

indice / index

LE TORTE / CAKES

- 10 Babà alla cassata
- 11 Babà chantilly e fragoline
- 12 Babà panna e crema di nocciola
- 13 Savarin al rhum
- 14 Ricotta e pera
- 15 Ricotta e noci
- 16 Manila
- 17 Cubana
- 18 Toffee
- 19 Madagascar
- 20 Cilentana
- 21 I tre cioccolati
- 22 Vesuvio
- 23 Reginella
- 24 Cheesecake ai frutti di bosco
- 25 Cheesecake alla crema di nocciola e cioccolato
- 26 Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco
- 27 Cassata siciliana
- 28 Delicata
- 29 Narancia
- 30 Costiera
- 31 Charlotte di arancia e fragoline
- 32 Pistacia vera
- 33 Cappuccino
- 34 Tiramisù
- 35 Tentazione
- 36 Torta alla mela annurca e cannella regina
- 37 Pastiera napoletana
- 38 Caprese al cioccolato
- 39 Caprese al limone
- 40 Profumo del sud
- 41 Yogurt e lamponi
- 42 Mimosa
- 43 Foresta nera
- 44 Armonia
- 45 Nocciocao
- 46 Sacher
- 47 Ricotta di bufala e pistacchio
- 48 Vassoio delizia al limone
- 49 Profiteroles al cioccolato / al cioccolato bianco

LE MONOPORZIONI / SINGLE PORTIONS

- 51 Babà al rhum / Babà chantilly e fragoline
- 52 Babà Ecuador / Sorrentino
- 53 Annurchino / Babà alla cassata
- 54 Zuppa inglese / Amondo
- 55 San Valentino / Delizia al limone
- 56 Tiramisù / Cerasella
- 57 Dolce sfera / Cuore di caramello
- 59 Oro Sole / Mediterranea
- 60 Ricotta, pera e cioccolato / Intenso piacere
- 61 Mimosa / Eclissi
- 62 Charlotte ai lamponi / Cassatina siciliana
- 63 Veneziano / Amaretto
- 64 Dolce autunno / Torre di Babele
- 66 Luxor / Nuvola
- 67 Soffio / Pellecchiella
- 68 Cheesecake ai frutti di bosco / al pistacchio e cioccolato bianco
- 69 Cheesecake alla crema di nocciole e cacao / ricotta di bufala e fichi bianchi
- 70 Arachidi e caramello / Sinfonia al pistacchio
- 71 Pistacia vera / Manila
- 72 Ruby all'amarena / Cocco e mandorle
- 73 Dolce sinfonia / Ricotta bufala e pera
- 74 Duetto / Coulant al cioccolato fondente
- 75 Coulant al pistacchio / Coulant noir et blanc

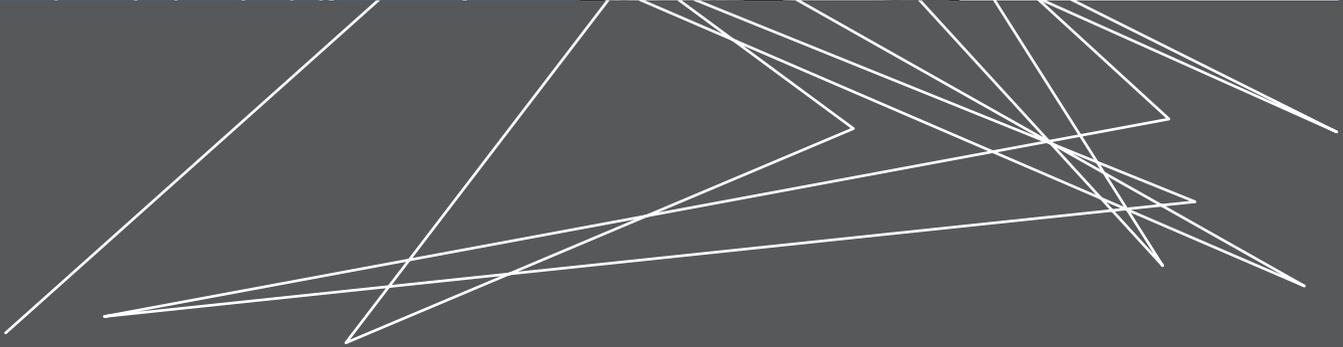
I BICCHIERI / GLASSES

- 77 Partenope / Frastuca



iMarigliano

qualità artigianale



L'azienda

The company

Dolciaria Marigliano è un'azienda fondata nel 2006; specializzata nella produzione di dolci, è guidata dall'esperienza di Giovanni e dal talento creativo di Alessandro Marigliano.

Giovanni e Alessandro sono uniti nella volontà di proporre un prodotto dolciario artigianale di alta qualità che emozioni e, allo stesso tempo, proponga gli aromi, i profumi e i colori memorabili della propria terra.

Grazie alla passione e ad un'attenta ricerca nasce una linea di prodotti dove la tradizione, l'innovazione e la fantasia si combinano in una sintesi perfetta. Le prelibatezze offerte dalla loro pasticceria sono molteplici: torte della tradizione napoletana rivisitate in chiave moderna, nuove ed inimitabili invenzioni dolciarie, monoporzioni deliziose per momenti unici, innovativi dolci proposti in bicchieri e barattoli, gelato artigianale della tradizione italiana. Ma l'offerta Marigliano non finisce qui!

I due fratelli propongono una linea di soffici lievitati dedicati alle festività della tradizione: panettoni e colombe prodotti con lievito madre, tramandato da generazioni, e con ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati, come tutta la produzione Marigliano.

Dolciaria Marigliano was founded in the 2006. It is a company specialized in the production of pastries, guided by the experience of Giovanni and by the talent and creativity of Alessandro Marigliano.

Giovanni and Alessandro are united by the desire to create a high quality artisanal confectionery product that is able to move people and at the same time, to get them acquainted with the wonderful aromas, scents and colors of their native land.

Thanks to a careful and continuous search, a line of product was born, where creativity and tradition combine in perfect harmony. The delicacies offered are numerous: cakes belonging to the Neapolitan tradition which have been revisited and modernized, new and inimitable pastry inventions, delicious single-serves to celebrate sweet moments, innovative desserts served in jars and glasses and the worldwide famous artisanal Italian gelato. But the Marigliano offer does not end here!

The two brothers came up also with an entire line of colombe and panettoni made with sourdough (as it is their family's tradition), made with top notch ingredients, as all the products in their catalogue are





Materie prime
di alta qualità
*High quality
raw materials*



Trasporto
refrigerato
*Cold
transport*



Confezione
garantita
*Guaranteed
packaging*



Le materie prime e il territorio

*The raw materials
and the land*

Creare insieme un prodotto naturale e di alta qualità è la filosofia dei fratelli Marigliano ed è per questo che rivolgono particolare attenzione alla scelta delle materie prime. La completa assenza di conservanti e di grassi idrogenati permette loro di realizzare un prodotto sincero, di alta qualità e in continuo perfezionamento.

Il territorio del Parco Nazionale del Vesuvio è il loro miglior "fornitore": i tipici prodotti rappresentano materie prime di eccellenza offerte da una terra generosa.

The Marigliano philosophy can be summed up in few words: to create a natural and high quality product; that's why we pay particular attention to the choice of raw materials. The non-use of preservatives and hydrogenated fats enables us to create a genuine product of high quality and continuous perfection.

The territory of the Vesuvius National Park is their best "supplier"; with its typical natural products, it allows them to use excellent raw materials and to celebrate the flavors and scents that their generous land offers.



Lo Chef The Chef

Alessandro Marigliano



Alessandro Marigliano si avvicina al mondo della pasticceria grazie agli insegnamenti di Luigi Caputo, noto chef della pasticceria tradizionale napoletana. Inizia il suo percorso apprendendo i segreti della tradizione e successivamente si perfeziona al fianco del fratello, lo chef Pasquale Marigliano, noto e affermato nell'alta pasticceria e membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, acquisendo padronanza e professionalità.

Spinto da un'instancabile volontà di migliorare e di accrescere le sue competenze, ha continuato nella ricerca di quel "certo" ingrediente in grado di contraddistinguere e rendere uniche le sue creazioni.

Nonostante la sua giovane età, Alessandro è riuscito a formare un team che condivide la sua passione, sempre alla ricerca di nuovi stimoli attraverso corsi di aggiornamento presso rinomate scuole dell'alta pasticceria italiana.

