



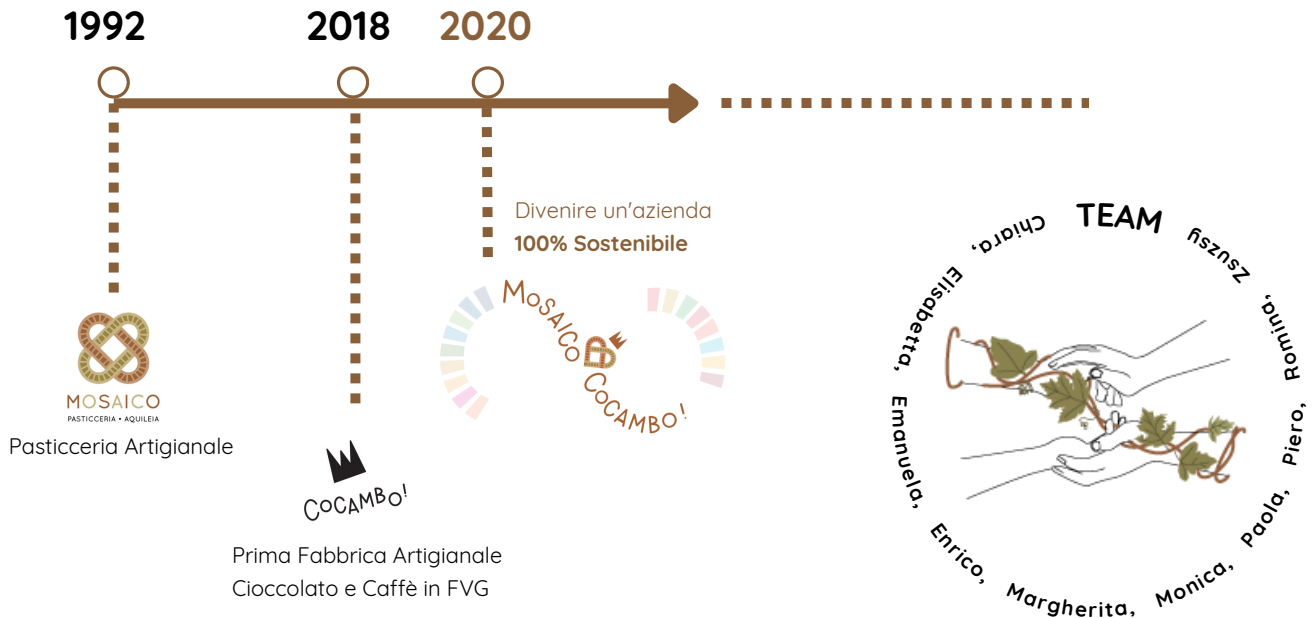
**MENÙ**





Fermiamoci e ripensiamo il futuro: le persone, l'ambiente e l'economia devono diventare un'unica voce nella nostra vita personale e lavorativa.

Dobbiamo essere responsabili e agire consapevolmente rispettando l'essere umano e le generazioni future che nutrono fiducia in noi.



## La Storia e La Produzione



Proponiamo prodotti genuini di pasticceria dolce e salata con l'**80% di materie prime del territorio e stagionali**.

Ricette buone e pulite, fave di cacao **70% fairtrade e solo ingredienti naturali**.

I nostri obiettivi nel rispetto dell'**economia Resolve**:

**Obiettivo 1** Ridurre sprechi della cucina/laboratorio dell'80%

**Obiettivo 2** Fornitori locali e cibi stagionali all'80%

**Obiettivo 3** Eliminazione della plastica monouso

**Obiettivo 4** Zero utilizzo coloranti, conservanti, emulsionanti e OGM

**Obiettivo 5** Cioccolato e caffè fairtrade, 80% della produzione

La Nostra Sostenibilità



*Piero Zerbin*

# PASTICCERIA MOSAICO

DAL 1978

*Alla Pasticceria Mosaico troverai passione e amore per la pasticceria e ricerca degli ingredienti con tradizione.*

