



## UN MONDO DI TORTE

La torta è da sempre sinonimo di festa e condivisione.  
È la protagonista indiscussa di tutte le ricorrenze che hanno segnato le tappe importanti della vita di ognuno.  
Classica e semplice o innovativa e stuzzicante, la torta è sempre il momento più atteso di ogni festa.

**PASTICCERIA TARANTOLA**  
DOLCI TENTAZIONI



## TORTE DELICATE ALLE CREME

I nostri Maestri Pasticceri preparano diverse tipologie di torte alla crema. Oltre alle classiche St. Honorè e Zuppa Inglese, realizziamo le Millefoglie, i Profiteroles e le amate torte a base di pan di Spagna. Le torte alle creme sono perfette per festeggiare e anche per regalarsi un momento davvero speciale.



#### CHANTILLY ALLA VANIGLIA

Base in pan di Spagna farcita con una crema chantilly alla vaniglia. La parte esterna è rifinita con panna montata, bigné alla crema e granella di nocciole.

#### DESIRÉ

Base morbida in pan di Spagna con doppia farcitura di crema chantilly alla vaniglia e al cioccolato. All'esterno, la griglia di panna montata riempita con crema e cioccolato alternati.



#### MILLESTELLE

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema pasticcera (con vaniglia in bacche). Finitura con briciole di pan di Spagna e zucchero a velo.

#### VANIGLIA E MERINGA

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema pasticcera (con vaniglia in bacche). Finitura con meringa sbriciolata.



#### VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema pasticcera (con vaniglia in bacche). Finitura con fogli di cioccolato bianco.

#### VANIGLIA E FRAGOLA

Base morbida in pan di Spagna con doppia farcitura di crema pasticcera e di crema di fragola. Copertura con cioccolato bianco e crema di fragola.





### INGLESINA

Base morbida di pan di Spagna con uno strato di crema alla vaniglia e uno di crema al cioccolato. Copertura con meringa morbida e lingue di cioccolato fondente.

### MERINGA AL LIMONE

Base in pan di Spagna con crema al limone e copertura di meringa morbida fiammeggiata. Decorazione con fette di limone essiccate, briciole di pistacchio e lingue di cioccolato fondente.



### MIMOSA

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema al limone. Decorazione con cubetti di pan di Spagna.

### MANDORLATA

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema alla nocciola. Finitura con uno strato sottile di meringa, scaglie di mandorla e zucchero a velo.



### ST. HONORÉ

Base morbida in pan di Spagna con doppia farcitura di crema chantilly alla vaniglia e al cioccolato. Decorazione con bigné alla vaniglia zuccherati, crema chantilly alla vaniglia e al cioccolato.

### ZUPPA INGLESE

Strati morbidi di pan di Spagna, leggermente bagnati con l'alchermes, intervallati da tanta crema pasticcera alla vaniglia e al cioccolato.





#### MILLEFOGLIE ALLA VANIGLIA E MELE CARAMELLATE

Tre strati di pasta sfoglia con doppia farcitura di crema alla vaniglia e mele caramellate. Decorazione con mele e zucchero a velo.

#### CASSATA SICILIANA

Base in pan di Spagna farcita con ricotta di pecora, gocce di cioccolato fondente e frutta candita. La copertura è di marzapane e frutta candita.



#### PROFITEROLES BIANCHI CON I LAMPONI

Bignè con crema alla vaniglia e copertura di cioccolato bianco morbido con lamponi freschi

#### PROFITEROLES AL PISTACCHIO E LAMPONI

Bignè con crema al pistacchio e copertura di cioccolato bianco morbido al pistacchio con lamponi freschi.



#### VANIGLIA E PISTACCHIO

Base in pan di Spagna morbido con uno strato di crema alla vaniglia e uno strato di crema al pistacchio. Finitura con briciole di pistacchio e riccioli di cioccolato bianco.

#### SUMMER

Base morbida in pan di Spagna con uno strato di confettura di albicocca e uno di confettura di mirtilli. Copertura con cioccolato bianco morbido.





