

MENU TORTE





TORTA AI LAMPONI

FROLLA CON FRANGIPANE, CREMA PASTICCERA E LAMPONI FRESCHI



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

8-9 persone
Ø 20cm

38 €

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, zucchero a velo, uovo, farina di mandorle, sale, lamponi, amido di riso, amido di mais, vaniglia



CROSTATA DI FRUTTA

FROLLA CON FRANGIPANE, CREMA PASTICCERA
E FRUTTA FRESCA MISTA, SECONDO STAGIONALITÀ



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

8-9 persone
Ø 20cm

38 €

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

I NOSTRI CONSIGLI

Frutta mista, Frutti di bosco, Fichi (secondo stagionalità), Pesche (secondo stagionalità)

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, zucchero a velo, uovo, farina di mandorle, sale, frutta fresca, amido di riso, amido di mais, vaniglia



GANACHE AL CIOCCOLATO

FROLLA AL CACAO CON GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE 62%
E PEPITE CROCCANTI AL CACAO



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

27 €

6-7 persone
Ø 18cm

35 €

8-9 persone
Ø 20cm

42 €

10-11 persone
Ø 22cm

49 €

Ingredienti: panna, cioccolato fondente 61% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, vaniglia), burro, farina di grano tenero tipo 00, zucchero a velo, zucchero di canna, farina di mandorle, glucosio, cacao, albume, sale.



ST. HONORÉ

SFOGLIA E PAN DI SPAGNA ACCOMPAGNATI
DA PANNA MONTATA E BIGNÈ CARAMELLATI,
RIPIENI DI CREMA PASTICCERA



S

M

L

XL

4-5 persone
16x16cm

23 €

6-7 persone
18x18cm

31 €

8-9 persone
20x20cm

38 €

10-11 persone
22x22cm

45 €

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia.



TONKA

FROLLA CON FRANGIPANE AL PISTACCHIO,
MARMELLATA DI LAMPONI AL 160% E MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
AROMATIZZATA ALLE FAVE DI TONKA.



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

8-9 persone
Ø 20cm

36 €

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

Ingredienti: latte, panna, cioccolato bianco 30% (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, lecitina di soia, vaniglia), zucchero, confettura lamponi 160% (lamponi, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), pistacchi, farina di grano tenero tipo 00, burro, zucchero a velo, uovo, farina di mandorle, pasta pistacchio, glassa (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina, carragenina, acido citrico), gelatina in polvere, sale, amido di mais, fava di tonka, vaniglia.



MILLEFOGLIE

SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA
ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR



S

M

L

XL

4-5 persone
16x16cm

23 €

6-7 persone
18x18cm

31 €

8-9 persone
20x20cm

38 €

10-11 persone
22x22cm

57 €

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia.



SACHER

PAN DI SPAGNA AL CACAO, SCIROPPO ALLA VANIGLIA,
MARMELLATA DI ALBICOCHE AL 160%
E GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE 62%



S

M

L

XL

4-5 persone
14x14cm

23 €

6-7 persone
16x16cm

31 €

8-9 persone
18x18cm

38 €

10-11 persone
20x20cm

49 €

Ingredienti: farina di mandorle, albumi, zucchero, tuorlo d'uovo, uova, farina di grano tenero tipo 00, burro, cioccolato fondente 61% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, vaniglia), cacao, panna, glucosio, confettura di albicocche 160% (albicocca, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio), fave di cacao



CROSTATA AL LIMONE E MERINGA MORBIDA

FROLLA CON FRANGIPANE, CREMA DI LIMONE
E MERINGA MORBIDA ALL'ITALIANA



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 18cm

23 €

6-7 persone
Ø 20cm

27 €

8-9 persone
Ø 22cm

33 €

10-11 persone
Ø 24cm

38 €

Ingredienti: succo di limone, uova, zucchero, cioccolato bianco 30% (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, lecitina di soia, vaniglia), burro di cacao, farina di grano tenero tipo 00, burro, zucchero a velo, uovo, farina di mandorle, sale, albumi d'uovo.



PERE E CIOCCOLATO

BISCOTTO AL GRANO SARACENO, GELATINA DI PERE E MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 63% PERÙ

Stagionalità: Settembre-Aprile



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 14cm

23 €

6-7 persone
Ø 16cm

31 €

8-9 persone
Ø 18cm

38 €

10-11 persone
Ø 20cm

49 €

Ingredienti: panna, latte, cioccolato fondente 63% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, vaniglia), gelatina in polvere, pere, pectina, glucosio, farina di mandorle, farina di grano saraceno, albumi d'uovo, zucchero, zucchero a velo, farina di grano tenero tipo 00, latte condensato, cioccolato biondo 32% (burro di cacao, zucchero, latte in polvere, lecitina di soia, vaniglia), glassa (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina, carragenina, acido citrico).



CASSIS

BISCOTTO SABLÉ INTEGRALE CON GELATINA DI RIBES NERO, CREMOSO ALLA VANIGLIA E GERMOGLI DI ORIGANO

Stagionalità: Giugno-Settembre



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

8-9 persone
Ø 20cm

38 €

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

Ingredienti: polpa di cassis, zucchero, gelatina animale in polvere, burro, farina di grano tenero tipo 00, farina di mandorle, integrale, uova, sale, panna, , cioccolato bianco 30% (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, lecitina di soia, vaniglia), vaniglia, glassa (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina, carragenina, acido citrico).



FRAGOLE E BASILICO

TORTINO MORBIDO ALLO ZUCCHERO MUSCOVADO CON FROLLA ALLE MANDORLE,
GELATINA DI BASILICO, CREMOSO AL CIOCCOLATO BIONDO E FRAGOLE FRESCHE

Stagionalità: Aprile-Giugno



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

8-9 persone
Ø 20cm

38 €

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

Ingredienti: zucchero muscovado, burro, sale, uova, farina di grano tenero tipo 00, lievito polvere, succo arancio, scorza di limone, basilico, glassa neutra (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina, carragenina, acido citrico), colla di pesce, latte, glucosio, panna, cioccolato orelys (Burro di cacao, LATTE intero in polvere, zucchero di canna intero bruno muscovado, zucchero rosso, emulsionante (lecitina di SOIA), vaniglia).



GIANDUIA E POMPELMO ROSA

BISCOTTO SABLÉ AL SESAMO NERO, MOUSSE AL GIANDUIA E BIGNÈ CON CREMOSO AL POMPELMO ROSA

Stagionalità: Novembre-Marzo



S

M

L

XL

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

8-9 persone
Ø 20cm

38 €

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo, zucchero semolato, latte, panna, succo di pompelmo, cioccolato gianduia (nocciole, cacao, zucchero, latte in polvere, lecitina di soia, vaniglia), gelatina in polvere, glassa (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina, carragenina, acido citrico), sesamo, sale.



CIOCCOLATO E LAMPONI vegana

**DOPPIA FROLLA ALLA NOCCIOLA, GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%
E POLPA DI LAMPONE, GUARNIZIONE DI LAMPONI FRESCI**



S

4-5 persone
Ø 16cm

23 €

M

6-7 persone
Ø 18cm

31 €

L

8-9 persone
Ø 20cm

38 €

XL

10-11 persone
Ø 22cm

46 €

ingrediente per la wafer: amido di mais, cacao (trattato 70%), olio di cocco, vaniglia, burro di cacao, lecitina di soia, vaniglia, olio extra vergine d'oliva, zucchero invertito, farina di grano tenero tipo 00, farina integrale, mandorle di sweet, sale, olio di girasole, farina di nocciola, composta di lampone (lampori, sciroppo di glucosio/fruttosio).