- **1978** in un piccolo laboratorio, nascono le basi di quella che è oggi Pasticceria Mosaico
- **1992** trasferimento in Piazza Capitolo di fronte alla Basilica di Aquileia
- **2011** certificazione AIC nella produzione di dolci senza glutine, senza latticini e vegani
- **2014** nasce la prima torrefazione caffè ad Aquileia



## COCAMBO

DAL 2018

*Cocambo è una vera e propria "fabbrica artigianale" in cui si trasforma la fava di cacao in cioccolato e il chicco di caffè in una miscela piena di aroma.*

- **2018** nasce la prima fabbrica del cioccolato in Friuli Venezia Giulia

Cogliendo l'importanza dei temi quali la sostenibilità, valorizzazione del territorio e rispetto dell'ambiente, Mosaico Cocambo ha intrapreso un percorso di "sostenibilità" non solo ambientale ma anche sociale ed economica basandosi sulle linee guida del WWF e dell'Agenda ONU 2030

# Caffetteria


CoC<sup>AMBO!</sup>AMBO!



# CAFFETTERIA

---

## COFFEE BAR

Caffè Espresso - Macchiato  100% ARABICA	<b>€ 1,50</b>
<i>Espresso - Espresso with milk</i>	
Macchiatone 	<b>€ 2,00</b>
<i>Espresso with a spot of milk (in big cup)</i>	
Cappuccino 	<b>€ 2,50</b>
<i>Cappuccino</i>	
Latte Macchiato 	<b>€ 2,80</b>
<i>Hot milk with espresso</i>	
Caffè Shakerato	<b>€ 2,50</b>
<i>Cold shaked coffee</i>	
Caffè con Gelato    	<b>€ 3,00</b>
<i>Coffee with ice cream</i>	
Caffè Corretto	<b>€ 2,50</b>
<i>Coffee laced with grappa</i>	

# I NOSTRI CAFFÈ SPECIALI

OUR SPECIAL COFFEES

€ 3,00



## COCAMBO

Caffè espresso, cioccolato, panna montata  
*Espresso, chocolate, whipped cream*

## GOLOSO

Caffè espresso, pasta nocciola, panna montata  
*Espresso, hazelnut paste, whipped cream*



## SPIRITOSO

Caffè espresso,  
liquore fave di cacao, panna montata  
*Espresso, cocoa beans liqueur,  
whipped cream*

# Cioccolato

CoC<sup>👑</sup>AMBo!





La nostra cioccolata non sarà mai densa perchè non usiamo addensanti che l'appesantiscono e diminuiscono il piacere di bere un ottimo prodotto fatto a regola d'arte.

Una bevanda, frutto di una ricetta gelosamente conservata, scritta su di un foglio ormai ingiallito dal tempo, ma ancora capace di regalare al palato un gusto unico.

Una poesia.

*Our chocolate will never be dense because we don't use thickening agents which weigh down and decrease the pleasure of drinking a great product made by the rule book.*

*A drink, result of a jealously kept and very old recipe, which is still able to give taste a unique flavour.*

*Poetry.*

*Perchè a  
base acqua?*



# CIOCCOLATA CALDA E FREDDA

*HOT AND COLD CHOCOLATE*

€ 3,80

## CIOCCOLATA FONDENTE A BASE D'ACQUA

62% Fondente

62% Dark

72% Fondente

72% Dark



## CIOCCOLATA AL LATTE

Ciocolata al latte

*Chocolate with milk*



# DOLCI TIPICI

TYPICAL CAKES

€ 4,00 a fetta



## DOLCEAQVILEIA

Noci, farina di farro e miele  
*Nuts, spelled flour and honey*



## BAVARESE MOSAICO

Crema bavarese alla vaniglia e biscotto  
morbido alla mandorla,  
nocciole e arancia