## TORTE AL CIOCCOLATO

Nella sua variante più pura e fondente, ma anche al latte e bianco. Abbinato ai marron glacés o ai frutti rossi. Crostate e torte margherite. Per le nostre torte al cioccolato utilizziamo solo il miglior cioccolato e amiamo abbinarlo ai sapori di stagione. Per questo la nostra produzione è sempre fresca e deliziosa.



### ARANCINA

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di cioccolato fondente e scorze d'arancia candite.

Copertura con un foglio di cioccolato fondente.



### CROSTATA AL CIOCCOLATO E PERE

Base di pasta frolla classica con crema morbida al cioccolato e pere a fette.



### CROSTATA AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Base di pasta frolla al cacao con crema morbida al cioccolato, pistacchi e perline di wafer croccante al cioccolato.

### CIOCCOLATOSA

Pan di Spagna ricco al cacao con farcitura di crema al cioccolato. Copertura di cioccolato fondente con riccioli al gianduia.



### CROSTATA AL CIOCCOLATO E PESCHE

Base di pasta frolla con ripieno di crema morbida al cioccolato fondente e pesche spadellate. Decorazione con pesche e briciole di pistacchio.



### CROSTATA AL CIOCCOLATO

Base di pasta frolla con crema morbida al cioccolato fondente. Decorazione con linguette di cioccolato al latte e fondente e briciole di pistacchio





#### DEVIL'S CAKE

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato, crema di mascarpone e frutti di bosco freschi



#### SACHER PANNA AI MARRONI

Tre strati di pan di Spagna ricco al cacao a vista con una farcitura di panna montata e una di mousse al cioccolato con i marrons glacés. Per finire, panna montata, marroni e briciole di pistacchio.



#### SACHER

Pan di Spagna ricco al cacao con farcitura di confettura di lamponi. Copertura di cioccolato fondente. Varianti: questa torta si può avere anche con la confettura di albicocca.

#### ORO E CIOCCOLATO

Tre strati di pan di Spagna ricco al cacao con doppia farcitura di mousse al cioccolato. Finitura con cioccolato fondente lucido, frutti rossi e una pennellata d'oro.



#### SACHER PANNA AI LAMPONI

Tre strati di pan di Spagna ricco al cacao con una farcitura di panna montata e una di mousse al cioccolato con i lamponi freschi. Per finire, panna montata, lamponi freschi, briciole di pistacchio e lingue di cioccolato al lampone.



#### TARTUFINA

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema al gianduia. Copertura con foglio di gianduia e una spolverata di cacao.





### TORRE DI CIOCCOLATO

Strati di meringa al cioccolato e di pan di Spagna ricco al cacao intervallati da una farcitura di mousse al cioccolato.

A scelta, i frutti rossi solo sopra o anche all'interno.

### CHARLOTTE RUSSA

Base morbida in pan di Spagna con doppia farcitura alla vaniglia e al cioccolato. Copertura con un foglio di cioccolato bianco spolverato di cacao.



### CROSTATA AL CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

Base di pasta frolla al cacao con crema morbida al cioccolato fondente, frutti di bosco, briciole di pistacchi e lingue di cioccolato bianco.

### CROSTATA AL CIOCCOLATO E MERINGA

Base di pasta frolla ripiena di crema morbida al cioccolato fondente, ricoperta di ciuffetti di meringa fiammeggiata.



### TORTA CAPRESE

É una torta senza farina di frumento, a base di cacao e farina di mandorle. Una spolverata di cacao.

### CIAMBELLA AL CACAO E NOCCIOLE

Un dolce da forno morbido con tanto cacao e nocciole sbriciolate, ricoperto da uno strato di cioccolato fondente e nocciole





#### MILLESTELLE AL CIOCCOLATO

Base in Pan di Spagna morbido farcito con crema pasticcera e gocce di cioccolato fondente. Finitura con briciole di pan di Spagna e riccioli di cioccolato.

