



Fruttuosa

SE AVESSIMO VOLUTO FARE SOLO GELATO, CI SAREMMO CHIAMATI IN UN ALTRO MODO.

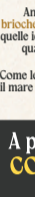
Invece ci chiamiamo Fruttuosa, come la nonna di Laura (che probabilmente ora è in laboratorio, se volete salutarla affacciatevi e ditele ciao).

Nonna Fruttuosa sapeva riconoscere al volo chi aveva bisogno di mangiare qualcosa o di una chiaccherata o di entrambe le cose.

Da lei abbiamo imparato che il cibo non serve solo a riempire lo stomaco ma a creare scuse per stare insieme.

Così oggi facciamo gelati, brioche, dolci e qualche esperimento che ogni tanto funziona così bene da finire sul menù.

Se siete arrivati fin qui per stare un pò meglio di come stavate cinque minuti fa, accomodatevi.



MENU

Prima del dolce ci sono LE PERSONE

Quelle che coltivano un campo, raccolgono un frutto, producono un formaggio, allevano o custodiscono un sapere da generazioni. La colazione di Fruttuosa nasce da qui.

Dalla ricerca di ingredienti che abbiano qualcosa da raccontare, dalla scelta di produttori locali che condividono il nostro stesso modo di fare le cose e dalla voglia di valorizzare ciò che questa terra offre in ogni stagione.

Li trasformiamo in brioche, crostate, tartellette, dolci sardi e pasticceria fresca.



Tartellette
alla frutta e alla crema



Biscotti secchi
di frolla



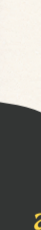
Dolci sardi
di "stagione"



Ciambelline



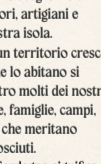
Brioche la cosa buona



Per la nostra brioche abbiamo una teoria: è valida come colazione, pranzo, merenda e cena

La prepariamo con lievitazione naturale e vaniglia Bourbon che le regala un profumo capace di mettere d'accordo mattinieri, ritardatari e amanti delle merende fuori orario.

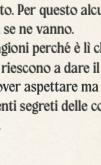
Con i nostri gelati, si mangia quando se ne ha voglia



Noi non giudichiamo. Anzi, pensiamo che una brioche col gelato sia una di quelle idee che funzionano a qualsiasi ora del giorno.



Come le persone simpatiche, il mare di Orosei e l'aggiunta di panna montata.



A proposito, con o senza panna?

GELATO

Il Gelato è una cosa semplice: latte quando serve il latte, frutta quando è il momento della frutta. Ingredienti scelti con cura e poche scorciatoie. I nostri gusti a base latte nascono da latte locale selezionato e da una continua ricerca di materie prime che meritino di finire in vetrina. Quelli alla frutta sono sorbetti a base acqua: freschi, intensi e terribilmente sinceri. Perché quando un ingrediente è buono davvero, non c'è bisogno di aggiungere molto altro. **A parte un altro cucchiaino.**

LE COPPE

Fior di latte
Nocciola certificata I.G.P.
Cioccolato mono origine
Panna montata
Fonduta di cioccolato
13 €

Pistacchio del Feudo San Biagio
Mandorla della Val di Noto
Stracciatella golosa al pistacchio
Granella di pistacchio
13 €

Amarena
Vaniglia Bourbon
Savoiaro inzuppato
Stracciatella di Amarena
13 €

Gelato
Macedonia di frutta locale di stagione
Panna montata
13 €

Ricotta di Pecora o capra
Miele
Panna montata
8 €

GLI AFFOGATI

Affogato al caffè con un gusto a scelta
5 €

Affogato al Rum con un gusto a scelta
8 €

LE GRANITE

Granita al caffè

Granita con frutta di stagione e panna

Granita normale - **4 €** Granita grande **5 €**
Aggiunta di panna - **0.70 €**

DOLCI AL PIATTO

Ravioli fritti con ricotta di pecora, miele e gelato

Tortino di mele con gelato
8 €

Facciamo fatica ad accontentarci.

Per questo continuiamo a cercare nuovi ingredienti, incontrare produttori, fare prove e assaggiare più gelato del necessario. Qualcuno la chiama ricerca, noi la chiamiamo **prendere il dolce molto sul serio.**

RICERCA SUL TERRITORIO E COLLABORAZIONI

Ogni volta che possiamo scegliamo di lavorare con produttori, artigiani e aziende della nostra isola. Crediamo che il valore di un territorio cresca quando le persone che lo abitano si sostengono a vicenda. Dietro molti dei nostri ingredienti ci sono storie, famiglie, campi, laboratori e mestieri che meritano di essere conosciuti. Per noi dare valore alla Sardegna significa anche questo: scegliere locale quando ha senso, creare relazioni e contribuire, nel nostro piccolo, a far circolare ricchezza, opportunità e fiducia nel luogo in cui viviamo.

STAGIONALITÀ

Non tutti gli ingredienti sono disponibili tutto l'anno, per fortuna. La stagionalità è il modo che la natura ha trovato per ricordarci che ogni cosa ha il suo momento. Per questo alcuni gusti arrivano, altri se ne vanno. Seguiamo il ritmo delle stagioni perché è lì che frutta, profumi e sapori riescono a dare il meglio di sé. Significa dover aspettare ma l'attesa è uno degli ingredienti segreti delle cose buone.

Se soffri di allergie e/o intolleranze chiedi pure a Laura, è preparata per consigliarti nel migliore dei modi

LIBRO INGREDIENTI

Senape Solfiti

Arachidi Soia

Glutine Latte

Sesamo Sedano

Frutta a guscio Uova

