



Menù

Caffetteria • Pasticceria • Gelateria

Cavaliere



www.pasticceriacavaliere.it



A close-up photograph of a person's hands decorating a multi-layered chocolate cake. The person is using a piping bag to apply chocolate frosting in a decorative swirl pattern on top of the cake. The cake is placed on a dark, round platter. In the foreground, there is a small wooden bowl filled with cocoa powder, and some powder is scattered on the dark wooden surface. The background is slightly blurred, showing the person's torso and arms. The overall lighting is warm and focused on the cake.

La nostra storia

inizia nel 1940 a Milano.

La qualità, la passione e l'accurata selezione degli ingredienti sono le basi su cui abbiamo costruito il nostro laboratorio di pasticceria.

Questa ricetta, che negli anni è stata tramandata da padre in figlio, si rinnova portando la nostra realtà oltre il mondo del dessert

Pasticceria Cavaliere...

... il piacere è tutto nostro.

Paolo e Marco

Allergeni

Mangiare informati

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni



Cereali
contenenti glutine



Crostacei e prodotti
a base di crostacei



Uova e prodotti
a base di uova



Frutta a guscio



Arachidi e prodotti
a base di arachidi



Soia e prodotti
a base di soia



Latte e prodotti
a base di latte



Semi di sesamo e
prodotti a base
di semi di sesamo



Sedano e prodotti
a base di sedano



Senape e prodotti
a base di senape



Pesce e prodotti
a base di pesce



Lupini e prodotti
a base di lupini



Molluschi e prodotti
a base di molluschi



Anidride
solforosa e solfati



Le informazioni circa la
presenza di sostanze o di
prodotti che provocano
allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi al
personale di servizio

Pranzo di lavoro

La tua pausa... con gusto!

Menù Completo	15,00 €
----------------------	----------------

Menù Primo	9,00 €
-------------------	---------------

Menù Secondo	11,00 €
---------------------	----------------

Il Menù comprende una bevanda a scelta tra
Acqua, Bibita, Birra piccola o Calice di vino.
Il Caffè è incluso.

Il dolce lo OFFRIAMO noi!



Caffè



Caffè espresso	1,30 €	Caffè macchiato	1,40 €
Caffè decaffeinato	1,50 €	Caffè con gelato	2,30 €
Caffè americano	1,30 €	Crema caffè	2,70 €
Caffè corretto	1,70 €	Cappuccino	1,60 €
Caffè con panna	1,90 €	Cappuccino decaffeinato	1,80 €
Caffè d'orzo <i>piccolo</i>	1,40 €	Cappuccino d'orzo	1,70 €
<i>grande</i>	1,60 €	Cappuccino di soia	2,00 €
Caffè ginseng <i>piccolo</i>	1,60 €	Cappuccino d'orzo con soia	2,20 €
<i>grande</i>	1,90 €	Cappuccino ginseng	2,30 €
Marocchino	1,70 €	Cappuccino con panna	2,20 €
Caffè shakerato	3,10 €	Irish coffee	4,50 €
Caffè shakerato aromatizzato (Baileys - Sambuca - Cioccolato)	3,70 €	* Supplemento panna	0,70 €

Caffè Specialità

Amaretto

Topping all'amaretto, caffè espresso, gelato fiordilatte, panna montata, granella di amaretti, cannella

Nutellino

Crema al cioccolato, caffè espresso, gelato fiordilatte, panna montata, scaglie di cioccolato

Nocciola

Caffè espresso, gelato fiordilatte, panna montata, granella di nocciola

Cioccocannella

Topping al cioccolato, caffè espresso, gelato fiordilatte, panna montata, cannella, scaglie di cioccolato bianco

Cavaliere

Caffè espresso doppio, gelato fiordilatte, liquore al cioccolato, crema cioccolato, panna montata

4,00 €

Sfiziosi

Pistacchioso

Crema di pistacchio, caffè espresso, panna montata, granella di pistacchio

Noccioloso

Crema alla nocciola, caffè espresso, panna montata, granella di nocciole

Nutellino

Crema al cioccolato, caffè espresso, panna montata, granella di cioccolato

3,00 €

Cioccolate

Classica	3,40 €
Bianca	3,80 €

Milk

Latte bianco	1,40 €
Latte macchiato	1,80 €
Latte e menta	2,20 €
Schiumetta <i>piccola</i>	0,70 €
Schiumetta <i>grande</i>	1,00 €
Supplemento soia	0,30 €

Affogati

Caffè espresso, gelato
fiordilatte o crema vaniglia,
panna montata

Caffè espresso, gelato
fiordilatte, crema caffè,
panna montata

Caffè espresso, gelato
cioccolato, crema
cioccolato, panna montata

Caffè espresso, gelato
nocciola, crema nocciola,
panna montata

Cioccolata, gelato
fiordilatte o cioccolato,
panna montata

7,00 €



Brioche

Classiche e assortite

Vuota	1,20 €	8 cereali	1,50 €
Marmellata	1,50 €	Vegana	1,70 €
Crema	1,50 €	Fagottino	1,70 €
Cioccolato	1,50 €	Sfoglie mele	2,00 €
Pistacchio	1,50 €	Sfoglie pere e cioccolato	2,00 €
Nocciola	1,50 €	Krapfen	1,90 €
Integrale	1,50 €	Ciambelle	1,90 €

Mini

Classiche e sfoglia	1,00 €
Farcite	1,20 €
Classiche e sfoglia pistacchio	1,20 €
Classiche e sfoglia nocciola	1,20 €
Classiche e sfoglia frutti di bosco	1,20 €



The background of the entire image is a close-up, slightly blurred photograph of several small pastries or tarts. These pastries are arranged in rows and are topped with fresh fruit, including raspberries and blueberries. The pastries appear to have a light-colored filling, possibly cream or gelato, and are baked in small, white, fluted paper cups. The overall color palette is warm, with the reds of the raspberries and the purples of the blueberries contrasting against the golden-brown tones of the pastries and the dark brown background of the menu overlay.

Dolce & Salato

Brioche *Panna e Fragola*
2,70 €

Brioche *con Gelato*
3,00 €

Crostatina *Frutta Fresca*
2,70 €

Fetta di torta
6,00 €

Crepes
6,00 €

Frolle assortite

Pasticceria Fresca

Pizzete e Salatini



Tea

Selezioni Speciali

Tè nero e limone
Tè nero passion fruit
Rosa nel bosco
Tè verde e gelsomino
Tè verde e menta
Rooibos

Camomilla e miele
Tè verde e camomilla
Darjeeling supremo
Earl grey blue flowers
Scottish breakfast

3,90 €

English Breakfast 2,70 €



Ice Cream

7,50 €

Coppa Gelato

Fragole e panna

Fior di Frutta

Frutta mista, gelato fiordilatte,
topping cioccolato, panna montata

Coppa Cavaliere

Pere, gelato cioccolato, noci,
panna montata, cannella

Coppa Amarena

Gelato amarena, amarene sciroppate,
frollini sbriciolati, panna montata

Coppa Whisky

Whisky, frutta fresca mista,
gelato vaniglia o cioccolato,
panna montata, topping frutti di bosco

Coppa Campioni

Gelato vaniglia, gelato nocciola,
panna montata, topping cioccolato,
granella di nocciola

Coppa Sicilia

Sorbetto limone, gelato pistacchio,
panna montata, granella di pistacchio,
mandorle

Iceberg

Gelato limone, prosecco, blu curacao



Coppa

Piccola 5,00 €
3 gusti

Media 6,00 €
4 gusti

Granita

Gusti vari 3,20 €

Frappè

Gusti vari 4,00 €

Supplemento 0,70 €
soia

Ice Cream

Bevande

Acqua 1 litro	2,00 €
Acqua mezzo litro	1,20 €
Acqua menta	2,00 €
Bicchieri d'acqua	0,40 €
Bibite in lattina	3,00 €
Bibite in bottiglia	3,20 €
Succhi di frutta	3,00 €
Succo di mirtillo	3,40 €
Spremute	3,00 €
Estratti	5,00 €



A close-up photograph of a beer bottle being poured into a glass mug. The beer is golden and has a thick head of white foam. Several ice cubes are visible in the foreground and background. The background is dark and out of focus, showing more beer bottles.

Birra *Artigianale*

Alla spina

Piccola	3,50 €
Media	6,00 €

Wine

Asporto e calice

Vini

Piemonte
Veneto
Lombardia

Spumanti

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Bredasole	-----	26,00 €
Martini extra Dry	4,50 €	15,00 €
Millesimato Undici	-----	17,00 €
Moscato Piemonte Zanetti	-----	15,00 €



Cocktails



Analcolici

Crodino 4,00 €

Florida 6,00 €

Succo d'arancia, succo di
pompelmo, succo di ananas
e tonica

Estratti 7,00 €

con frutta fresca

Cavaliere 6,00 €

Succo ananas, succo
arancia, succo limone, sprite

Aperitivi Alcolici

Negroni

Gin, Campari, Martini rosso

Americano

Campari, Martini rosso

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol Sour

Aperol, succo di limone

Aperol King

Aperol, succo di limone, arancia rossa, Gin

Mojito

Zucchero di canna, menta, Rum bianco, Soda, lime

Campari Caraibic

Campari, rum bianco, succo ananas

Hugo

Liquore ai fiori di sambuco, menta, prosecco, soda

Aperol Mule

Aperol, pompelmo, vodka, succo di limone, tonica

7,00 €

A close-up photograph of a bartender's hands. The bartender is pouring a golden liquid, likely a spirit, from a metal jigger into a clear, faceted crystal glass. The background is blurred, showing warm, bokeh lights, suggesting a bar or restaurant setting.

Distillati

Braulio	4,00 €
Montenegro	4,00 €
Grappa	4,00 €
Grappa riserva	5,50 €
Sambuca	4,00 €
Whisky	4,50 €
Bailys	4,00 €




Cavaliere

Via Alighieri, 2 - 22060 Figino Serenza (CO)

Tel. 031 780791

info@pasticceriacavaliere.it www.pasticceriacavaliere.it