#### GIANDUIA E PISTACCHIO

Base in pan di Spagna morbido con uno strato di crema al gianduia e uno strato di crema al pistacchio. Finitura con briciole di pistacchio e riccioli di gianduia.



#### FORESTA NERA

Base in pan di Spagna ricco al cacao farcito con panna montata e ciliegie.

#### SACHER AL PISTACCHIO

Base in pan di Spagna ricco al cacao con doppia farcitura di crema al pistacchio.



All'esterno una colata morbida di cioccolato fondente e granella di pistacchi.



#### MILLEFOGLIE CON CHANTILLY E MARRONI

Tre strati di pasta sfoglia intervallati da crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente e marrons glacés

#### PROFITEROLES CLASSICI

Bigné ripieni di crema alla vaniglia o crema chantilly ricoperti con una colata morbida di cioccolato fondente.





## TORTE ALLA FRUTTA

Crostate, Cheesecake, Chantilly, Millebigné: ogni torta della nostra produzione proviene dalla più alta tradizione pasticceria e viene rielaborata con il tocco personale dei nostri Maestri Pasticceri. I frutti freschi incontrano solo la migliore crema e il pan di Spagna più gustoso per deliziare tutti i palati.



#### BASE MORBIDA ALLA FRUTTA MISTA

Base morbida in pan di Spagna con crema pasticcera e tanta frutta mista.

#### CROSTATA DI FRUTTA MISTA

Base di pasta frolla con crema pasticcera e tanta frutta mista.



#### BASE MORBIDA AI FRUTTI DI BOSCO

Pan di Spagna farcito con crema pasticcera alla vaniglia e ricoperto di frutti di bosco. Varianti: la stessa torta si può fare con qualsiasi tipologia di frutta.

#### CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

Base di pasta frolla con crema pasticcera alla vaniglia e frutti di bosco. Finitura con una spolverata di zucchero a velo.



#### TORTA ALLE FRAGOLE

Pan di Spagna farcito con crema alla vaniglia, ricoperto di fragole fresche. La decorazione è di panna montata e granella di nocciole.

#### CHANTILLY ALLE FRAGOLE

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema chantilly alla vaniglia e pezzi di fragole. Decorazione in sintonia col contenuto. Intorno granella di nocciole. Varianti: la stessa torta si può fare con qualsiasi tipologia di





#### CHANTILLY AI LAMPONI E CIOCCOLATO

Base morbida in pan di Spagna con doppia farcitura di crema chantilly leggera con gocce di cioccolato fondente e lamponi freschi. Decorazione con lamponi e foglie di cioccolato.

#### CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

Base morbida in pan di Spagna con farcitura di crema chantilly alla vaniglia. Finitura con lamponi freschi e scaglie di cioccolato bianco. Intorno crema chantilly alla vaniglia e briciole di pistacchio.



#### MERINGA, CIOCCOLATO E FRAGOLE

Due strati di meringa con mousse al cioccolato e fragole fresche con qualche briciola di pistacchio.

#### MERINGA AI FRUTTI DI BOSCO

Due strati di meringa con crema chantilly e frutti di bosco freschi con qualche lingua di cioccolato bianco.



#### PAVLOVA AI LAMPONI E CIOCCOLATO

Scodella di meringa con crema chantilly, gocce di cioccolato fondente e lamponi freschi.

#### PAVLOVA ALLA FRUTTA MISTA

Scodella di meringa con crema chantilly, frutta fresca e lingue di cioccolato.





#### CROSTATA AL CIOCCOLATO E LAMPONI

Base di pasta frolla con crema morbida al cioccolato e lamponi freschi.

#### CROSTATA CON RICOTTA E MIRTILLI

Pasta frolla ripiena di ricotta, zucchero e mirtilli cotti insieme. Decorata con mirtilli, riccioli di cioccolato bianco e zucchero a velo.



#### NUVOLA ALLA FRUTTA

Base morbida in pan di Spagna farcita con crema chantilly alla vaniglia e frutta fresca. Finitura con briciole di meringa, frutta fresca e zucchero a velo. Varianti: si può avere anche con frutta monogusto o con marroni.

