

FRIULI VENEZIA GIULIA



AQUILEIA [UD]

Mosaico

p.zza Capitolo, 17

tel. 0431 919592

chiuso sempre aperto

81

65 pasticceria 8 servizio

8 ambiente

Tecnica, passione e una rigorosa selezione delle materie prime sono i valori che muovono il lavoro di Piero Zerbin, autore di un'offerta di qualità che spazia con valore su tutti i rami del dolce. Molto buone le brioche e gli spunti salati, ben eseguiti i mignon (golose le tartellette, come caramello e amaretto o ricotta e albicocca), confortevoli le crostate e torte da forno, come anche i dessert al trancio. Una specialità il Dolce Aquileia (a base di farro, noci, fichi e miele), i tradizionali biscotti, le meringhe con fave di cacao e nocciole, il gelato. Varie le proposte "senza", dalla bavarese al lampone (senza lattosio) alla torta vegana alla nocciola. Interessante la cioccolateria (cui è dedicata anche l'insegna Cocambo, dove si svolgono pure corsi), tavolette e praline sono da non perdere (su tutte, quella "salata", con tartare di pezzata rossa, senape, pomodorini e sale di Pirano). Piacevolissimo accomodarsi nel dehors, che affaccia sulla Basilica di Aquileia.



CIVIDALE

DEL FRIULI [UD]

Ducale

p.zza A. Picco, 24

tel. 0432 730707

chiuso lunedì

77

63 pasticceria 7 servizio

7 ambiente

Rinomata pasticceria e gelateria nel cuore del centro storico, a pochi passi dalle principali mete storiche e culturali. L'ambiente si caratterizza per le atmosfere rétro, il servizio per la gentilezza e cortesia. Cividale è la patria della gubana, e qui fa da padrona. Realizzata ad arte e secondo tradizione, viene proposta sia in formato monoporzione, con base di pasta sfoglia, sia nelle versioni più grandi con pasta lievitata. Si conferma la star dell'insegna, ma merita anche il resto della produzione, solidamente classica. Buoni e sempre fragranti i biscottini di frolla, da provare pure arricchiti di crema o confettura, come anche i cestini ripieni di mele o pere e cioccolato e le diplomatiche, con un cuore pan di Spagna profumato alla grappa. Croccanti e scioglievoli le code di aragosta, che racchiudono una soffice crema diplomatica. Valida l'offerta di torte, variegato l'assortimento di gusti di gelato artigianale.



GORIZIA
Pasticceria
L'Oca Golosa

c.so Italia, 201
tel. 0481 21549
chiuso lunedì

78
64 pasticceria 7 servizio
7 ambiente

I tavolini all'ombra degli alberi, lungo il viale principale, invitano alla sosta e a godersi un momento di relax. Dentro il locale è piccolino, ospita una produzione misurata ma di buona qualità, incentrata su preparazioni curate che fanno appello a ingredienti selezionati. La colazione conta su ariosi croissant, profumati e croccanti all'esterno, arricchiti da creme vellutate e saporite come quelle alla nocciola e al pistacchio. Nell'assortimento di mignon, immancabili bignè, cannolini siciliani, cheesecake, trancetti e tartellette, mentre tra le monoporzioni la specialità è la coppa tiramisù, proposta pure in versione maxi. Articolata l'offerta di torte, che spazia dalla Sacher a creazioni moderne, anche personalizzate. Da ricordare i dolci delle ricorrenze, in primis i grandi lievitati e a Carnevale le frittelle e i krapfen. Un espositore è dedicato ai dolci senza glutine, alcuni anche senza lattosio.



