEGRALE 5€ (3-7)

herb and parmesan fritatta, our wheat bread

FRITTATA ALLE ERBE CON SALSA CHEDDAR, INSALATINA E PANE INTEGRALE 6,50€ (1-3-7)

herb and parmesan fritatta, cheddar sauce, fresh salad and our wheat bread

FRITTATA ALLE ERBE CON BACON, INSALATINA CON IL NOSTRO PANE INTEGRALE 7€ (1-3-7)

herb and parmesan fritatta with roasted bacon and our wheat bread

MINI FRITTATA + 2,00 € (3)

SCIROPPO D'ACERO + 2,00 € *maple syrup*

MIELE + 1,50 € *honey*

MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI + 1,50 €

red fruits marmelade

BURRO + 0,50 € *butter*

MARMELLATA DI ALBICOCCA + 1,50 €

apricot marmelade

BURRO DI ARACHIDI FATTA IN CASA + 1,50€
homemade peanut butter (5)

BURRO DI MANDORLE FATTA IN CASA + 1,50€
homemade almond butter (8)

Brunch & Lunch

TUTTI I GIORNI / EVERY DAY

Regular buttermilk Pancakes

REGULAR BUTTERMILK PANCAKES 4€
(1-3-7)

PANCAKES BACON & CHEDDAR 8€
PANCAKE CON SALSA CHEDDAR E BACON FATTO IN CASA
(1-3-7)
Pancakes with cheddar sauce and homemade bacon

PANCAKES EGGS & BACON 9€
MINI FRITTATA E BACON FATTO IN CASA (1-3-7)
small omelette and homemade bacon

PANCAKES EGGS & SALMON 12,50€
MINI FRITTATA, FORMAGGIO SPALMABILE,
SALMONE AFFUMICATO IN CASA, CAPPERI (1-3-4-7)
*spreadable cheese with shallots, our smoked salmon,
capers*

NOCCIOLA REGULAR BUTTERMILK PAN-
CAKES 7,50€
CON CREMA ALLA NOCCIOLA, PANNA MONTATA E GRANELLA
DI NOCCIOLA (1-3-7-8)
*hazelnut spreadable hazelnut cream and whipped
cream*

PISTACCHIO REGULAR BUTTERMILK PAN-
CAKES 7,70€
CON CREMA AL PISTACCHIO, PANNA MONTATA E GRANELLA
DI PISTACCHIO (1-3-7-8)
*hazelnut spreadable hazelnut cream and whipped
cream*

PANCAKES MIRTILLI 8€ (1-3-7)
FORMAGGIO SPALMABILE, MIELE, LA NOSTRA
GRANOLA E MIRTILLI FRESCHI (1-3-7)
*pancakes, spreadable cheese, honey, our granola
and fresh blueberries*

Pancakes Integrale whole wheat pancakes

PANCAKES INTEGRALI MORNING 8€
FORMAGGIO SPALMABILE, MIELE, LA NOSTRA GRANO-
LA AL MANGO, COCCO E FRUTTI SECCHI (1-3-7-8)
*whole wheat pancakes with spreadable cheese,
honey - our mango, coconut and dried fruits
granola*

PANCAKES INTEGRALI REGULAR 4€
FATTI CON FARINA INTEGRALE (1-3-7-8)
made with wholemeal flour

Ingredienti a scelta / Choose your ingredient

MINI FRITTATA + 2,00 € (3)

FORMAGGIO SPALMABILE + 2,50 € (7)
spreadable cheese

FORMAGGIO EDAMER + 2€
edamer cheese

PANNA MONTATA +1,00 € *whipped cream*

FRUTTA FRESCA +2,00 €
fresh fruit

BURRO + 0,50 € *butter*

PANE INTEGRALE TOSTATO
FATTO IN CASA RICCO IN SEMI + 2,5 €
our toasted wheat bread rich in grains

LA NOSTRA PANCETTA AFFUMICATA + 2,5 €
our smoked bacon

SCIROPPO D'ACERO + 2,00 €
maple syrup

MIELE + 1,50 €
honey

MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI + 1,50 €
red fruits marmelade

MARMELLATA DI ALBICOCCA + 1,50 €
apricot marmelade

BURRO DI ARACHIDI FATTA IN CASA + 1,50€
homemade peanut butter (5)

BURRO DI MANDORLE FATTA IN CASA + 1,50€
homemade almond butter (8)

CREMA DI NOCCIOLA SPALMABILE + 2,50 €
hazelnut spreadable cream (7-8)

CREMA DI PISTACCHIO SPALMABILE + 2,50 €
pistacchio spreadable cream (7-8)