#### MILLESTELLE AI FRUTTI DI BOSCO

Base morbida in pan di Spagna con crema pasticcera e frutti di bosco.



#### MILLEBIGNÉ ALLE FRAGOLE

Base morbida in pan di Spagna con crema chantilly alla vaniglia e fragole. Intorno: bignè caramellati ripieni di crema chantilly alla vaniglia. Finitura con fragole e crema chantilly alla vaniglia.

#### MILLEBIGNÉ AI FRUTTI DI BOSCO

Base morbida in pan di Spagna con crema chantilly alla vaniglia e frutti di bosco. Intorno: bignè caramellati ripieni di crema chantilly alla vaniglia. Finitura con frutti di bosco e crema chantilly alla vaniglia.





#### TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE E LAMPONI

Tiramisù classico al mascarpone con inzuppatura ai frutti rossi, arricchito con fragole e lamponi.

#### TIRAMISÙ AI LAMPONI E MACARONS

Tiramisù classico al mascarpone con inzuppatura ai frutti rossi, arricchito con lamponi e macarons alla fragola e al cioccolato.



#### TIRAMISÙ ALLE PESCHE E ALBICOCHE

Tiramisù classico al mascarpone con inzuppatura alla frutta, arricchito con pesche e albicocche.

#### TIRAMISÙ ALLA FRUTTA MISTA

Tiramisù classico al mascarpone con inzuppatura alla frutta, arricchito con tanta frutta fresca.



#### CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI

Base in pan di Spagna ricco al cacao con crema al cioccolato e lamponi freschi.

#### RED VELVET ALLE FRAGOLE

Base classica rossa con crema al formaggio e fragole fresche





### PARIS – BREST AI FRUTTI DI BOSCO

Ciambella di pasta bigné alle mandorle con crema chantilly e frutti di bosco.

### TORTA AL PISTACCHIO E FRAGOLINE DI BOSCO

Base morbida in pan di Spagna con crema al pistacchio e fragoline di bosco.



### MILLEFOGLIE CON CHANTILLY E FRAGOLINE

Tre strati di pasta sfoglia a vista intervallati da crema chantilly e fragoline di bosco.

### MILLEFOGLIE CON CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO

Tre strati di pasta sfoglia a vista intervallati da crema chantilly e frutti di bosco.



### MILLEFOGLIE AI FRUTTI ROSSI

Tre strati di pasta sfoglia farciti con crema pasticcera.  
Tutti i frutti rossi sulla superficie.

### MILLEFOGLIE ALLA VANIGLIA E MELE CARAMELLATE

Tre strati di pasta sfoglia con doppia farcitura di crema alla vaniglia e mele caramellate.  
Decorazione con mele e zucchero a velo.



# CHEESECAKE

Le nostre Cheesecake: le più belle, le più buone, le più colorate.





#### CHEESECAKE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Base di biscotti al burro sbriciolati con crema al formaggio e yogurt naturale.

Finitura con salsa di frutti di bosco e frutti di bosco freschi.



#### CHEESECAKE ALLE CILIEGIE

Base di biscotti al burro sbriciolati con crema al formaggio.

Finitura con salsa di ciliegie, ciliegie fresche tagliate e riccioli di cioccolato bianco.



#### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Base di biscotti al burro sbriciolati con crema al formaggio.

Finitura con salsa di frutti di bosco e frutti di bosco freschi.

#### CHEESECAKE CON MANGO E LAMPONI

Base di biscotti al burro sbriciolati con crema al formaggio.

Finitura con salsa di lamponi, lamponi freschi, mango e lingue di cioccolato bianco.



#### CHEESECAKE ALLE PESCHE E ALBICOCHE

Base di biscotti al burro sbriciolati con crema al formaggio.

Finitura con salsa di albicocche e pezzi di albicocche e pesche.



#### CHEESECAKE ALLE FRAGOLINE

Base di biscotti al burro sbriciolati con crema al formaggio.