*Bavarian cream with vanilla and  
soft biscuit almond, hazelnuts and orange*



## CROSTATTA MASCARPONE E LAMPONE

Mascarpone e lampone  
*Mascarpone cheese and raspberry*



# MIGNON



€ 1,30



CIOCCOLATO  
BIANCO  
E LAMPONE



CREMOSINO  
AL CAFFÈ



DOLCEAQUILEIA



BIGNÉ AL  
CIOCCOLATO



BIGNÈ  
ALLA CREMA



CREMOSINO  
CIOCCOLATO  
E AMARENA



CARAMELLO  
E AMARETTO



CREMOSINO  
ALLA NOCCIOLA



TIRAMISÙ  
CROCCANTE



CESTINO ALLA  
FRUTTA



MANDORLE  
E CIOCCOLATO



GIANDUIA  
E NOCCIOLA



RICOTTA  
E ALBICOCCA



MASCARPONE  
E LAMPONE



NOCI  
E LAMPONE



FACCINA MARPELLATA

**€ 1,50**



FACCINA GIANDUIA

**€ 1,50**

# TORTINE SENZA GLUTINE



## SENZA LATTE E DERIVATI



€ 3,80

Ogni giorno la Pasticceria Mosaico vi propone dei **prodotti senza glutine** preparati artigianalmente, per soddisfare le esigenze di tutti.

*Every day, Mosaico pastry shop offers you handcrafted **gluten-free products**, to meet everyone's needs.*



### SUSY

Tortino morbido con noci e lamponi, senza zucchero saccarosio

*(with walnuts and raspberries, without sugar sucrose)*



### ELISABETTA

Tortino morbido con cioccolato e mandorle

*(with chocolate and almonds)*





## CATERINA

Tortino friabile con mandorle

*(crumble patty with almonds)*



## MARGHE

Frolla con confettura di albicocca

*(pastry with apricot jam)*



## PAOLA

Frolla con cioccolato fondente

*(pastry with dark chocolate)*





## SERE

Frolla al cioccolato con cioccolato fondente, senza zucchero saccarosio

*(dark cremino without sugar sucrose)*



## MANU (VEGAN)

Frolla al cacao con spalmabile al fondente, caramello e nocciole friulane

*(pastry with dark chocolate spreadable, caramel, Friulian hazelnuts)*





# COPPE GELATO

ICE CREAM CUPS

€ 7,00



## COPPA COCAMBO

Gelato alla vaniglia, gelato alla nocciola, gelato fiordilatte, liquore con fave di cacao, panna montata

*Cream ice cream, hazelnuts ice cream, milk ice cream, cocoa beans liqueur, whipped cream*

## EIS CIOCCOLATO

Gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato, salsa di cioccolato, panna montata

*Cream ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream*



## **EIS CAFFÈ**

Gelato al fiordilatte, gelato alla vaniglia, caffè espresso, panna montata

*Milk ice cream, vanilla ice cream  
espresso, whipped cream*



## **PIOGGIA D'ESTATE**

Gelato alla frutta di stagione, macedonia di frutta fresca, panna montata

*Fruit ice cream, fruit salad, whipped cream*

## **COPPA LAMPONI CALDI**

Gelato alla vaniglia, lamponi caldi,  
panna montata

*Vanilla ice cream, hot raspberries,  
whipped cream*



## **ROMOLO E REMO**

Gelato Antica Roma (crema, ricotta, miele,  
alloro), mandorle tostate, panna montata

*"Antica Roma" ice cream (cream, ricotta  
cheese, honey, laurel), roasted almonds,  
whipped cream*



# TÈ E TISANE

*TEAS AND HERBAL TEAS*

€ 3,00

## **TÈ VERDE** - *GREEN TEA*

Pai Mu Tan

Bancha

## **TÈ NERO** - *BLACK TEA*

Darjeeling

Ceylon

## **TÈ PROFUMATO** - *SCENTED TEA*

Menta

Earl Grey

Giardini d'Arabia

## **INFUSI** - *INFUSIONS*

Cocambo (con bucce di fave di cacao)

Karkadè Fruttato

## **TISANE** - *HERBAL TEAS*

Ricomincio da Me (calendula, ortica e tarassaco)

Meglio del Digestivo (malva, melissa e lippia)



# BEVANDE FREDDE

---

## COLD DRINKS

**ACQUA FRIZZANTE o NATURALE** - 500 ml € 1,50

(microfiltrata o bottiglietta)