Alessandro Marigliano approaches the world of pastry thanks to the teachings of Luigi Caputo, renowned chef of the traditional Neapolitan pastry. He begins his career learning the secrets of the tradition and he later improves working together with his brother, the chef Pasquale Marigliano, also a renowned and established member of the pastry community and member of the Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, acquiring mastery and professionalism.

Driven by a strong will to improve and build up his skills, he continued in the search for that "unique" ingredient able to distinguish and make his creations works of art.

Despite his young age, Alessandro was able to form a team that shares his passion, always looking for new ideas, also through attending training courses at famous Italian pastry schools.

I nostri consigli
Our advice



A close-up photograph of chocolate shavings, showing their rich brown color and textured surface. The shavings are piled together, creating a sense of depth and texture. Overlaid on the image is a solid blue square containing the text "Le torte Cakes". Several thin, white, geometric lines radiate from the blue square, extending across the chocolate shavings, adding a modern, graphic design element to the composition.

Le torte
Cakes

Babà alla cassata

Pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato e infuso di bucce di agrumi e vaniglia Bourbon, farcita con crema di ricotta di pecora e gocchine di cioccolato fondente.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in rum punch, infusion of citrus peels and vanilla Bourbon, filled with ricotta cream cheese and dark chocolate chips.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Malvasia delle Lipari
Liquori / Liqueurs
Rhum



Salse / Sauces
Salsa al Vin Santo
Vin Santo sauce
Salsa al cioccolato fondente
Dark chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Babà chantilly e fragoline

Pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato e infuso di bucce di agrumi e vaniglia Bourbon, farcita con crema chantilly profumata all'arancia e fragoline di bosco semicandite.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in rum punch, infusion of citrus peels and vanilla Bourbon, filled with orange flavored Chantilly cream and semi-candied wild strawberries.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Moscato rosa
Passito di Pantelleria



Salse / Sauces
Salsa di fragoline di bosco
Wild strawberries sauce
Salsa agli agrumi
Citrus sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Babà panna e crema di nocciola

Pasta di babà bagnata con punch al rhum vanigliato e farcita con crema chantilly e crema alle nocciole e cacao.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in vanilla rum punch and filled with chantilly cream, hazelnuts and cocoa cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Moscato d'Asti
Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa di nocciole e cacao
Hazelnuts and cocoa sauce

Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Savarin al rhum

Tipico dolce napoletano di pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato e infuso di bucce di agrumi e vaniglia Bourbon.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in rhum punch and infusion of citrus peels and vanilla Bourbon.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Moscato d' Asti
Muscatèddu di Sorso Sennori



Salse / Sauces
Salsa al caramello e arancia
Caramel and orange sauce

Frutta mista
Mixed fruit



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Ricotta e pera

Ricotta di pecora alleggerita con panna fresca e pere Williams tra due biscotti alle nocciole.

Fresh whipped cream and ricotta mix with Williams pears, enclosed in two hazelnut biscuits.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti
Moscato di Baselice
Muscatèddu di Sorso Sennori



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce
Parfait al passito Vigna Pironti
Passito Vigna Pironti parfait
Noce moscata grattugiata
Grated nutmeg



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Ricotta e noci

Ricotta alleggerita con panna fresca, noci caramellate e gocce di cioccolato fondente, racchiusa tra due biscotti di noci e nocciole.

Fresh whipped cream and ricotta mix, caramelized walnuts and dark chocolate chips, enclosed in two walnuts and hazelnuts biscuits.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti



Salse / Sauces
Salsa al caramello e noci
Caramel and walnuts sauce

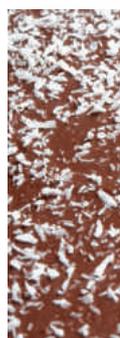


Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Manila

Biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao.

Cocoa biscuits filled with coconut ricotta cheese cream and hazelnut and cocoa cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari
Passito di Falanghina
Liquori / Liqueurs
Liquore al cocco



Salse / Sauces
Crema inglese diluita con liquore Malibu
Malibu liqueur diluted English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cubana

Pan di Spagna al cacao bagnato al rhum e farcito con crema alle nocciole e cacao e crema di latte.

Rum soaked cocoa sponge cake filled with hazelnut, cocoa and milk cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Porto
Liquori / Liqueurs
Pedro Ximénez
Rhum



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco
White chocolate sauce
Salsa di nocciole e cacao
Hazelnuts and cocoa sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Toffee

Pasta frolla farcita con caramello mou e una delicata mousse al cioccolato fondente.

Short pastry filled with mou caramel and a soft dark chocolate mousse.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Marsala liquoroso dolce
Grappa di Aglianico
Rhum



Salse / Sauces
Salsa al caramello e cioccolato
Caramel and chocolate sauce



Metodo di conservazione / *Preservation method*
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Madagascar

Pasta frolla con cru di cacao, pan di spagna farcito con mousse al cioccolato fondente del Madagascar 71% e cremoso alla vaniglia Bourbon del Madagascar.

Cocoa cru short pastry, sponge cake filled with 71% Madagascar dark chocolate mousse and Madagascar Bourbon vanilla cream.



I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Rhum invecchiato
Aged rum



Salse / Sauces
Crema inglese
diluita con rhum invecchiato
Aged rum flavored English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cilentana

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta e cremoso di fichi e cioccolato fondente, ricoperto con una confettura di fichi bianchi.

Hazelnut biscuit filled with ricotta cheese, figs and dark chocolate cream, covered with white figs glaze.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari
Muscatèddu di Sorso Sennori
Picolit



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato
Chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

I tre cioccolati

Cioccolato fondente, al latte e bianco alleggeriti con panna e un soffice strato di pan di Spagna al cacao.

Dark, milk and white chocolate lightened with whipped cream and a soft layer of sponge cake with chocolate.



I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso
Marsala liquoroso
Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Crema inglese profumata
al rhum invecchiato
Aged rum flavored English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Vesuvio

Pan di Spagna al cacao farcito con una bavarese alla nocciola e cerealini croccanti, ricoperto con un cremoso al cioccolato fondente.

Cocoa sponge cake filled with hazelnut bavarian cream and crunchy cereals, covered with dark chocolate mousse.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso
Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Salsa di nocciole e cacao
Hazelnuts and cocoa sauce
Quenelle di cremoso al
cioccolato fondente al 70%
70% dark chocolate quenelle



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Reginella

Cremoso al cioccolato bianco e cannella regina adagiato su un biscotto di mandorle e mela annurca.

White chocolate and regina cinnamon cream on an almond and annurca apple biscuit.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Liquore di mela annurca
Passito di Pantelleria liquoroso
Grappa di Falanghina



Salse / Sauces
Crema inglese diluita
con liquore di mela annurca
Annurca apple liqueur
diluted english cream
Spolvero di cannella regina
Dust with regina cinnamon



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cheesecake ai frutti di bosco

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.

Soft fruits tart with mascarpone cheese.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Cinereo Vigna Pironti
Passito di Falanghina



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / *Preservation method*
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cheesecake alla crema di nocciola e cioccolato

Pasta biscottata al cacao con crema di mascarpone e cioccolato fondente ricoperta con crema di nocciole e cacao.

Hazelnut and cocoa tart with mascarpone cheese and dark chocolate covered with hazelnut and cocoa cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironi
Passito di Falanghina
Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa al caramello e arancia
Caramel and orange sauce
Crema inglese alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegata al pistacchio.

Pistachio and white chocolate tart with mascarpone cheese and pistachio.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Passito di Falanghina
Moscato di Basellice



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato
Chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cassata siciliana

Pan di Spagna leggero e pasta di mandorle al pistacchio di Sicilia farciti con crema di ricotta di pecora e gocchine di cioccolato fondente.

Soft sponge cake and Sicilian pistachio marzipan filled with sheep ricotta cheese cream and dark chocolate chips.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria
Malvasia delle Lipari
Marsala dolce



Salse / Sauces
Salsa al passito di Pantelleria
Passito di Pantelleria sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Delicata

Pan di Spagna farcito con crema chantilly, purea di pesca e albicocche del Vesuvio, ricoperto con una glassa alle fragole.

Sponge cake filled with chantilly cream, Vesuvius apricot and peach puree, covered with strawberries glaze.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Moscato d'Asti dolce
Passito di Falanghina
Liquori / Liqueurs
Liquore Strega



Salse / Sauces
Salsa alla pesca
Peach sauce
Crema inglese diluita con lo Strega
Strega diluted english cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Narancia

Pan di Spagna alle mandorle e arancia farcito con crema e pezzi di arancia fresca.