Brunch & Lunch

TUTTI I GIORNI / EVERY DAY

Frutta Fresca

MACEDONIA DI FRUTA FRESCA DI
STAGIONE 4,50€

fresh fruit salad

GRANOLA, YOGURT E MACEDONIA
DI FRUTTA FRESCA 6,50€ (8-7)

NOSTRA GRANOLA AL MANGO, COCCO E FRUTTI
SECCHI (3-4-7-8)

*our mango, coconut and dried fruits granola served
with yogurt and fresh fruit salad*

Panini, Focacce e Pizzotte AD ALTA IDRATAZIONE

FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE RIPIENA DI VERDURE GRIGLIATE,
FORMAGGIO SPALMABILE, PESTO DI OLIVE 7€ (1-7-8)

extravirgin olive oil focaccia filled with grilled vegetables, spreadable cheese, olive pesto

FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE RIPIENA DI PROSCIUTTO DI PRAGA,
POMODORO FRESCO E BUFALA CAMPANA 8€ (1-7)

*extravirgin olive oil focaccia filled with Praga ham, fresh tomato and bufala mozzarella cheese from
Campana*

PIZZOTTA DI RISO VENERE RIPIENA DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI ED
AFFUMICATO AL MELO IN CASA, FORMAGGIO SPALMABILE E RUCOLA 8€ (1-4-7)

*Veneri rice pizzotta filled with salmon marinated in citrus fruits and smoked in the house, spreadable
cheese and rocket*

PIZZOTTA CLASSICA RIPIENA CON MORTADELLA, BUFALA CAMPANA E PISTACCHI 8€
(1-7-8)

classic pizzotta stuffed with mortadella, bufala mozzarella cheese from Campana and pistachios

TOAST AI MULTICEREALI FATTO IN CASSA RIPIENO DI PROSCIUTTO DI PRAGA E
FORMAGGIO EDAMER 6€ (1-7-8)

Homemade multigrain toast stuffed with Prague ham and Edamer cheese

FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE 5€ (1)

extravirgin olive oil focaccia

PIZZA AL TAGLIO FATTA IN CASA, CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA -
REGULAR 5€ / BABY 3€ (1-7)

homemade pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

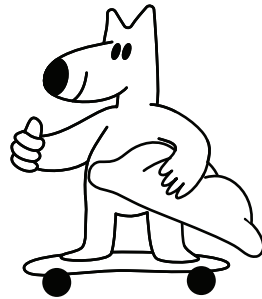
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1);
 - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);
 - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
 - D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:
 - A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
 - B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
 - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);
 - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
 - C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
 - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
 - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
 - B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS L.*), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN [*CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH*], NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE - 'SUBSTANMCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES'

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN, I.E WHEAT, TYE, BARLEY, OAT, EMMER, KAMUT, THEIR DERIVATIVE STRAINS AND BY-PRODUCTS
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SELLFISH
3. EGGS AND BY-PRODUCTS
4. FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOY AND SOY-BASED PRODUCTS
7. MILK AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED)
8. FRUITS IN SHELL, I.E. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, BRAZIL, PISTACHIOS, MACADEMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS AND THEIR BY-PRODUCTS
9. CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND SESAME SEEDS-BASED PRODUCTS
12. SULPHUR DIOXE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG/KG
13. LUPINE AND LUPINE-BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

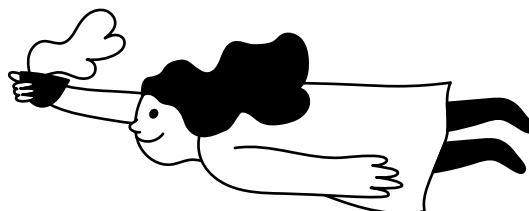
BAKERY



BY CECILIA FROLLA

PREPARIAMO PANI ARTIGIANALI DELIZIOSI E SANI,
CON INGREDIENTI FRESCHI E DI ALTA QUALITA'.
COSE CHE PIACEREBBERO ALLE NOSTRE NONNE

WE BAKE DELICIOUS, HEALTHY ARTISAN BREADS,
WITH FRESH, HIGH-QUALITY INGREDIENTS OUR
GRANDMOTHERS WOULD RECOGNIZE



INSPIRED GLOBALLY, SERVED LOCALLY

CECILIAFROLLA.COM



TREAT YOURSELF

FROM OUR YOUNGEST GUESTS
TO OUR OLDEST,
THERE IS SOMETHING TO MAKE
EVERYONE HAPPY!

EDIZIONE 2024

**CECILIA
FROLLA**

CECILIAFROLLA.COM