*Bottle of sparkling or still water - 500 ml*

*(microfiltered or plastic bottle)*

**BIRRA piccola** - 300 ml € 4,00

*Small Beer - 300 ml*

**BIRRA grande** - 400 ml € 5,00

*Big Beer - 400 ml*

**BEVANDE** con ingredienti naturali & bio, senza coloranti

*Drinks: with natural & organic ingredients, completely natural*

**Chinotto Bio, Tonica Bio, Aranciata**

**Tè Pesca Bio, Tè Limone Bio** - 275 ml € 4,00

# CENTRIFUGATI

---

## E SUCCHI DI FRUTTA BIO

*CENTRIFUGED - BIO FRUIT JUICES*

**SUCCO DI MELA CON CENTRIFUGA DI ZENZERO**

**€ 4,00**

*Apple juice with centrifuge of ginger*



**LIMONATA**

**€ 3,00**

*Lemonade*

**CENTRIFUGATO DI LAMPONE** (solo in stagione)

**€ 4,00**

*Raspberry juice (only in season)*



**SUCCHI DI FRUTTA**

**€ 3,00**

**Ace, Albicocca, Ananas, Arancia, Pera, Pesca** - 200 ml

*Ace, Apricot, Pineapple, Orange, Pear, Peach*



con ingredienti naturali & bio  
senza coloranti

*with natural & organic ingredients,  
completely natural*

# PROPOSTE SALATE

---

*SAVORY SUGGESTIONS*



**BRIOCHES SALATE**

**PER I NOSTRI PANINI  
UTILIZZIAMO IL NOSTRO  
PANE FATTO IN CASA**



**TOAST**



**PIATTO SALATO**



# PANINI CALDI

## CON PANE FATTO IN CASA



*HOT SANDWICHES WITH HOMEMADE BREAD*



### **TOAST**

**€ 5,00**

Prosciutto cotto, formaggio latteria friulano

*Cooked ham, Friulian latteria cheese*

### **FRANZ**

**€ 5,50**

Mozzarella, pomodori, lattuga

*Mozzarella cheese, tomato, salad*

### **BEPPO**

**€ 6,00**

Prosciutto Cotto, formaggio latteria friulano

*Cooked ham, Friulian latteria cheese*

### **DESY**

**€ 6,00**

Verdure grigliate, caciotta speziata friulana

*Grilled vegetables, Friulian spiced caciotta cheese*

## **PIO**

**€ 6,50**

Prosciutto crudo San Daniele, mozzarella, pomodoro  
*San Daniele raw ham, mozzarella cheese, tomato*

## **SAIMON**

**€ 6,50**

Prosciutto cotto, melanzane, lattuga, maionese  
*Cooked ham, grilled eggplant, salad, mayonnaise*

## **PANUTEL**

**€ 6,50**

Speck, mozzarella, olive  
*Cooked ham, mozzarella cheese, olives*

## **CRIS**

**€ 6,50**

Hamburger vegano (quinoa, zucchine, carote, semi di lino, piselli e mais), verdure grigliate  
*Vegan burger (quinoa, zucchini, carrots, flax seeds, peas and corn), grilled vegetables*

## **CATE 2.0**

**€ 6,50**

Prosciutto crudo San Daniele, zucchine, maionese, caciotta friulana speziata  
*San Daniele raw ham, zucchini, mayonnaise, Friulian spiced caciotta cheese*

## BRIOCHEs INTEGRALE SALATA

Verdure grigliate, caciotta speziata friulana

*Grilled vegetables, Friulian spiced caciotta cheese*



€ 5,00

## PIATTO SALATO (su richiesta anche senza glutine)

Piatto di prosciutto crudo San Daniele, speck, caciotta alle erbe e pane

SAVORY DISH (also gluten-free on request)

