

Brace Mia
RISTORANTE - PIZZERIA - GRIGLIERIA PUGLIESE

**DOLCI DELLA
TRADIZIONE**

kiwy
pasticceria italiana

DOLCI • GELATI • LIQUORI

BRACE MIA • SPexSS35, I, 20058 Badile (MI) • Telefono: 02 9166 3190

DOLCI



ARAGOSTA CON CREMA CHANTILLY

Sfoglia con ripieno
di crema Chantilly
e fragole

€ 10

PASTICCIOTTO

Pasta frolla,
farcita di crema
pasticcera,
cotta in forno

€ 5



BABBÀ

Pasta lievitata
con lievito di birra,
bagnato con il rum
e ripieno di
crema pasticcera

€ 6

*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

DOLCI



BIGNOLATA ALLA FRUTTA

Guscio di pasta choux
con un goloso ripieno di
crema chantilly, panna
e frutta

€ 5

TIRAMISÙ

Dolce al cucchiaino a base
di savoiardi inzuppati nel
caffè e ricoperti di una
crema composta da uova,
mascarpone e zucchero

€ 5



PANNA COTTA

Topping a scelta tra:
cioccolato
vaniglia
fragola
frutti di bosco
caramello

€ 5

*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

DOLCI



CANNOLO

Ripieno di ricotta di pecora arricchita con: gocce di cioccolato o granella di pistacchio e zucchero a velo

€ 6

INCANTO AL CARMELLOLO

Crema al caramello salato con aggiunta di crema al cioccolato decorato con pepite al cioccolato e crumble al burro

€ 6



CREMA CATALANA

Crema catalana con zucchero caramellato

€ 6



TORTA DI NOCI

Morbido impasto alle noci, farcito con crema alle noci, decorato con noci

€ 5



*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

DOLCI



CAPRESE

Classica torta campana
con cioccolato e
granella di mandorle

€ 5

PISTACCHIO e CIOCCOLATO

Biscotto alla nocciola
farcito con crema
al pistacchio e
gocce di cioccolato

€ 5



COCCO NOCCIOLA

Biscotto alla nocciola
farcito con crema
al gusto di cocco e
crema alla nocciola
decorato con cocco rapè

€ 5



*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

SEMIFREDDI e GELATI



CROCCANTE AMARENA

Semifreddo con crema
al gusto vaniglia,
con cuore all'amarena,
decorato con mandorle
caramellizzate

€ 5,50

CROCCANTE CIOCCOLATO

Semifreddo con crema
alla nocciola, cuore
morbido al cioccolato,
decorato con mandorle
caramellizzate

€ 5,50



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Gelato semifreddo
al caffè, con cuore
al gusto vaniglia,
decorato con granella
di pan di spagna al cacao

€ 5,50

*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

SEMIFREDDI e GELATI



TORRONCINO CLASSICO

Gelato semifreddo
al torroncino decorato
con granella di nocciole
pralinate

€ 5,50

TORRONCINO AMARO DEL CAPO

Gelato semifreddo
con cuore liquido di
Vecchio Amaro del Capo
e crumble al burro

€ 5,50



TARTUFO CHEESECAKE

Gelato cheesecake
e salsa alle fragole
e lamponi, ricoperto
da un croccante crumble
di pasta frolla al burro

€ 5,50



*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

SEMIFREDDI e GELATI



TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo
allo zabaione con
cuore di gelato al caffè
decorato con granella
di meringa

€ 5,50

TARTUFO NERO

Gelato semifreddo
allo zabaione e gelato
al cioccolato, decorato
con granella di nocciole
e cacao

€ 5,50



TARTUFO NOCCIOLA

Gelato semifreddo
alla nocciola con cuore
di cioccolato liquido,
decorato con nocciole
pralinate e meringa

€ 5,50



SEMIFREDDI e GELATI



ANANAS RIPIENO

Frutto ripieno
di sorbetto
di ananas

€ 6

MANDARINO RIPIENO

Frutto ripieno
di sorbetto
al mandarino tardivo
di Ciaculli

€ 6



LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno
di sorbetto
al limone

€ 5



*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

Per i più PICCOLI



TWITTY

Gelato
al fior di latte

€ 4,50

PRINCIPESSA

Gelato
alla fragola

€ 4,50



PIRATA

Gelato
al cioccolato

€ 4,50

*Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente
seguendo le ricette della tradizione*

Hai dimenticato
di prenotare la torta
di compleanno?
Pensiamo a tutto noi!

Puoi scegliere tra le torte pronte:
CHOCOLATE TEMPTATION

(crema al cioccolato - cacao monorigine dell'Ecuador,
crunch e crema alla nocciola tra due strati di pan di
spagna al cacao, ricoperta da una glassa al cioccolato)



BIANCA

(biscotto alla nocciola, farcito con crema al gusto
vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato
di crunch alla nocciola e un pan di spagna al cacao,
lucidata con glassa al cioccolato bianco)



Vuoi una torta personalizzata?

Puoi prenotare una delle torte tradizionali fresche di qualunque tipologia, preparate dalla Pasticceria Kiwi

(necessaria prenotazione 24/48 ore prima dell'evento - € 31 al kg)



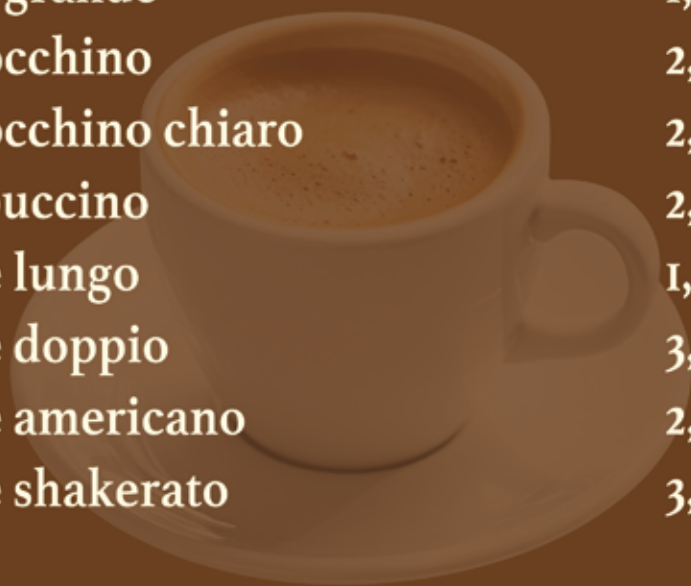
oppure torte di pasta di zucchero con decori 3D o un'immagine a scelta

(necessaria prenotazione dai 6 ai 15 giorni prima dell'evento - prezzo variabile in base alla richiesta-)

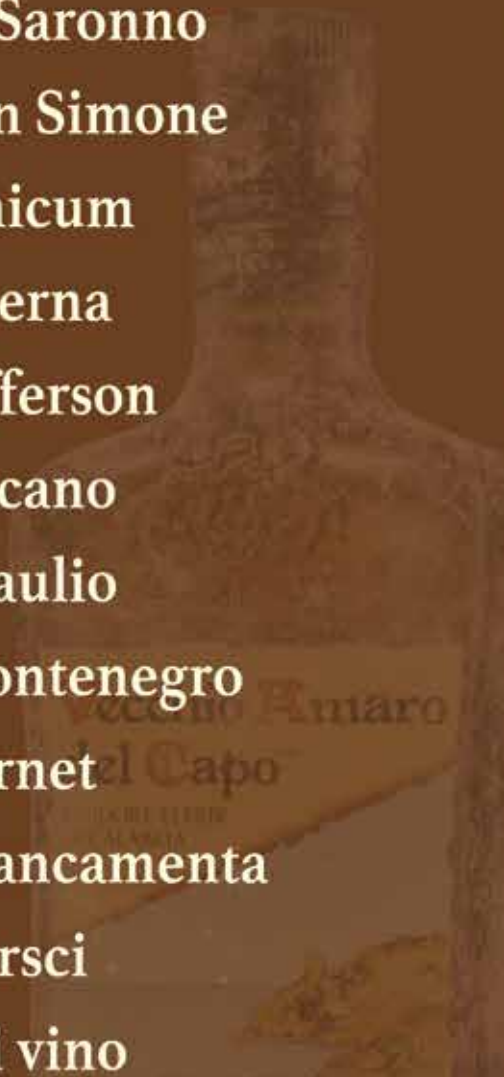


CAFFETTERIA

Caffè	1,50
Caffè macchiato	1,80
Caffè corretto grappa	2,00
Caffè corretto Sambuca	2,00
Caffè corretto whisky	2,00
Caffè con ghiaccio	2,00
Caffè leccese	3,50
(caffè espresso con ghiaccio e sciroppo di mandorle a parte)	
Caffè decaffeinato	1,80
Caffè decaffeinato macchiato	1,80
Caffè decaffeinato grappa	2,30
Caffè decaffeinato Sambuca	2,30
Caffè decaffeinato con ghiaccio	2,30
Caffè decaffeinato leccese	3,80
Ginseng piccolo	1,80
Ginseng grande	1,80
Orzo piccolo	1,80
Orzo grande	1,80
Marocchino	2,00
Marocchino chiaro	2,00
Cappuccino	2,30
Caffè lungo	1,50
Caffè doppio	3,00
Caffè americano	2,50
Caffè shakerato	3,50



AMARI



Amaro del Capo	5,00
Amaro Jegermeister	5,00
Amaro di Saronno	5,00
Amaro San Simone	5,00
Amaro Unicum	6,00
Amaro Averna	4,50
Amaro Jefferson	6,00
Amaro Lucano	4,00
Amaro Braulio	4,00
Amaro Montenegro	5,00
Amaro Fernet	5,00
Amaro Brancamenta	5,00
Amaro Borsci	4,00
Essenza di vino	5,00

DISTILLATI

Brandy Vecchia Romagna	6,00
Cognac Grand Marnier	5,00
Sambuca	4,00
Grappa 18 lune	6,00
Grappa morbida (bianca)	6,00
Whisky Jack Daniel's	6,00
Whisky Lagavulin	13,00
Whisky Jameson	6,00
Rum Zacapa	10,00