Finitura con salsa di fragoline e fragoline fresche.





CHEESECAKE AI CACHI  
(cotta)

Pasta frolla al cacao ripiena di  
crema al formaggio con salsa di  
cachi e cachi a pezzetti.

CHEESECAKE ALLE PESCHE  
(cotta)

Pasta frolla al cacao ripiena di  
crema al formaggio con salsa di  
pesche e pesche a fette.



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE  
(cotta)

Pasta frolla ripiena di crema al  
formaggio con salsa alle fragole e  
fragole fresche.

CHEESECAKE AI LAMPONI  
(cotta)

Pasta frolla ripiena di crema al  
formaggio con salsa ai lamponi e  
lamponi freschi.



CHEESECAKE AI FICHI E LAMPONI  
(cotta)

Pasta frolla ripiena di crema al  
formaggio con salsa ai fichi,  
decorata con lamponi freschi e  
fichi.

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO  
(cotta)

Pasta frolla ripiena di crema al  
formaggio con salsa ai frutti di  
bosco e frutti di bosco freschi.



## TORTE FASHION

Sono la nostra variante alle americane cream-tart perché sono realizzate con il pan di Spagna anziché la pasta frolla. Più facili da tagliare e molto più versatili.





#### TORTA FASHION SACHER PANNA

Due strati di pan di Spagna ricco al cacao con mousse al cioccolato. Copertura con panna montata, fragole, lamponi, meringhette e macarons al lampone.

#### TORTA FASHION A CUORE

Due strati di pan di Spagna ricco al cacao con mousse al cioccolato. Copertura con panna montata, frutti di bosco, dragèes al cioccolato, scorze d'arancia e cuoricini al cioccolato bianco.



#### TORTA FASHION COLORATA

Due strati di pan di Spagna morbido con crema chantilly, crema pasticcera, meringhette, lamponi e macarons al lampone e al cioccolato.

#### TORTA FASHION ALLA FRUTTA

Due strati di pan di Spagna morbido con crema chantilly, meringhette, frutta fresca e macarons al lampone.



#### TORTA FASHION AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Due strati di pan di Spagna al cacao farciti con mousse al pistacchio. Decorazione con mousse al cioccolato, meringhette, fragoline di bosco e macarons al pistacchio.

#### TORTA FASHION ALLA VANIGLIA E FRAGOLA

Due strati di pan di Spagna farciti con crema chantilly. Decorazione con mousse alle fragole, meringhette, frutti di bosco e macarons ai lamponi.





#### TORTA FASHION RETTANGOLO

Due strati di pan di Spagna con mousse alla vaniglia. Copertura con panna montata, frutti di bosco e macarons alla vaniglia

#### TORTA FASHION GOLOSA

Due strati di biscotto morbido al cacao con un ripieno di mousse al cioccolato. Copertura in mousse al cioccolato e decorazione con frutti di bosco, nocciole e scorze d'arancia candite.



#### TORTA FASHION PISTACCHIO

Due strati di biscotto morbido con mousse al pistacchio. Copertura di mousse al pistacchio, con macarons al pistacchio e meringhette bianche

#### TORTA FASHION 18

Due strati di pan di Spagna con mousse alla vaniglia. Copertura con panna montata, lamponi, fragole, meringhette e macarons ai lamponi.



#### TORTA FASHION LETTERA COLORATA

Due strati di pan di Spagna con mousse alla vaniglia colorata. Copertura con crema chantilly e soggetti da ricorrenza.

#### TORTA FASHION A NUMERO

Due strati di pan di Spagna ricco al cacao con mousse alle fragole. Copertura con crema chantilly, fragole, lamponi, meringhette, biscottini a cuore e macarons ai lamponi.



Regina della nostra tradizione pasticceria, la castagna è uno dei frutti più amati che i nostri boschi ci regalano. I marroni vengono utilizzati sia per la produzione di marron glacés, autentica delizia della nostra produzione, che per la realizzazione di creme.



## TORTE ALLE CASTAGNE

La produzione delle torte alle castagne è una delicata reinterpretazione della tradizione da parte dei nostri Maestri Pasticceri. Nascono così la Castagnola, la Millefoglie, il Saccottino, la Fantasia d'Autunno e il Monte Bianco, delizie che uniscono il sapore della castagna a vaniglia e cioccolato.



#### SACCOTTINO DI CASTAGNE

Base morbida in pan di Spagna con crema alla vaniglia e pezzi di marrons glacés. Copertura in marzapane e cioccolato. Decorazione con marrons glacés interi.

#### CASTAGNOLA

Involucro di pasta frolla con la farina di mais e il ripieno di crema di marroni. Finitura con una pennellata di cioccolato fondente, marrons glacés e pannocchiette di marzapane.



#### MILLEFOGLIE CON CHANTILLY E MARRONI

Tre strati di pasta sfoglia con crema chantilly alla vaniglia, scaglie di cioccolato fondente e marrons glacés.

#### MONTE BIANCO

Pan di Spagna con crema chantilly alla vaniglia e spaghetti di farina di castagne. Contorno di crema chantilly alla vaniglia.



#### PAVLOVA AL CIOCCOLATO E MARRONI

Scodella di meringa ripiena di crema chantilly, pezzi di cioccolato e marrons glacés.

#### SACHER PANNA AI MARRONI

Tre strati di pan di Spagna ricco al cacao con mousse al cioccolato, panna montata e marrons glacés.



Le torte da forno sono le più caratteristiche della tradizione e sono tra le protagoniste più amate della nostra produzione. Deliziano i palati di adulti e bambini in occasione di spuntini e merende e si fanno amare per i loro gusti semplici e delicati.

## TORTE DA FORNO

Dalla più tipica crostata di mele fino alla tradizionale Sbrisolona, le torte da forno sono la produzione più classica della nostra pasticceria. Un'attenzione speciale è data alle torte al cioccolato: la torta della nonna e la torta Margherita sono da sempre tra le più apprezzate per la bontà senza tempo.





#### TORTA MARGHERITA ALLE MELE

Base morbida arricchita con burro e pezzi di mela.

Decorazione con zucchero a velo e mele.

#### TORTA MARGHERITA ALLE ALBICOCCHES

Base morbida arricchita con burro e pezzi di albicocche spadellate.

Decorazione con zucchero a velo e confettura di albicocche



#### TORTA MARGHERITA CON CACAO E PERE

Base morbida arricchita con burro e cacao con pezzi di pera.

#### TORTA MARGHERITA RICCA

Base morbida arricchita con burro, mele, uvetta e scorze d'arancia candite.



#### TORTA CAPRESE

Base morbida con farina di mandorle, burro e cacao.

Senza farina di frumento e perciò senza glutine.

#### TORTA MARGHERITA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Base morbida arricchita con burro e gocce di cioccolato fondente.

Finita con una spolverata di zucchero a velo e di cacao.





#### CONTADINA CON PERE E ALBICOCCHE

Una torta morbida e semplice,  
arricchita con pezzettini di pere e  
albicocche sciroppate.

#### CIAMBELLA CONTADINA

Una ciambella morbida e semplice  
arricchita con pezzettini di frutta  
mista sciroppata.



#### TORTA DELLA NONNA AL CIOCCOLATO

Involucro di pasta frolla con  
ripieno di crema morbida al  
cioccolato. Decorazione con pinoli  
e zucchero a velo.

#### AMOR POLENTA

Una cupola morbida impastata  
con farina bianca, farina gialla e  
farina di nocciole.



#### TORTA TRENTINA

Base di pasta frolla con un ripieno  
di mele, uvetta e cannella.  
Ricoperta con briciole croccanti.

#### CROSTATA DI MELE

Base di pasta frolla con mele a  
fette e gelatina alle albicocche.  
Decorazione con briciole di  
pistacchio.





#### CROSTATA FRANGIPANE ALLE MELE E MANDORLE

Base di pasta frolla classica con un ripieno morbido alle mandorle e mele.