*Dish of San Daniele raw ham, speck, Friulian spiced caciotta cheese and bread.*



€ 10,00

## MONICA



Tortino salato con arachidi friulane e speck, senza glutine

*Savory pie with Friulian peanuts and speck, gluten-free*



€ 3,80

# I NOSTRI VINI



## OUR WINES

### VINI BIANCHI - *White Wines*

Friulano

Chardonnay

Malvasia

**€ 3,00 a calice**

*Az. Puntin, Aquileia*

*Az. Brojli, Terzo di Aquileia*

*Az. Tarlao, Aquileia*

### RIBOLLA SPUMANTIZZATA

**€ 3,50 a calice**

### VINI ROSSI - *Red Wines*

Refosco dal Peduncolo rosso

Merlot

**€ 3,00 a calice**

*Az. Puntin, Aquileia*

*Az. Puntin, Aquileia*

### VINI DOLCI - *Sweet Wines*

Verduzzo

**€ 3,80 a calice**

*Az. Brojli - Aquileia*



# APERITIVI

## APERITIFS

---

**CORTESINO GINGER ROSSO** € 3,50

**UN PER DUE** - Vino e Cortesino Ginger Rosso € 7,00

**SPRITZ VENEZIANO ALL'APEROL** € 4,00

Aperol, Prosecco ed acqua

*Spritz Aperol, Prosecco and water*

**APERITIVO COCAMBO** € 4,00

Liquore Cocambo, Prosecco e succo di lampone

*Cacao beans liqueur, Prosecco*

*and raspberry juice*



# COCKTAIL ANALCOLICI

---

## HOMEMADE SOFT DRINKS

### MOSAICO

€ 5,00

Succo di lampone, acqua tonica e succo d'arancia

*Raspberry juice, tonic water, orange juice*

### BREZZA MARINA

€ 5,00

Succo di limone, Cortesino ginger, zucchero di canna

*Lemon juice, Cortesino, brown sugar*



# LIQUORI

## LIQUEUR

### **LIQUORE COCAMBO CON FAVE DI CACAO**

**€ 4,00**

Liquore da meditazione, prodotto con fave di cacao tostate nei nostri laboratori, e che lascia al palato un piacevole gusto e profumo di cioccolato.



### **SI PUÒ CONSUMARE:**

*IN PUREZZA: a temperatura ambiente*

*CALDO: come fosse un punch servito con una fetta d'arancia*

*FREDDO: con due cubetti di ghiaccio*

### **GRAPPE BIANCHE DISTILLERIA AQUILEIA**

**€ 4,00**

A Sud delle nuvole

Sgnape dal Checo

## I LIQUORI

€ 4,00

- **Divinterrano:** base di vino Terrano (limone, arancia, cannella)
- **Amaro Trieste:** gusto forte e deciso (luppolo, genziana, tarassaco, eucalipto, scorza d'arancio, assenzio e cannella)
- **Piolinkomax:** amaro e leggero con note dolci speziate su base di Assenzio Marittimo
- **Vermouth del Porto Vecchio:** vino aromatizzato (pinot bianco e merlot) con profumo di erba aromatica e frutti rossi



# LEGENDA

---



*Io sono Friuli Venezia Giulia - Azienda*



*Io sono Friuli Venezia Giulia - Prodotto*



*Prodotti senza glutine, senza latte e derivati*



*Prodotti vegani*



*Realizzazione con prodotti territoriali FVG*

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(allegato II)



**Cereali contenenti glutine** vale a dire: grano (farro e grano khorosan), segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*);*
- b) maltodestrine a base di grano (\*);*
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;*
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



**Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo.



**Uova** e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari).



**Arachidi** e prodotti a base di arachidi.



**Soia** e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (\*);*
- 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 tosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*



**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) lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*



**Frutta a guscio**, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*, 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.



**Senape** e prodotti a base di senape.



**Solfiti**

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti confermemente alle istruzioni dei fabbricanti.

(\*) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

**Per qualsiasi chiarimento o urgenza in merito  
chiedere al personale**

PASTICCERIA MOSAICO  
Piazza Capitolo, 17 - Aquileia (UD)  
Tel. 0431 919592  
info@pasticceriamosaico.com  
www.mosaicococambo.com



**Mosaico Cocambo**



Web Site

COCAMBO  
Viale della Stazione, 2/a - Aquileia (UD)  
Tel. 346 4792028  
info@cocambo.com  
www.mosaicococambo.com