

MENU TORTE



LE NOSTRE TORTE SONO DISPONIBILI ANCHE IN FORMATI FUORI STANDARD.
A SECONDA DELLA STAGIONE POTREBBERO ESSERCI NOVITÀ FUORI MENÙ, CHIEDI PURE!



TORTA AI LAMPONI

FROLLA CON FRANGIPANE, CREMA PASTICCERA E LAMPONI FRESCHI



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

S

4-5 persone
Ø 16cm

25 €

M

6-7 persone
Ø 18cm

33 €

L

8-9 persone
Ø 20cm

42 €

DISPONIBILE ANCHE CON CREMA CREMA AL MASCARPONE

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



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

S

4-5 persone
Ø 16cm

25 €

M

6-7 persone
Ø 18cm

33 €

L

8-9 persone
Ø 20cm

42 €

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



TONKA

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



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

S

4-5 persone
Ø 16cm

25 €

M

6-7 persone
Ø 18cm

33 €

L

8-9 persone
Ø 20cm

42 €

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.



GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

FROLLA AL CACAO CON GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE
E PEPITE CROCCANTI AL CACAO.



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

S

4-5 persone
Ø 16cm

25 €

M

6-7 persone
Ø 18cm

33 €

L

8-9 persone
Ø 20cm

42 €

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.



MILLEFOGLIE

SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA
ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR



Modalità di ordinazione: oggi per dopodomani.

S

4-5 persone
16x16cm

25 €

M

6-7 persone
18x18cm

33 €

L

8-9 persone
20x20cm

42 €

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.



CROSTATA AL LIMONE E MERINGA MORBIDA

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



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

**S**

4-5 persone  
Ø 18cm

**25 €**

**M**

6-7 persone  
Ø 20cm

**29 €**

**L**

8-9 persone  
Ø 22cm

**35 €**

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.



## SACHER

SACHER CON CIOCCOLATO FONDENTE  
E MARMELLATA DI ALBICOCHE AL 160%

Stagionalità: Ottobre-Aprile



Modalità di ordinazione: oggi per dopodomani.

**S**

4-5 persone  
16x16cm

**25 €**

**M**

6-7 persone  
18x18cm

**33 €**

**L**

8-9 persone  
20x20cm

**42 €**

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 CON FRAGOLINE DI BOSCO

FROLLA CON CREMA PASTICCERA  
E FRAGOLINE DI BOSCO FRESCHE



Modalità di ordinazione: oggi per dopodomani.

S

M

L

4-5 persone  
Ø 16cm

**28 €**

6-7 persone  
Ø 18cm

**37 €**

8-9 persone  
Ø 20cm

**44 €**

Questa torta prevede un costo di 45 euro/kg

**DISPONIBILE ANCHE CON CREMA DI MASCARPONE**

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, crema pasticcera/mascarpone, uovo, farina di mandorle, sale, fragoline di bosco, amido di riso, amido di mais, vaniglia.



## ST. HONORÉ

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



Modalità di ordinazione: oggi per dopodomani.

**S**

4-5 persone  
*16x16cm*

**25 €**

**M**

6-7 persone  
*18x18cm*

**33 €**

**L**

8-9 persone  
*20x20cm*

**42 €**

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.



## MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO

FROLLA CON CREMA PASTICCERA AL MASCARPONE  
E FRUTTI DI BOSCO



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

S

4-5 persone  
Ø 16cm

**25 €**

M

6-7 persone  
Ø 18cm

**33 €**

L

8-9 persone  
Ø 20cm

**42 €**

DISPONIBILE ANCHE CON CREMA PASTICCERA

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, mascarpone/crema pasticcera, uovo, farina di mandorle, sale, frutti di bosco, amido di riso, amido di mais, vaniglia.



## FRAGOLE CON MASCARPONE E FIORI DI SAMBUCO

FROLLA CON CREMA PASTICCERA AL MASCARPONE,  
FRAGOLE FRESCHE E FIORI DI SAMBUCO

Stagionalità: Maggio-Luglio



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

**S**

4-5 persone  
Ø 16cm

**25 €**

**M**

6-7 persone  
Ø 18cm

**33 €**

**L**

8-9 persone  
Ø 20cm

**40 €**

Ingredienti: latte, panna, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00, burro, mascarpone, uovo, farina di mandorle, sale, fragole, amido di riso, amido di mais, vaniglia, fiori di sambuco.



## MASCARPONE E FICHI

FROLLA CON CREMA PASTICCERA AL MASCARPONE  
E FICHI FRESCHI.

Stagionalità: Luglio-Settembre



Modalità di ordinazione: oggi per domani.

**S**

4-5 persone  
Ø 16cm

**25 €**

**M**

6-7 persone  
Ø 18cm

**33 €**

**L**

8-9 persone  
Ø 20cm

**40 €**

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



PAVEMILANO  
.COM