La copertura è di mandorle a scaglie, fette di mela e zucchero a velo.



#### CREMA COTTA ALLE MELE

Base di pasta frolla classica ripiena di crema e pezzi di mela.



#### CREMA COTTA

Base di pasta frolla classica ripiena di crema cotta.

#### OLANDESE CON FRUTTA SECCA

Base di pasta frolla classica con un ripieno morbido alle mandorle, completamente ricoperta di frutta secca.



#### CREMA COTTA ALLE CILIEGIE

Base di pasta frolla classica ripiena di crema e ciliegie.



#### CREMA COTTA ALLE FRAGOLE

Base di pasta frolla classica ripiena di crema e pezzi di fragole.



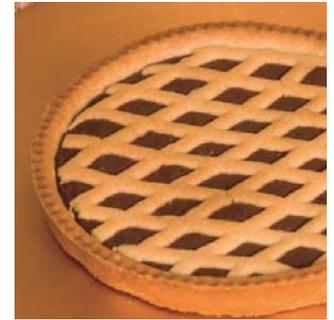


### CROSTATA DI MARMELLATA O CONFETTURA

Base di pasta frolla con marmellata o confettura molto ricca di frutta e poco zucchero di canna. Varianti: tutti i gusti di marmellata o confettura (secondo disponibilità).

### CROSTATA AL CIOCCOLATO

Base di pasta frolla con crema di cioccolato.



### LINZER TORTE

Base di pasta frolla montata con confettura di mirtilli.

### CROSTATA AL LIMONE E MERINGA

Pasta frolla con crema al limone e meringa morbida fiammeggiata.



### SBRISOLONA

Un impasto semplice e friabile caratterizzato da farina di mais e mandorle.

### SBRISOLONA AL CIOCCOLATO

Un impasto semplice e friabile caratterizzato da farina di mais e mandorle con l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente.





## CIAMBELLA AL CACAO E NOCCIOLE

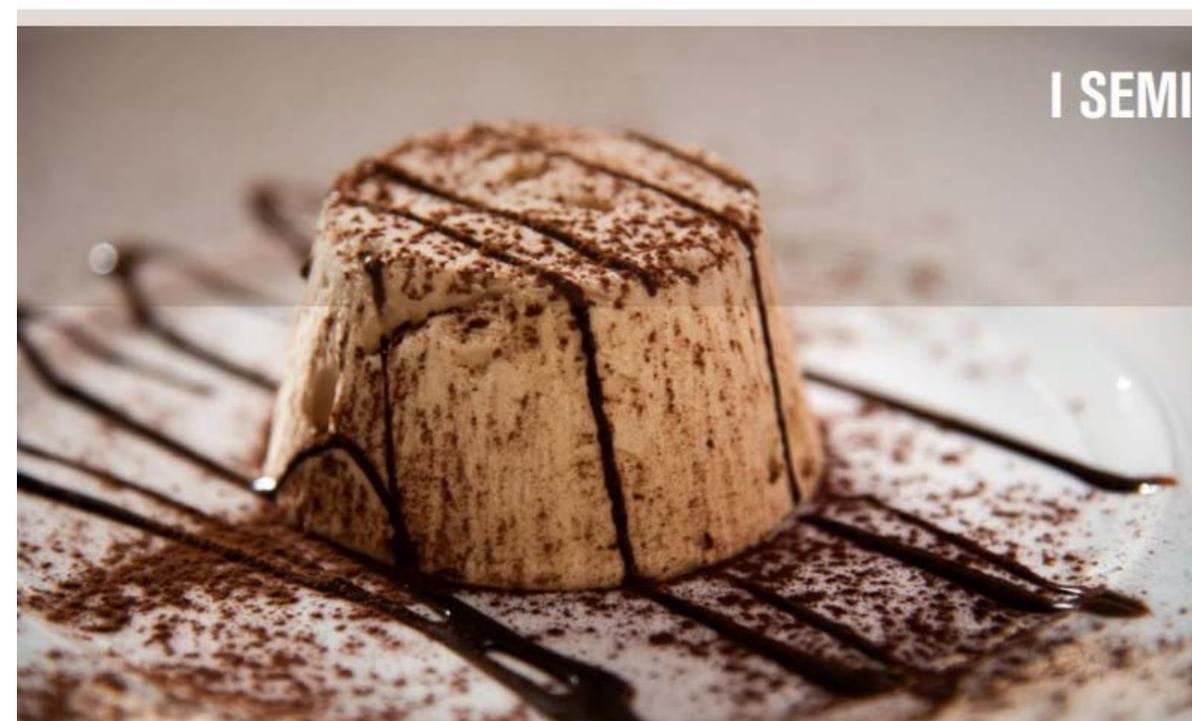
Una ciambella morbida di torta  
margherita arricchita con cacao e  
farina di nocciole.