An almond and orange sponge cake filled with fresh cream and orange chunks.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Moscato d' Asti
Moscato Rosa
Porto Ruby



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco
White chocolate sauce
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Costiera

Biscotto alle mandorle imbevuto di limoncello e farcito con crema di limoni.

An almond biscuit soaked in limoncello and filled with lemon cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Limoncello
Crema di limone
Grappa di Moscato



Salse / Sauces
Salsa di fragoline di bosco
Wild strawberries sauce
Crema inglese diluita con limoncello
Limoncello diluted English cream
Bucce di limoni a julienne
Lemon peel julienne



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours



Charlotte di arancia e fragoline

Pan di Spagna alle mandorle farcito con crema chantilly all'italiana e gelatina di arance, ricoperto con fragole e fragoline.

Almond sponge cake filled with chantilly cream and orange jelly, covered with strawberries and wild strawberries.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Cinereo Vigna Pironti
Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce
Crema inglese diluita con Grand Marnier
Grand Marnier diluted English cream

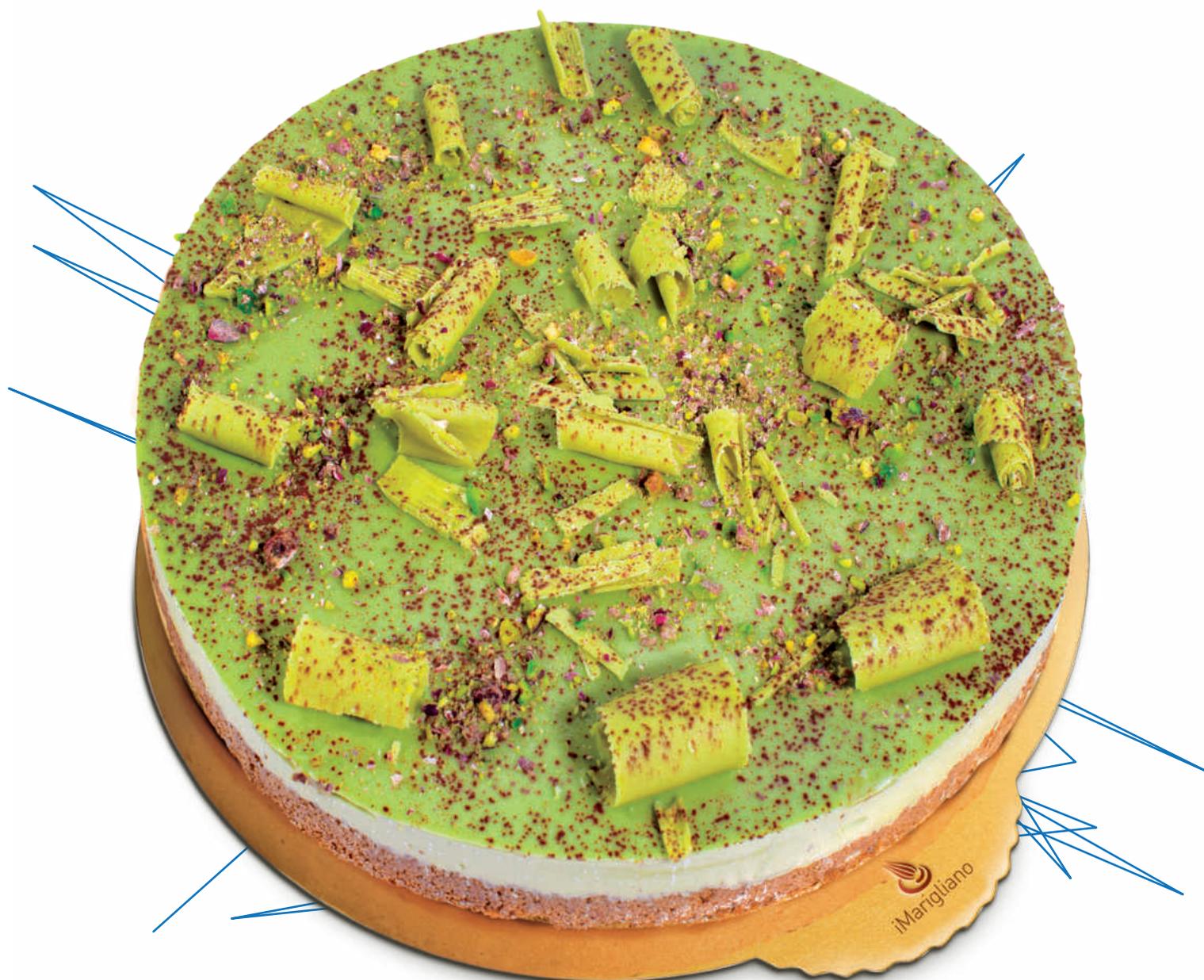


Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Pistacia vera

Biscotto di pistacchio e mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia.

A pistachio and almond biscuit filled with a white chocolate cream and Sicilian pistachio cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Passito di Falanghina
Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato
Chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cappuccino

Pan di Spagna bagnato al caffè espresso e farcito con mousse al caffelatte, ricoperto con meringa flambata.

Sponge cake soaked in espresso and filled with coffee and milk mousse, covered with meringue flambé.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Marsala dolce
Porto
Liquori / Liqueurs
Nocino



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco
White chocolate sauce
Crema inglese diluita con liquore al caffè Borghetti
English cream diluted with Borghetti coffee liqueur



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Tiramisù

Biscotto savoiardo imbevuto al caffè espresso, farcito con crema al mascarpone e pezzi di cioccolato fondente, ricoperto di cacao.

Savoiardo biscuit soaked in espresso filled with a mascarpone cheese cream and dark chocolate chips, covered with cocoa.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti
Passito di Falanghina
Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso



Salse / Sauces
Salsa al caffè espresso
Espresso sauce
Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream
Polvere di cacao
Cocoa powder



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Tentazione

Pan di Spagna alle mandorle e cacao farcito con crema al latte di mandorla e cremoso al cioccolato fondente di origine dominicana 75%.

Almond and cocoa sponge cake filled with almond milk cream and 75% Dominican dark chocolate cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Marsala liquoroso dolce
Grappa di Aglianico



Salse / Sauces
Salsa al caffè espresso
Espresso sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Torta alla mela annurca e cannella regina

Biscotto di pasta frolla farcito con mela annurca e cannella regina ricoperta da croccanti biscotti alle mandorle.

A short pastry biscuit filled with annurca apple and regina cinnamon covered with crunchy almond biscuits.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari
Muscatèddu di Sorso Sennori
Liquori / Liqueurs
Liquore di mela annurca
Annurca apple liqueur



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce
Spolvero di zucchero a velo
e cannella regina
Dust with icing sugar and cinnamon



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio tenere a temperatura ambiente
e poi riporre in frigo per la conservazione
Keep at room temperature during service hours,
store in the fridge afterwards

Pastiera napoletana

Tipico dolce napoletano di pasta frolla farcito con ricotta di pecora e grano cotto profumato al millefiori.

A typical Neapolitan tart with ricotta cheese and cooked corn flavored with millefiori.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti
Passito di Falanghina
Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce
Cioccolato al 70% in scaglie
70% dark chocolate scalds



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio tenere a temperatura ambiente
e poi riporre in frigo per la conservazione
*Keep at room temperature during service hours,
store in the fridge afterwards*

Caprese al cioccolato

Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate, burro fresco e cioccolato fondente al 70%.

A traditional cake with toasted almonds, fresh butter and 70% dark chocolate.



I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso
Pedro Ximénez
Rum



Salse / Sauces
Salsa al pistacchio
Pistachio sauce
Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio tenere a temperatura ambiente
e poi riporre in frigo per la conservazione
*Keep at room temperature during service hours,
store in the fridge afterwards*

Caprese al limone

Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate, burro fresco e limoncello.

A traditional cake with toasted almonds, fresh butter and limoncello.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Picolit
Moscato di Sorso Sennori
Liquori / Liqueurs
Limoncello



Salse / Sauces
Salsa agli agrumi
Citrus sauce
Gelato alla cannella
Cinnamon ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio tenere a temperatura ambiente
e poi riporre in frigo per la conservazione
Keep at room temperature during service hours,
store in the fridge afterwards

Profumo del sud

Pan di Spagna alle carote, more selvatiche, crema di mascarpone alla vaniglia e gelatina di fico d'India.