LIGNANO
SABBIADORO [UD]
Argana

via Latisana, 80A
tel. 338 4102228
chiuso martedì pomeriggio

78
64 pasticceria 7 servizio
7 ambiente

Coppia nella vita e nel lavoro, Hyat Maghour e Simone Morsanutto sono i titolari di questa curata e moderna pasticceria e caffetteria nel cuore della cittadina. Inaugurata a febbraio 2023, si è presto fatta notare per la qualità della sua proposta, a tutto tondo. Allieva di Rolando Morandin, Hyat è appassionata di lievitazioni naturali, come dimostrano gli ottimi cornetti, brioche e maritozzi farciti con creme homemade. Molto buoni pure i salati, dai tramezzini a pizzette e focacce farcite. L'assortimento di dolci sul banco ruota spesso, seguendo stagioni e ricorrenze. Accattivante il repertorio di mignon e di monoporzioni, segnaliamo la bavarese pistacchio e lampone e la lemon tart, golose e ben bilanciate. Tra le torte, la specialità è la deliziosa millefoglie con crema chantilly. Non manca un buon gelato, di pertinenza di Simone. Per accomodarsi c'è anche un piacevole dehors. Il servizio è cortese e attento.



PORDENONE
Montereale
1987

via Montereale, 23
tel. 0434 365107
chiuso martedì

81
66 pasticceria 8 servizio
7 ambiente

Indirizzo sempre consigliato, dove trovare una proposta che unisce varietà e qualità e che spicca per la ricercatezza degli ingredienti, le curate lavorazioni artigianali e la vasta scelta di prodotti tipici. Primo fra tutti il biscotto Pordenone, fiore all'occhiello di questa pasticceria che porta avanti questa tradizione dal 1987. La ricetta prevede l'unione di prodotti che identificano la provincia pordenonese, tra cui farine di grano e granturco, mandorle grezze e grappa. Lo staff, molto preparato, saprà certo guidarvi alla scoperta di questa e delle altre specialità offerte. A partire dai deliziosi cornetti, ottimi pure nelle versioni vegane e con farciture di sola frutta. Anche i mignon sono golosi e intriganti, così come la selezione di gelatine e cioccolatini. Meritano l'assaggio le proposte salate e il gelato, lavorato ad arte e in un buon assortimento di gusti, studiati e in accostamenti molto centrati.



PORDENONE
Reale

via F. Cavallotti, 1
tel. 0434 313138
chiuso domenica e lunedì

79
64 pasticceria 8 servizio
7 ambiente

Situata in centro città, è una meta molto frequentata da clienti di tutte le età per la finezza delle sue preparazioni. L'ambiente è elegante e al passo con i tempi, consente anche di accomodarsi per una colazione o per una tazza di tè pomeridiana. Qui i lievitati sono svariati e golosi, dai cornetti ai maritozzi, che si caratterizzano per un impasto soffice e profumato, e sono riccamente farciti di morbida panna e leggera crema pasticcera. Le monoporzioni e i mignon risultano delicati e cremosi, ricchi di frutta, come l'ottimo ai frutti di bosco. Da provare pure i biscotti, che si fanno apprezzare per gli impasti aromatici e fragranti, dai sapori netti e ben distinguibili. Da questa selezione non possiamo non citare le tegoline al cacao con nocciole intere. Il personale, gentile e premuroso, è sempre pronto ad accogliere le richieste degli avventori.



SAN DORLIGO
DELLA VALLE [TS]

Bom Bom Pasticceria

via Muggia, 4
tel. 040 821259

chiuso domenica pomeriggio
80

66 pasticceria 7 servizio
7 ambiente

Uno dei principali riferimenti in zona per la pasticceria, insegna rinomata per l'acquisto di torte, vanto di casa e molto gettonate per le occasioni speciali, dai compleanni ai matrimoni. Belle e buone, spaziano dalla classica Chantilly alle bavaresi in vari gusti fino alle scenografiche creazioni monumentali e personalizzate, decorate e rifinite con cura ed esperienza. L'offerta quotidiana propone un ricco assortimento di pasticceria fresca, nel quale spiccano i mignon, come gli ottimi cestini alla frutta, bigné, babà, pasticcini creativi. Buoni pure krapfen e croissant, con ripieni di confetture e creme (vanno forte quelli al pistacchio). Altra specialità sono i dolci delle feste (panettoni e tronchetti natalizi, colombe, titole, uova pasquali, fave triestine) oltre a putiza, presnitz e pinza disponibili tutto l'anno. Da acquisto, anche una buona selezione di vini.