Copertura morbida di cioccolato  
fondente e nocciole intere.

Perfetti per ogni stagione, i semifreddi sono un'autentica delizia di sapori. I nostri Maestri Pasticceri li propongono sia alla frutta che alle creme in una grandiosa di sapori, profumi e colori tutta da scoprire, gustare e apprezzare.

## I SEMI FREDDI

Un sottile strato di pan di Spagna è la base di delicati impasti con la miglior frutta di stagione: dal limone, alle albicocche, alle fragole ogni sapore viene attentamente calibrato. I semifreddi alle creme sono squisite golosità al gusto di cioccolato, nocciola, pistacchio, maron glacé e meringhe che soddisfano tutti i palati.





#### SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA E CIOCCOLATO BIANCO

Un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto a due strati, uno alle fragole e uno al cioccolato bianco, da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con fragole, lingue di cioccolato bianco e gelatina di fragole.



#### SEMIFREDDO AL LIMONE

Alla base un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto al limone da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.



#### SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ

Pan di Spagna al caffè con crema di mascarpone e cacao. Da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.

#### SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Alla base un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto alle fragole da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con fragole, briciole di pistacchio e gelatina di fragole.



#### SEMIFREDDO VARIEGATO ALL'AMARENA

Alla base un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto alla vaniglia con le amarene candite da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con amarene candite e nocciole.



#### SEMIFREDDO AI DUE CIOCCOLATI

Uno strato sottile di pan di Spagna con un impasto al cioccolato fondente e uno al cioccolato al latte. Da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.





#### MERINGATA CLASSICA

Base di meringa classica intervallata da un soffice mix di panna, uova e zucchero con gocce di cioccolato e pezzi di marrons glacés. Finitura con pezzetti di meringa e cioccolato. Da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.

#### MERINGATA AL CIOCCOLATO

Base di meringa al cacao con un soffice mix di panna al cioccolato, uova e zucchero e arricchita con gocce di cioccolato. Finitura con pezzetti di meringa e polvere di cacao. Da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.



#### SEMIFREDDO AI MARRONS GLACÉS

Alla base un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto ai marrons glacés da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con marrons glacés e cioccolato bianco.

#### SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E PISTACCHIO

Un sottile strato di pan di Spagna con un morbido impasto a due strati, alla nocciola e ai pistacchi, da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con nocciole e pistacchi.



#### SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

Alla base un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto ai frutti di bosco da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione di frutti di bosco.

#### SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO

Un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto al cioccolato fondente e alla vaniglia, da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con bottoni di cioccolato fondente.





#### SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto al caffè, da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.



#### SEMIFREDDO ALLE ALBICOCCHE

Un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto alle albicocche da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con gelatina di albicocche e briciole di amaretto.

#### SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E FRUTTA

Un sottile strato di pan di Spagna; poi un morbido impasto alla vaniglia, da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo. Decorazione con frutta fresca e lingue di cioccolato bianco.



#### ZUCCOTTO

Cupola di pan di Spagna riempita con uno strato alla vaniglia con le amarene e uno al cioccolato con gocce di cioccolato fondente. All'esterno una colata di cioccolato e briciole di biscotto. Da conservare nel freezer e scongelare poco prima del consumo.