Carrot sponge cake, wild blackberries, vanilla mascarpone cheese cream and prickly pear puree.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Moscato d'Asti dolce
Cinereo Vigna Pironti
Passito di Falanghina



Salse / Sauces
Salsa al fico d'India
Prickly pear sauce

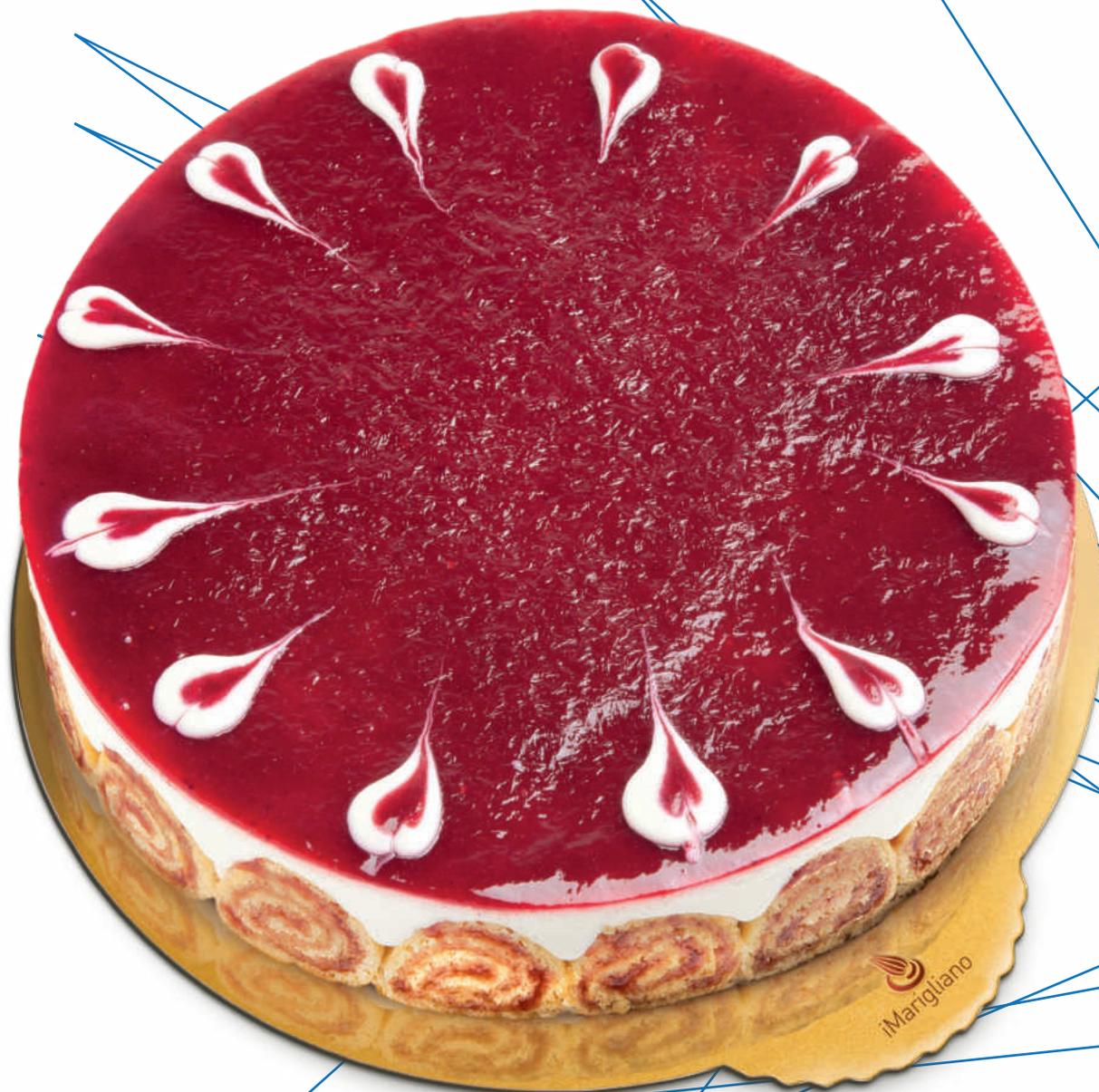


Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Yogurt e lamponi

Pan di Spagna leggero imbevuto di sciroppo agli agrumi, farcito con crema allo yogurt e polpa di lamponi.

Soft sponge cake soaked in citrus syrup, filled with yoghurt cream and raspberry pulp.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Muscateddu di Sorso Sennori
Moscato d'Asti



Salse / Sauces
Salsa di lamponi
Raspberries sauce
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Mimosa

Pan di Spagna ripieno di crema chantilly, fragoline e ananas macerata al maraschino.

Sponge cake filled with chantilly cream, wild berries and pineapple soaked in maraschino.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti
Moscato d'Asti
Passito di Pantelleria



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce
Salsa di fragoline di bosco
Wild strawberries sauce
Crema inglese e purea di frutta
English cream and fruits puree

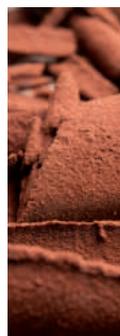


Metodo di conservazione / *Preservation method*
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Foresta nera

Pan di Spagna al cacao farcito con una mousse al cioccolato, amarene e crema chantilly, ricoperto con cioccolato fondente e cacao.

Cocoa sponge cake filled with chocolate mousse, black cherries and a chantilly cream, covered with dark chocolate and cocoa.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria
Passito di Primitivo
Barolo chinato



Salse / Sauces
Salsa alla ciliegia
Cherry sauce
Crema inglese diluita con kirsch
Kirsch diluted English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Armonia

Pan di Spagna al cacao e croccantino alla nocciola farcito con mousse al cioccolato fondente e crema di nocciole pralinate con sfoglie di cioccolato fondente.

Cocoa sponge cake and hazelnut crunchy cereals filled with dark chocolate mousse and hazelnut cream with dark chocolate sheets.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso
Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Salsa di nocciole e cacao
Hazelnut and cocoa sauce
Quenelle di cremoso
al cioccolato fondente al 70%
Dark chocolate 70% quenelle



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours



Nocciocao

Pasta frolla farcita con crema di nocciole e cacao.

Short pastry filled with hazelnut and cocoa cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironi
Passito di Falanghina
Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa al caramello e arancia
Caramel and orange sauce
Crema inglese alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla English cream



Metodo di conservazione / *Preservation method*
Durante le ore del servizio tenere a temperatura ambiente
e poi riporre in frigo per la conservazione
*Keep at room temperature during service hours,
store in the fridge afterwards*

Sacher

Biscotto al cacao bagnato al Grand Marnier farcito con una composta di albicocche e ricoperto con una glassa al cioccolato fondente.

A cocoa biscuit soaked in Grand Marnier filled with apricots compote and covered with dark chocolate glaze.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Distillato di albicocche
Grappa di Aglianico
Marsala liquoroso



Salse / Sauces
Crema inglese diluita con Grand Marnier
Grand Marnier diluted English cream
Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream

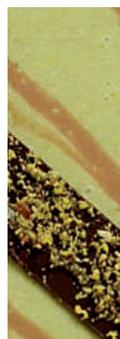
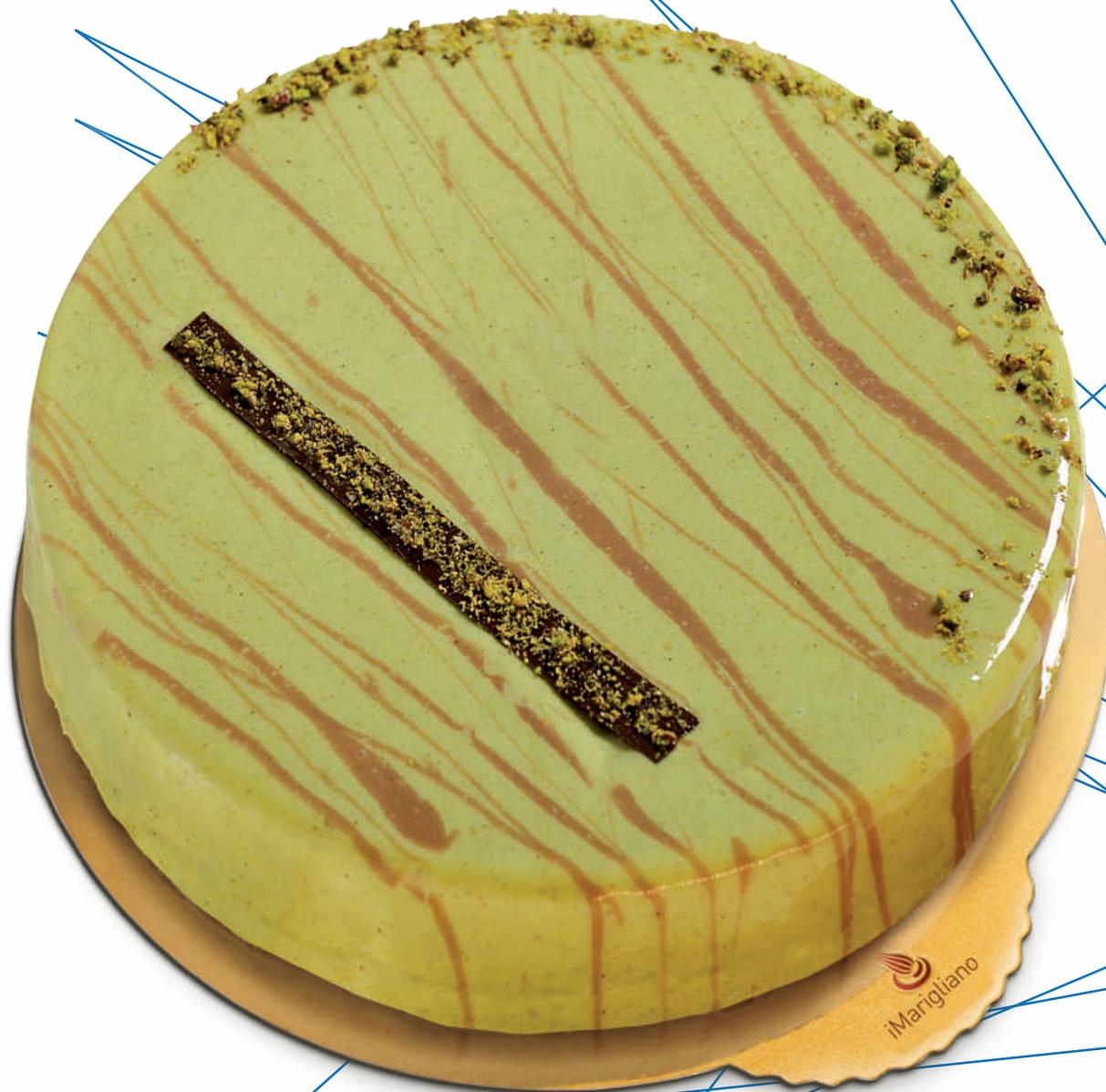


Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Ricotta di bufala e pistacchio

Pan di Spagna di mandorle e pistacchio farcito con crema di ricotta di bufala e crema di cioccolato bianco e pistacchi del Mediterraneo.

Almond and pistachio sponge cake filled with buffalo ricotta cheese and white chocolate and Mediterranean pistachio cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia agrumata
Citrus vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Vassoio delizia al limone

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.

Sponge cake soaked in limoncello, filled and glazed with a lemon cream.



I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari
Liquori / Liqueurs
Limoncello / Crema di limone



Salse / Sauces
Buccia di limone grattugiata
Grated lemon peel



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours



Profiteroles al cioccolato

Profiteroles ripieni di crema chantilly e ricoperti con una glassa al cacao.

Profiteroles filled with chantilly cream and covered with cocoa glaze.

I nostri consigli Our advices



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Rhum
Marsala liquoroso dolce



Polvere di cacao
Cocoa



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
During the service keep it in the fridge

Profiteroles al cioccolato bianco

Profiteroles ripieni e ricoperti con una crema al cioccolato bianco.

Profiteroles filled and covered with white chocolate cream.

I nostri consigli Our advices



Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso
Marsala liquoroso
Rhum agricolo

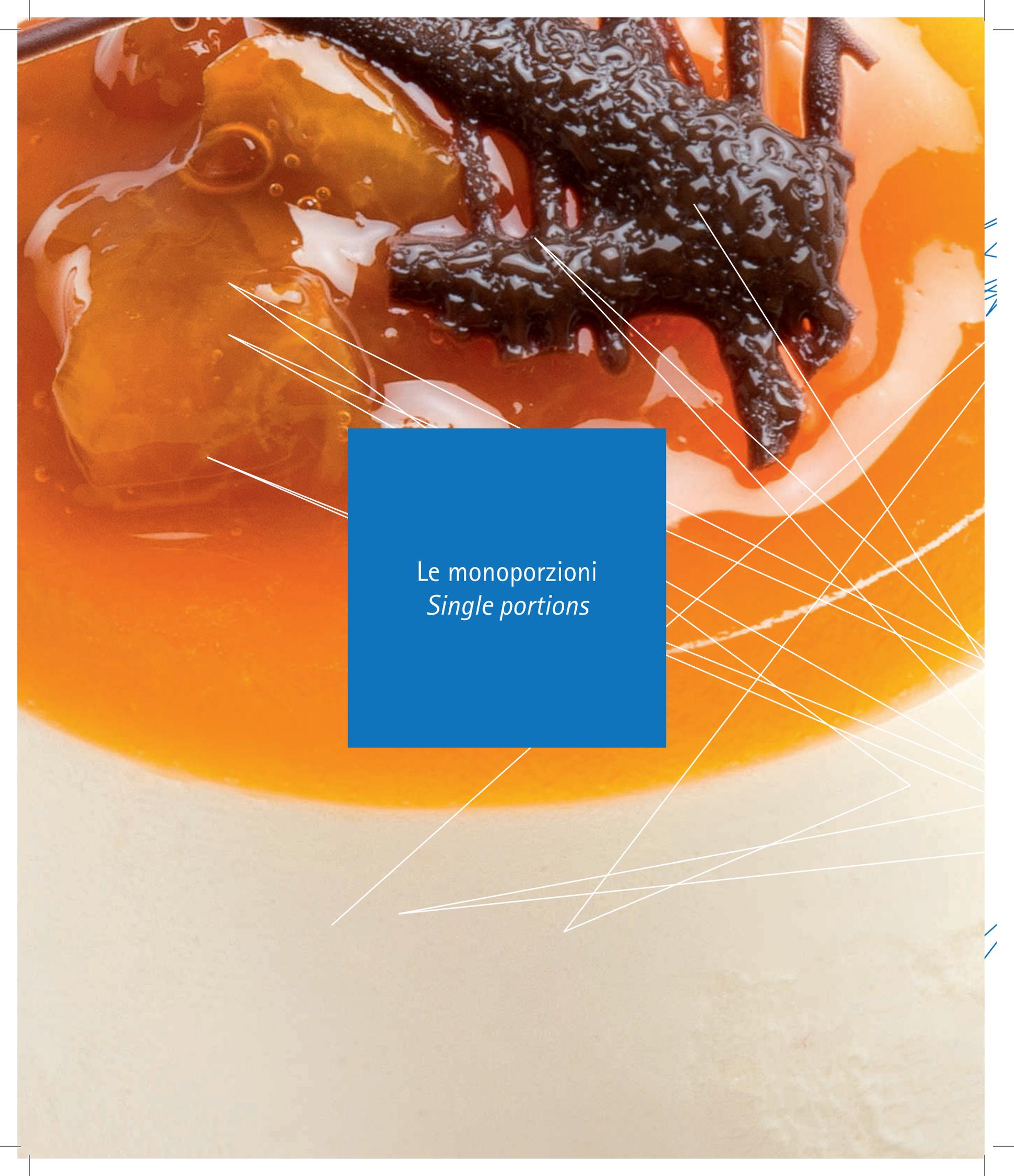


Polvere di cacao
Cocoa



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
During the service keep it in the fridge





Le monoporzioni
Single portions



Babà al rum

Pasta di babà bagnata con punch al rum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in aged rum punch, citrus and Bourbon vanilla.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti / Moscato d'Asti



Salse / Sauces
Salsa al cacao / Salsa alla frutta
Cocoa sauce / Fruit sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Babà chantilly e fragoline

Pasta di babà bagnata con punch al rum e infuso di arancia, farcita con crema chantilly profumata agli agrumi, ricoperta con fragoline di bosco.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in rum punch and orange infusion, filled with chantilly cream, covered with wild strawberries.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti / Moscato Rosa



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon / Crema inglese profumata al Grand Marnier
Bourbon vanilla sauce / Grand Marnier flavored English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Babà Ecuador

Pasta di babà al cacao bagnata con punch al cioccolato e rum farcito con crema alla nocciola, ricoperta con crema chantilly alla vaniglia Bourbon.

