

Crostata Mandorle Pretagliata g.1200 – 14 porzioni



Questa Crostata è un dolce semplice ed energetico, preparato con una base di pasta frolla farcita con un impasto di mandorle, guarnita con mandorle a scaglie e rifinita con una spolverata di zucchero a velo.

Crostata Frutti di Bosco Pretagliata g.1400 – 14 porzioni



Deliziosa e fresca crostata ai frutti di bosco, dolcemente acidula: base di pasta frolla e pan di spagna farciti con crema chantilly, guarniti con ribes, more, mirtilli e lamponi, glassata con un sottile strato di gelatina e spolverati con lo zucchero a velo!

Torta Delizia Ricotta e Pere Pretagliata g.1200 – 12 porzioni



Dolce originario della costiera amalfitana, capolavoro della pasticceria partenopea, è la Torta di Ricotta e Pere, composta da due strati di pan di spagna alla nocciola che racchiudono una fresca crema alla ricotta e pere Williams a cubetti, decorata con un velo di zucchero.

Meringata Rotonda g.1000



Una delicata Torta Meringata: due dischi di croccante meringa che racchiudono un goloso ripieno semifreddo con latte e panna. Perfetta da servire con frutta o cioccolato caldo, per stupire i tuoi clienti!

Torta della Nonna g.1400

Torta della Nonna Pretagliata g. 1400 -14 porzioni



La Torta della Nonna è certamente uno tra i dolci più apprezzati e richiesti nei menù dei dessert. Pasta frolla farcita con crema pasticcera e guarnita con mandorle e pinoli, decorata con zucchero a velo! Servi in tavola un grande classico della tradizione italiana!

Crostata Limone Pretagliata g. 1400 – 14 porzioni



Una friabile pasta frolla e un morbido plumcake che contengono un cremoso ripieno di crema al limone. Un dolce che con il suo intenso profumo di agrumi metterà d'accordo tutti!

Crostata Mele Pretagliata g. 1400 -14 porzioni



Deliziosa Crostata alle Mele con base di pasta frolla farcita con confettura d'albicocca, crema pasticcera, pan di spagna e mele Golden a fette, ricoperta da una delicata gelatina. Tanto buon sapore di frutta per un fine pasto golosissimo!

Trancio Millefoglie g. 1300



Un dolce tradizionale della cucina francese, conosciuto anche con il nome di Napoleon. E' la Torta Millefoglie: tre strati di croccantissima e dorata pasta sfoglia, doppio ripieno di profumata crema pasticcera, rifinita in superficie con zucchero a velo a righe, pratico aiuto per porzionare in fette!

Meringata Trancio g. 1000



Una spettacolare Meringata proposta nella versione a trancio. Due strati di friabile meringa farciti con crema semifreddo al latte e panna, decorati con granella di meringa. Un dolce fresco ed elegante, ottimo come proposta per il fine cena!

Soufflè al Cioccolato g. 100 (20% Cioccolato)- 12 pezzi



È l'icona della golosità a fine pasto, il suggello di una cena raffinata. Preparato con un cuore fondente al cioccolato, è pronto in pochi minuti. Favoloso abbinato al gelato, alla frutta fresca o servito con qualche ciuffo di panna.

New York Cheesecake g.1500 – 14 porzioni



La tradizionale New York Cheesecake, la più amata: classica base con croccante di biscotto sbriciolato, crema cotta al formaggio fresco e un pizzico di limone! Una fetta tira l'altra!

Morbida Melograno Ribes g. 900



Morbido e profumato impasto ai cereali, frumento, mais, grano saraceno che raccoglie un ricco ripieno al ribes con succo di melograno.

Torta Nonna e Moretto g. 1400 – 14 porzioni



Metà frolla al cioccolato e cremosa ganache al cioccolato, l'altra metà la tradizionale torta della nonna.