TAVAGNACCO [UD]

Plasè

FRAZ. Feletto Umberto
via E. Fermi, 101
tel. 331 4369416

chiuso domenica

85

69 pasticceria 8 servizio
8 ambiente

Un ambiente minimal, curato e accogliente, è la cornice per le creazioni del pasticcere Manuel Carboni. Sostenuto da una solida tecnica, non ha paura di sperimentare e sa sempre sorprendere con dolci originali e curati al dettaglio, da ingredienti sapientemente scelti e lavorati. Ne sono esempi i mignon, che viaggiano tra sapori esotici o più classici ma non scontati, come fragola, basilico e cocco, o il cestino di frolla (gluten free) con polenta, pralinato alla nocciola e mais tostato alla paprika. Degni di nota le mini millefoglie, la torta con lime e pepe rosa, le exquisite focaccine con uva fragola in estate. Da non perdere il dolce con bavarese alla pera, pecorino e polenta. I macaron sono una specialità, la viennoiserie è eccezionale, brilla per la finezza delle sfogliature, dalle sfoglie alla pesca ai pain au chocolat, ai croissant latte di mandorla e cereali. Pizze alte e focacce danno un tocco gourmet ai pranzi di lavoro. Lo staff è premuroso e attento.



TRIESTE

I Dolci di Fulvio

via Casimiro Donadoni, 33
tel. 040 7606043

chiuso martedì tutto
il giorno e i pomeriggi
di lunedì domenica

78

62 pasticceria 8 servizio
8 ambiente

In un angolo piacevole e poco trafficato della città, quest'insegna è il regno dei golosi, da mattina a sera e per le occasioni speciali. L'ambiente è caldo e accogliente, tra tavoli colorati e il grande bancone bar dalle ampie vetrine ricolme di tipicità dolci a partire dalla colazione. Molto gustosi i cornetti, ben lievitati e sfogliati, che vengono farciti al momento con una morbida e ricca crema pasticceria o cioccolato. Ottimi pure quelli con prosciutto. Nell'offerta anche bomboloni e dolci tradizionali, oltre a pani e pizze che offrono un'ampia proposta salata, frutto del lievito naturale di casa, da cui derivano impasti soffici e aromatici. Meritano l'assaggio anche le crêpes, i babà, i bigné e le crostate dalla frolla fragrante, con confettura o frutta di stagione. Tutto all'insegna della qualità della materia prima e di un'arte pasticceria che è tradizione familiare. Servizio gentile e dinamico.



TRIESTE

Pasticceria da Ily

via S. Francesco
D'Assisi, 22
tel. 040 3401688

chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio

80

64 pasticceria 8 servizio
8 ambiente

Ha tanto rosa questa pasticceria del centro, con annesso laboratorio. In una via alberata e poco trafficata, accoglie nel piccolo e delizioso dehors o nella romantica sala interna, con arredi da casa di bambole e invitanti vetrine a incorniciare i tavoli-salotto. La proposta è ampia e varia, pesca dai classici della pasticceria internazionale - muffin, carrot cake, brioche, crostate - e si caratterizza per la continua ricerca di gusti nuovi e contemporanei, sperimentando molto anche tra veg e gluten free. D'altra parte, la stessa pasticceria, Ilaria Gentile, è celiaca, e ha voluto proporre ciò che desiderava per sé: un gusto pieno che non faccia rimpiangere il "senza" (lattosio, glutine, derivati animali). Impresa riuscita, e vale la pena provare le sue specialità anche senza specifiche necessità. Interessante l'offerta salata. Panettone e pandoro senza glutine per le feste, torte e semifreddi per le occasioni speciali. Personale preparato e gentile.



TRIESTE

Liberty

via Carpison, 7c

tel. 040 2460879

chiuso domenica

80

65 pasticceria 8 servizio

7 ambiente

Pasticcera creativa e dalla mano felice, Lisa Angelini sta ampliando i suoi orizzonti, con un temporary shop nello spazio in zona stazione e uno in via Malcanton, nella Caffetteria del Borgo. Nella sua proposta si contano varie specialità diventate celebri, a partire dagli ottimi dolcetti Teresiane (che uniscono cannella, caramello, ganache al cioccolato bianco e caffè) passando per i grandi lievitati, tra cui l'imperdibile pandoro, premiato in competizioni di settore, il gustoso panettone con noci, nocciole, pinoli, canditi d'arancia, e i rinomati presnitz, putizza, pinza triestina con lievito madre, ribattezzata Refolo. Meritano l'assaggio i friabili biscotti, le torte (da provare quella con crema chantilly e gianduia croccante) e le creazioni ideate per le ricorrenze, come il tortino al cioccolato e mandorle di San Valentino, con cuore di caramello. Da segnalare la ricca gamma di dolci senza zucchero, senza glutine e senza lattosio, molto buoni.



TRIESTE

Maritani

p.zza Tommaseo, 3

tel. 040 2334834

chiuso sempre aperto

85

69 pasticceria 8 servizio

8 ambiente

Elegante e informale il giusto quest'insegna in pieno centro, amata e frequentata a ogni ora del giorno. Storico marchio della pasticceria regionale, con quattro sedi tra le province di Trieste e Gorizia, qui si affaccia sulle Rive, con un piacevole dehors e interni luminosi ricolmi di prodotti della casa e una piccola selezione di gastronomia scelta tra gli scaffali. Le ordinate vetrine espongono una quantità di prelibatezze, tra monoporzioni e lievitati. Perfettamente sfogliati i croissant, soffici e leggeri i maritozzi. Sul resto c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Da non perdere i maltagliati: pasta di bigné ripiena di crema chantilly allo zabaione. La pasta è sottile e la crema setosa e delicata, così leggeri da fare il bis. Perfetto esempio di una pasticceria che combina felicemente maestria tecnica e puro piacere. Invitanti e di ottima fattura torte e semifreddi, nonché i pani dolci. Il servizio è agile e gentile.



TRIESTE

Pirona 1900

I.go Barriera Vecchia, 12

tel. 040 2335476

chiuso i pomeriggi di lunedì e domenica

83

67 pasticceria 8 servizio

8 ambiente

Insegna storica per eccellenza (la più antica della città, parte del patrimonio FAI), è tappa imperdibile per chi visita la città e punto di riferimento per i triestini. Immersa nel via vai di Largo Barriera, quasi ferma il tempo con il suo stile Liberty e il suo verde antico (sebbene il locale sia sempre accuratamente rinnovato), tanto che non stupirebbe ritrovarsi accanto Joyce, come sovente accadeva un secolo fa. La pasticceria della tradizione è qui espressa ai massimi livelli - presnitz tra i migliori in città - così come i grandi classici, personalizzati con sapienza, dell'arte pasticceria francese e italiana, tra lievitati della colazione, monoporzioni, semifreddi. Da non perdere i grandi lievitati delle feste, tra i quali sorprende per gusto e consistenza il panettone in vasocottura. Bella da vedere e ottima da gustare la cioccolateria, perfetta idea regalo o sfizio prezioso da accompagnare a un caffè. Servizio cordiale e professionale.



UDINE

Pasticceria alla Torinese

via Forni di Sotto, 21

tel. 0432 477253

chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

81

66 pasticceria 8 servizio

7 ambiente

Accogliente e curata, la pasticceria si incontra in un frequentato punto di passaggio, vicino all'Ospedale Civile. L'offerta punta solidamente sul classico, ed è sempre una garanzia, che si tratti dei salati (pizzette, toast, tramezzini) o della ricca proposta dolce, che sa valorizzare con esecuzioni curate la qualità degli ingredienti. Golosi i bomboloni e le brioche, ben sfogliate; bene le farciture, in primis la crema pasticceria, leggera e profumata. Allettante la gamma di mignon, tra bigné, cannoncini, funghetti, chantilly, diplomatici; affiancata da un assortito repertorio di biscotti, dai frollini ai cookies, dai baci di dama ai baci di Udine, con impasto al cacao e ripieno al cioccolato. Posto d'onore per le torte, tra le quali ottime Sacher, torta della nonna, pere e cioccolato, crostate. Gettonati i dolci delle ricorrenze, come le castagnole, le fritole e i crostoli di Carnevale, e a Natale panettoni, torroni, soggetti in cioccolato.