A typical Neapolitan cocoa sponge cake soaked in chocolate and rum punch filled with hazelnut cream, covered with Bourbon vanilla chantilly cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti / Passito di Pantelleria



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Sorrentino

Pasta di babà bagnata con punch agli agrumi e vaniglia Bourbon e farcita con crema di limoni.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in citrus punch and Bourbon vanilla and filled with lemon cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Limoncello / Crema al limoncello



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon / Salsa di fragoline di bosco
Bourbon vanilla sauce / Wild strawberries sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





L'originale

Annurchino

Pasta di babà bagnata con liquore di mela annurca e farcita con crema di mela annurca profumata alla cannella regina.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in annurca apple liqueur and filled with a regina cinnamon flavored annurca apple cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Liquori / Liqueurs
Distillato di mela annurca / Annurca apple distilled liqueur



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco
White chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Babà alla cassata

Pasta di babà bagnata con punch al rum vanigliato e farcita con crema di ricotta di pecora alleggerita con panna e cioccolato fondente.

A typical Neapolitan sponge cake soaked in Bourbon vanilla flavored rum punch, filled with a ricotta cheese and whipped cream mix and dark chocolate.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti / Moscato di Baselice

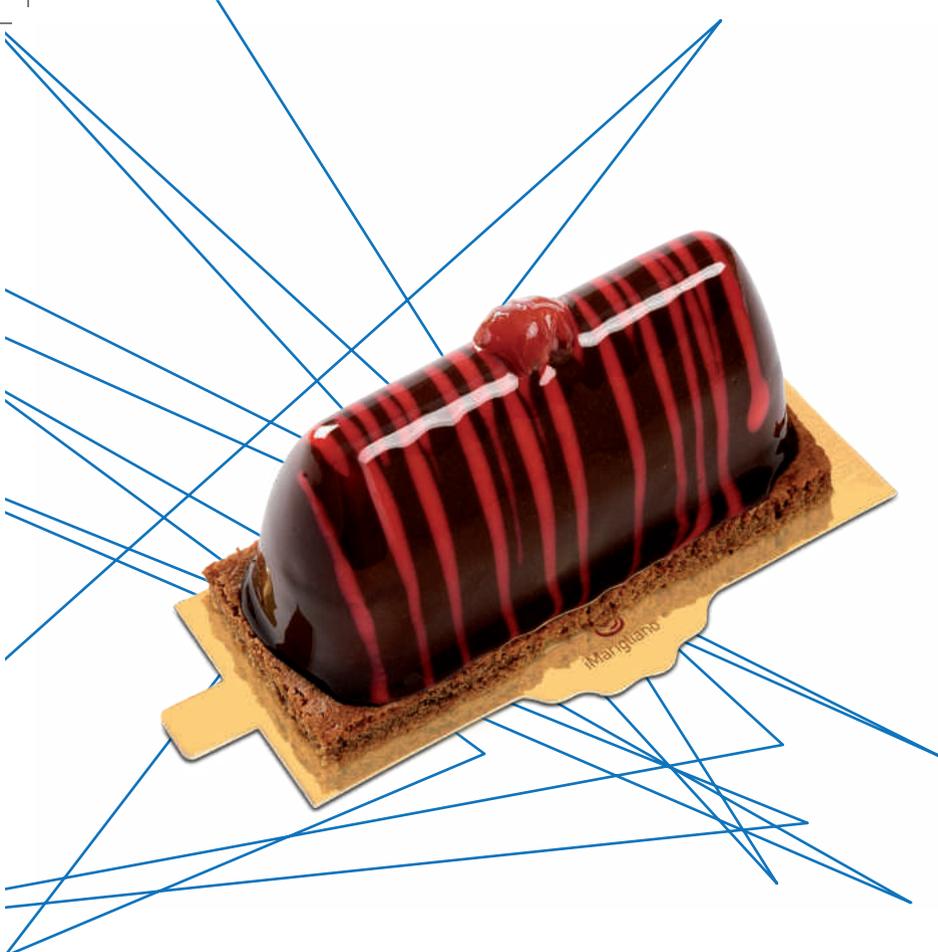


Salse / Sauces
Salsa al cacao / Salsa al Vin Santo
Cocoa sauce / Vin Santo sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Zuppa inglese

Crema alla vaniglia, crema al cioccolato, crema chantilly e pan di Spagna all'alchermes, amarene, su pan di Spagna al cacao.

Vanilla cream, chocolate cream, chantilly cream, alchermes sponge cake and sour cherries on a cocoa sponge cake

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Moscato rosa



Salse / Sauces
Salsa al cacao profumata al kirsch / Salsa zabaione
Kirsch scented cocoa sauce / Egg nog flavored sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Amondo

Pan di Spagna al cacao e mandorle, farcito con una delicata crema di mandorle dolci e composta di amarena, ricoperto da una glassa al latte.

Almonds and cocoa sponge cake, filled with a delicate sweet almonds cream and sour cherries compote, covered by a milk glaze.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria

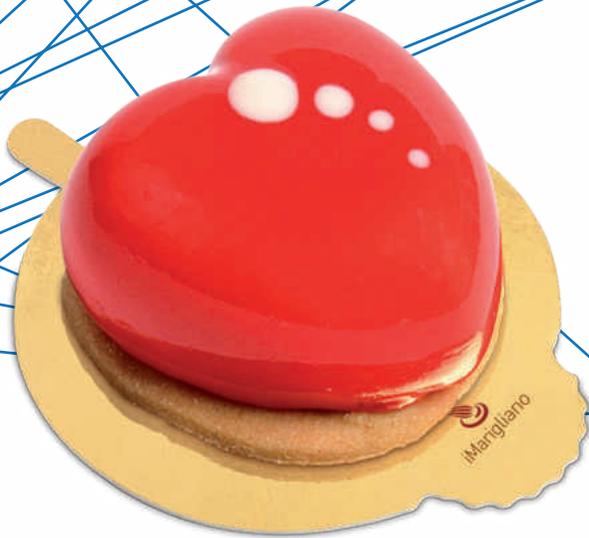


Salse / Sauces
Salsa alla ciliegia
Cherry flavored sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





San Valentino

Mousse al cioccolato al latte e cioccolato bianco con un cuore alla nocciola pralinata su biscotto sablé alla vaniglia.

Milk and white chocolate mousse with a hazelnut praline on a vanilla short pastry sable biscuit.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Falanghina



Salse / Sauces
Salsa al caramello e arancia
Caramel and orange flavored sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Delizia al limone

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.

Limoncello soaked sponge cake, filled and glazed with lemon cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Limoncello / Crema di limone



Salse / Sauces
Buccia di limone grattugiata
Grated lemon peel



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Tiramisù

Roulè al cacao e biscotto savoiardo imbevuti al caffè arabica 100%, farciti con crema al mascarpone e un sottile strato di cremoso al cioccolato fondente 70% origine Ecuador.

Cocoa roulè and 100% Arabica coffee soaked savoiardo biscuit, filled with mascarpone cheese cream and a thin 70% Ecuador dark chocolate cream layer.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Passito di falanghina / Passito di Pantelleria liquoroso



Salse / Sauces
Salsa al caffè espresso
Espresso coffee flavored sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cerasella

Biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato fondente profumato all'alkermes e purea di ciliegie.

A hazelnut biscuit filled with white chocolate, dark chocolate mousse flavored with alkermes and cherries puree.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Moscato Rosa
Liquori / Liqueurs
Cherry



Salse / Sauces
Salsa alla ciliegia / Salsa al cacao profumata al kirsch
Cherry sauce / Kirsch flavored cocoa sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Dolce sfera

Pan di Spagna e crumble al cacao con mousse alla nocciola e cioccolato al latte con cremoso di caffè .

Coffee sponge cake, cocoa crumble with hazelnut mousse, milk chocolate coffee cream.

I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Grappa di aglianico / Rhum agricolo
Aglianico's grappa / agricultural rum



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon / Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cuore di caramello

Biscotto sablé e pan di spagna al cacao farciti con crema al cioccolato fondente e bianco e un cuore di caramello cremoso.

