

# CAFFETTERIA

---

Espresso	1,20 €
Decaffeinato	1,20 €
Caffè Corretto	1,50 €
Caffè Americano	1,50 €
Dripper V60	2 €
Syphon	4 €
Marocchino	1,70 €
Caffè Macchiato	1,20 €
Caffè Macchiato Soia	1,30 €
Cappuccino	1,50 €
Cappuccino Vegetale (Soia, Riso, Mandorla, Avena)	1,70 €
Orzo Tazza Piccola	1,10 €
Orzo Tazza Grande	1,40 €
Tè Caldo / Tisana	3,50 €
Spremuta d'Arancia	4 €
Latte Macchiato	1,60 €
Latte Bianco	1,20 €
Bicchiera d'Acqua	0,50 €
Caffè Viennese	3 €
Caffè Viennese al Pistacchio	3,5 €
Cappuccino Zabaione	2,50 €
Cioccolata Calda Grande	5 €
Cioccolata Calda Piccola	4 €
aggiunta panna	0,50 €
Cappuccino Brulee	2 €
Cappuccino al Pistacchio	2 €
Cappuccino alla Nocciola	2 €
Caffè filtro aromatizzato	2,50 €

---

# BAR

---

Acqua Naturale / Frizzante	1 €
EstaThè Brick	1,50 €
Coca-Cola vetro 0,33cl	3 €
Coca-Cola Zero vetro 0,33cl	3 €
Cedrata Tassoni	3 €
EstaThè vetro	2 €
Bibite	3 €
Centrifugato Frutta e Verdura di stagione	5 €

---

# PASTICCERIA

I nostri prodotti nascono da ingredienti semplici e sono completamente studiati e preparati nel nostro laboratorio, senza l'utilizzo di Miscele o preparati per dolci.

Brioche Vuota	1,20 €
Brioche Farcita	1,30 €
Brioche Special	1,5 / 3 €
Crostatina	2,50 €
Cannolo (crema, cioccolato, pistacchio)	1,10 €
Mignon	1 €
Mignon 10 Pz	9,50 €
Mignon 20 Pz	18,50 €
Fetta di Torta	3,50 €
Occhio di Bue	1,5 €
Biscotto	1 € / Pz
Monoporzione	4,50 €
Macaron	1,50 €
Donut	2,50 €

---

Si realizzano Torte  
su ordinazione  
di Qualsiasi Tipologia  
da 25 a 35 € / Kg

---

## FORNO

Girella Salata	1,50 €
Focaccia	2 €
Pizza	2,50 €
Croissant Salato Farcito	3,50 €
Pane del Giorno a lievitazione naturale e farine integrali	8,50 € / Kg
Focaccia Farcita Ingredienti a Scelta:	4,50 €
Prosciutto Cotto, Prosciutto Crudo, Salame, Mortadella, Insalata, Fontina, Pomodoro, Tonno, Maionese, Salmone	

---

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AL TAVOLO

---

É possibile richiedere la lista  
Ingredienti e Allergeni al nostro staff o su  
<http://gest.cooki.it/pasticceriatoladolza>

---

# SUCCHI DI FRUTTA

Azienda Agricola PUNTO VERDE di Savignano s/P

Pesca	3 €
Pera	3 €
Albicocca	3 €
Mirtillo	4 €
Arancia	3 €
Arancia e Zenzero	3 €
Mela	3 €
Melograno	3 €

---

## APERITIVI

Pignoletto "Balli"	6 €
Spritz	5 €
Americano	6 €
Negroni	6 €
Camparino	3 €
Campari e Vino	4 €
Cocktail Analcolico	5 €
Cocktail	6 €
Calice Vino (secondo disponibilità)	5 / 8 €

---

## BIRRA

Artigianali 50cl (secondo disponibilità)	5 / 7 €
---	---------

---

## AMARI

5 / 7 €

---

Inquadra il QR code



per consultare l'elenco degli allergeni.

---



Tola Dolza è un progetto di **Fabio Fraulini**. Inizia la sua carriera a Savignano sul Panaro e Vignola per poi spostarsi a 19 anni a Riccione, dove cresce professionalmente nei migliori locali della riviera romagnola lavorando anche con lo Chef Franco Aliberti. Si sposta poi a Parigi per una piccola parentesi professionale per poi approdare nelle cucine Parmensi di Massimo Spigaroli. Finita la collaborazione con il re dei Culatelli si sposta a Milano per lavorare nella pasticceria nel famoso ristorante di Carlo Cracco. Lì capisce che la sua strada deve riportarlo alla sua terra e aprire un locale dove poter proporre tutto ciò che ha imparato in questi anni con passione.

---

## LE NOSTRE MATERIE

### Lady Caffè

#### **Cerrado 17/18**

Le sue cultivar sono Mundo Novo e Catuai. Tostato a fuoco diretto, è un caffè equilibrato.

Stupisce per l'immediatezza legata ad una struttura così complessa. Il basso contenuto di caffeina e l'equilibrata acidità rendono questo caffè estremamente digeribile.

#### **Catuai rosso (Icatu)**

Coltivato dalla famiglia Daterra è un caffè arabica lavato ad acqua, che nasce a Campinas, San Paolo, Brasile, a 1150 mt. Mono cultivar di Catuai Rosso (Icatu) tostato a fiamma diretta, esprime una rara eleganza, immediatezza ed equilibrio.

### Latte

#### **ReCappuccio**

È un latte raccolto ogni giorno da allevamenti italiani selezionati e controllati. Il maggior contenuto di panna gli conferisce un sapore intenso con una schiuma compatta e morbida al contatto con il palato. La selezione del latte ricevuto quotidianamente permette inoltre di offrirvi un latte dal più elevato valore proteico in grado quindi di migliorare la schiuma senza ricorrere all'aggiunta di altri ingredienti.