Sablé short pastry biscuit and cocoa sponge cake filled with dark and white chocolate cream and a heart of creamy caramel.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Marsala liquoroso dolce
Fortified sweet marsala



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco / Polvere di cacao
White chocolate flavored sauce / Cocoa powder



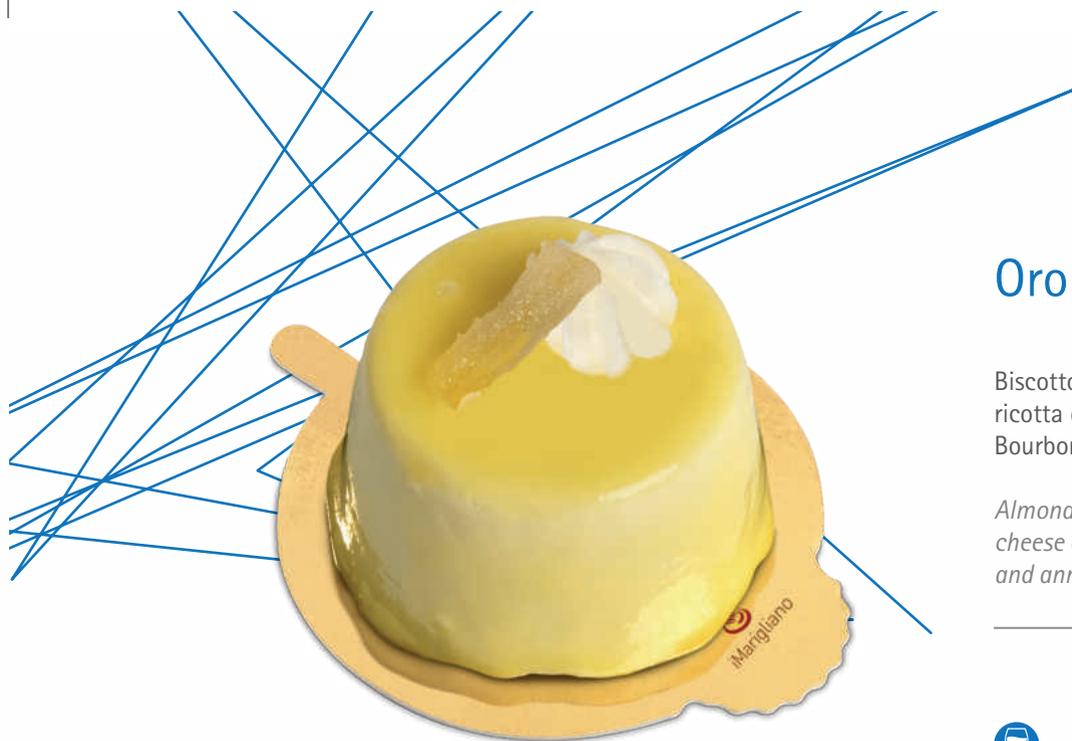
Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





||
/ V
||
||
||
||

||
/ V
||
||
||



Oro Sole

Biscotto e pan di spagna alle mandorle farciti con crema di ricotta di bufala alleggerita con panna e cremoso alla vaniglia Bourbon, limone e mela annurca.

Almond sponge cake and biscuit, filled with buffalo ricotta cheese cream and whipped cream mix, Bourbon vanilla, lemon and annurca apple.

I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Distillato di mela annurca
Annurca apple liqueur



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon e limone
Lemon and Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore di servizio mantenere in frigo.
Store in the fridge during service hours

Mediterranea

Crema di ricotta di bufala e cioccolato bianco, cereali croccanti al cioccolato al latte, crema al pistacchio e crema al cioccolato fondente su un croccante biscotto al pistacchio.

Buffalo ricotta cheese and white chocolate cream, crunchy milk chocolate cereals, pistachio cream and dark chocolate cream on a crunchy pistachio biscuit.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria



Salse / Sauces
Salsa al cacao e noce moscata
Nutmeg and cocoa flavored sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Ricotta, pera e cioccolato

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta di bufala, pere e mousse al cioccolato fondente al 70%.

Hazelnut biscuit filled with ricotta cheese cream, buffalo, pears and 70% dark chocolate mousse.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Porto
Liquori / Liqueurs
Marsala liquoroso dolce



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco / Polvere di cacao amaro
White chocolate sauce / Cocoa



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Intenso piacere

Biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente, vaniglia Bourbon e cremoso di mandarino.

A hazelnut biscuit filled with dark chocolate mousse, Bourbon vanilla and mandarin cream.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon / Crema inglese diluita con liquore mandarinetto
Bourbon vanilla sauce / Mandarin flavored liqueur diluted English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Mimosa

Pan di Spagna ripieno di crema chantilly, fragole e ananas macerata al maraschino.

Sponge cake filled with chantilly cream, strawberries and pineapple macerated in maraschino.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti / Muscateddu di Sorso Sennori



Salse / Sauces
Salsa di fragoline di bosco / Salsa alla vaniglia Bourbon
Wild strawberries sauce / Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Eclissi

Bavarese al cocco, mousse al cioccolato fondente con un cuore alla nocciola e cacao adagiato su un biscotto alle nocciole.

Coconut bavarian cream, dark chocolate mousse with hazelnut and cocoa cream on a hazelnut biscuit.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari / Picolit



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato al latte / Salsa di nocciole e cacao
Milk chocolate sauce / Hazelnuts and cocoa sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Charlotte ai lamponi

Pan di Spagna alle mandorle bagnato al limoncello e farcito con mousse di lamponi.

Limoncello soaked almond sponge cake filled with raspberry mousse.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Moscato d'Asti dolce / Cinereo Vigna Pironti



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cassatina siciliana

Pan di Spagna leggero profumato allo Strega e farcito con crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, marzapane al pistacchio di Sicilia e frutta candita.

Strega flavored sponge cake filled with sheep ricotta cheese cream, dark chocolate, marzipan Sicilian pistachio and candied fruits.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria liquoroso / Liquore Strega



Salse / Sauces
Parfait al passito di Pantelleria
Passito di Pantelleria parfait



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Veneziano

Biscotto al caffè e cacao farcito di bavarese al caffè con un cremoso alla vaniglia Bourbon.

A coffee and cocoa biscuit filled with coffee bavarian cream and Bourbon vanilla cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Nocino



Salse / Sauces
Salsa zabaione / Salsa al caffè espresso
Egg nog / Espresso sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Amaretto

Amaretto morbido farcito con crema pralinata alle mandorle e bavarese all'amaretto di Saronno.

Soft amaretto biscuit filled with almond cream and bavarian cream dipped in amaretto.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria / Marsala dolce



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato / Mandorle caramellate
Chocolate sauce / Caramelized almonds



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Dolce autunno

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta e bavarese alle castagne profumata al rum.

Hazelnut biscuit filled with ricotta cheese cream and rum flavored Bavarian chestnut cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti
Liquori / Liqueurs
Rhum



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Torre di Babele

Pan di Spagna alle mandorle imbevuto all'arancia, frutti di bosco e crema di latte di mandorla.

Orange dipped almond sponge cake, wild berries and almond milk cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti
Moscato Rosa



Salse / Sauces
Salsa di frutti di bosco / Crema inglese diluita con amaretto
Soft fruit sauce / Amaretto diluted English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours







Luxor

Pan di Spagna al cioccolato fondente farcito con crema alla sambuca e cremino semiliquido al caffè, ricoperto con un croccante cioccolato fondente.

Sponge cake with dark chocolate filled with cream dipped in sambuca and semi-liquid coffee cream, covered with crunchy dark chocolate.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Salsa zabaione / Salsa di cacao profumata alla sambuca
Zabaglione sauce / Cocoa sauce dipped in sambuca



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Nuvola

Pasta biscottata, crema al cioccolato bianco e cioccolato fondente, biscotti al cacao con crema di latte.

Biscuit with white and dark chocolate, cocoa biscuits with milk cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Porto
Liquori / Liqueurs
Rhum



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco
White chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Soffio

Biscotto di nocciole e cacao con crema di latte e nocciola pralinata.

Cocoa and hazelnut biscuit with milk cream and hazelnut.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Rhum / Grappa di Aglianico



Salse / Sauces
Salsa di nocciole e cacao
Hazelnuts and cocoa sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Pellecchiella

Pan di Spagna al cioccolato farcito con una mousse leggera al mascarpone profumata all'arancia e polpa di albicocche.

Chocolate sponge cake filled with an orange flavored light mascarpone cheese mousse and apricot pulp.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Moscato Rosa
Liquori / Liqueurs
Distillato di albicocche / Distilled apricot liqueur



Salse / Sauces
Salsa al cacao / Crema inglese all'arancia
Cocoa sauce / Orange flavored English cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Cheesecake ai frutti di bosco

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.

Soft fruits tart with mascarpone cheese covered with wild berries.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti / Passito di Falanghina



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegata al pistacchio.

Pistachio and white chocolate tart with mascarpone cheese and pistachio.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Spumante Vigna Pironti / Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato
Chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Cheesecake alla crema di nocciole e cacao

Pasta biscottata al cacao con crema di mascarpone e cioccolato fondente ricoperta con crema di nocciole e cacao.

Hazelnut and cocoa tart with dark chocolate and mascarpone cheese cream covered with hazelnut and cocoa cream.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Passito Vigna Pironti / Passito di Falanghina



Salse / Sauces
Salsa al caramello e arancia
Caramel and orange sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cheesecake ricotta di bufala e fichi bianchi

Pasta biscottata con crema di ricotta di bufala ricoperta con una composta di fichi bianchi.

Sweet tart with buffalo ricotta cheese cream topped with white prickly pears compote.

I nostri consigli Our advice



Liquori / Liqueurs
Liquore ai fichi bianchi
white prickly pears liqueur



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla flavored sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore di servizio mantenere in frigo.
Store in the fridge during service hours





Arachidi e caramello

Pan di Spagna alle arachidi farcito con crema al cioccolato al latte, crema di arachidi e caramello salato, ricoperto di cioccolato al latte e arachidi salate e tostate.

Peanut sponge cake filled with milk chocolate cream, peanut cream and salted caramel, covered with milk chocolate and salted and roasted peanuts.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Marsala liquoroso dolce / Grappa di Aglianico / Rhum



Salse / Sauces
Salsa ai lamponi
Raspberry sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Sinfonia al pistacchio

Crema al torrone e pistacchio su un pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia, ricoperto di glassa al pistacchio e granella di torrone.

Nougat and pistachio cream on almond sponge cake with orange flavored, covered by pistachio and chopped nougat glaze.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Falanghina / Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Salsa al bergamotto
Bergamot sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Pistacia vera

Biscotto di pistacchio e mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia.

Pistachio and almond biscuit filled with Sicilian pistachio and milk chocolate cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria



Salse / Sauces
Salsa al rhum e cioccolato bianco
Rhum and white chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Manila

Biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao.

Cocoa biscuits filled with coconut ricotta chees cream and hazelnut and cocoa cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari / Passito di Falanghina
Liquori / Liqueurs
Liquore al cocco



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Ruby all'amarena

Pan di Spagna alle mandorle e nocciole farcito con mousse al cioccolato bianco e vaniglia Bourbon, variegato all'amarena ricoperto da cioccolato Ruby e granella di nocciole.

Almond and hazelnut sponge cake filled with white chocolate and Bourbon vanilla mousse, mixed with black cherry covered by Ruby chocolate and chopped hazelnuts.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Moscato Rosa



Salse / Sauces
Salsa al cioccolato bianco profumata al kirsch
Kirsch scented white chocolate sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Cocco e mandorle

Pan di Spagna farcito con mousse al cocco e crema di mandorla pralinata ricoperto con cioccolato bianco e granella di mandorla.

Sponge cake filled with coconut mousse and praline almond covered with milk chocolate and chopped almonds.

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Passito di Pantelleria / Marsala dolce



Salse / Sauces
Salsa all'amaretto
Amaretto sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Dolce sinfonia

Cre moso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di Spagna morbido alla nocciola e cacao.

Milk chocolate cream covered by chopped hazelnuts and milk chocolate, on hazelnut and cocoa soft sponge cake.

I nostri consigli

Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Passito di Pantelleria liquoroso / Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Salsa alla vaniglia Bourbon
Bourbon vanilla sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Ricotta bufala e pera

Ricotta di bufala alleggerita con panna fresca e pere Williams tra due biscotti alle nocciole.

Fresh whipped cream and buffalo ricotta cheese mix with Williams pears, enclosed in two hazelnut biscuits.

I nostri consigli

Our advice



Vini / Wines
Moscato di Baselice / Muscateddu di Sorso Sennori



Salse / Sauces
Salsa al miele d'acacia
Acacia honey sauce



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours





Duetto

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato bianco.

Cocoa sponge cake filled with white chocolate cream.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Marsala liquoroso / Rhum



Salse / Sauces
Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio tenere a temperatura ambiente e poi riporre in frigo per la conservazione oppure riscaldare nel microonde per 10/15 secondi a 700W e servire.
Keep at room temperature during service hours, store in the fridge afterwards otherwise heat up with a microwave at 700W for 10/15 seconds. Serve it.

Coulant al cioccolato fondente

Tutto il piacere del buon cioccolato fondente al 70% servito caldo.

All the pleasure of the 70 % dark chocolate to be served hot.

I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Rhum / Pedro Ximénez

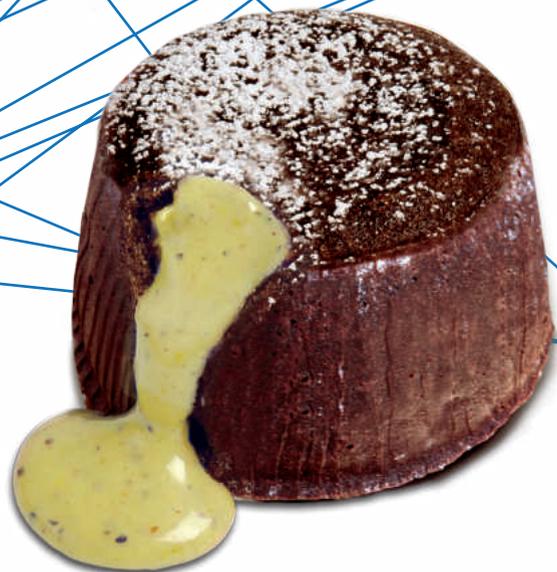


Salse / Sauces
Gelato alla vaniglia o al pistachio
Vanilla or pistachio ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Lasciare il coulant nello stampo e riscaldare nel microonde per 60 secondi a 400/550 W. Capovolgere il coulant nel piatto da portata, togliere lo stampo e servire.
Leave the coulant in the mold and heat in microwavw for 45/50 seconds at 700 W. Turn the coulant in serving plate and remove the mold. Serve it.





Coulant al pistacchio

Coulant al cioccolato fondente con cuore caldo di pistacchio e cioccolato bianco.

Dark chocolate coulant with warm pistachio and white chocolate heart

I nostri consigli Our advice



Vini / Wines
Malvasia delle Lipari / Moscato di Baselice



Salse / Sauces
Gelato al cioccolato
Chocolate ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Lasciare il coulant nello stampo e riscaldare nel microonde per max 60 secondi a 400/500 W. Capovolgere il coulant nel piatto da portata e togliere lo stampo e servire.
Leave the coulant in the mold and heat in microwave for 45/50 seconds at 700 W. Turn the coulant in serving plate and remove the mold. Serve it.

Coulant noir et blanc

Coulant al cioccolato fondente al 70% con cuore al cioccolato bianco.

70% Dark chocolate coulant with a white chocolate heart.

I nostri consigli Our advice



Liquori / Liqueurs
Rhum / Pedro Ximénez



Salse / Sauces
Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream



Metodo di conservazione / Preservation method
Lasciare il coulant nello stampo e riscaldare nel microonde per 60 secondi a 400/500 W. Capovolgere il coulant nel piatto da portata e togliere lo stampo e servire.
Leave the coulant in the mold and heat in microwave for 45/50 seconds at 700 W. Turn the coulant in serving plate and remove the mold. Serve it.





W
W
W

I bicchieri
Glasses



W
W



Partenope

Crema al caffè, cremino al cioccolato al latte con un piccolo babà bagnato al caffè Borghetti e biscotti croccanti di mandorle e cacao.

Coffee cream, milk chocolate cream with a typical Neapolitan sponge cake soaked in Borghetti and crunchy biscuits with almonds and cocoa.

I nostri consigli
Our advice



Vini / Wines
Barolo chinato
Liquori / Liqueurs
Nocino



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours

Frastuca

Crumble alle mandorle e cacao, ricoperto da crema alla vaniglia Bourbon, crema di pistacchio del Mediterraneo e cremoso di cioccolato fondente 70%.

Almond and cocoa crumble, covered with Bourbon vanilla cream, Mediterranean pistachio cream and 70% dark chocolate cream.

I nostri consigli
Our advice



Liquori / Liqueurs
Pedro Ximénez



Metodo di conservazione / Preservation method
Durante le ore del servizio mantenere in frigo
Store in the fridge during service hours



Il nostro packaging





iMarigliano

qualità artigianale

I ringraziamenti

Thanks to

I nostri clienti, i nostri collaboratori.
Nostro fratello Pasquale Marigliano / *Maestro Pasticciere*
Pasquale Brillante / *Sommelier*



I contatti

The contacts

Dolciaria Marigliano srl
Via Cortile Ammirati 20
80047 San Giuseppe Vesuviano (NA)
TF +39 081 0282178
P. Iva 08367041210

www.dolciariamarigliano.it
info@dolciariamarigliano.it



Le certificazioni:

