



Proposte sfiziose

per il 24, 25 e 26 dicembre 2017

I PANETTONI CLASSICI

Panettone con lievito naturale nelle varietà
tradizionale (con canditi all'arancia e al cedro e uvette)
con gocce di cioccolato
con gocce di cioccolato e pere candite
con gocce di cioccolato e pezzi di marrons glacés
con ananas candito
moro (pasta al cioccolato con gocce di cioccolato fondente)
al caffè e gocce di cioccolato bianco
al mandarino
gentile (senza canditi né uvette)
solo uvette
all'arancia con zenzero candito e gocce di cioccolato fondente

500 gr. euro 14.00 - 1000 gr. euro 27.00
1500 gr. euro 40.00 - 2000 gr. euro 54.00

Panettone tradizionale in vasocottura gr. 250
solo vaso euro 10.00 - nella scatola euro 12.00

Crema al mascarpone classica, all'arancia o al rum € 18.00/kg.

I PANETTONI FARCITI

Panettone Tradizionale con crema al mascarpone e frutti di bosco € 33.00/kg.
Panettone al cioccolato con crema chantilly e lamponi € 33.00/kg.
Panettone Gentile con mousse alla vaniglia e al caffè € 28.00/kg.
Panettone al mandarino con mousse al cioccolato fondente € 30.00/kg.
(le farciture possono essere abbinate anche ad altri panettoni a vostra scelta)

LE TORTE DELLA TRADIZIONE

- Foresta Nera € 30.00/kg.
- Oro e cioccolato € 30.00/kg.
- St. Honoré € 28.00/kg.
- Tronchetto classico alle nocciole € 30.00/kg.
- Albero di Natale alla frutta fresca € 30.00/kg.
- Albero di Natale con crema chantilly e fragole fresche € 30.00/kg.
- Meringata con gocce di cioccolato e pezzi di marrons glacés € 32.00/kg.
- Torta alle mandorle e cioccolato (senza farina di frumento)
con mousse alla vaniglia e lamponi freschi € 33.00/kg.

I PICCOLI DESSERT

- Alberelli di mousse ai due cioccolati
- Semi-boccia di cioccolato fondente con bavarese agli agrumi
- Mini Monte Bianco con base di pasta frolla
€ 5.00/cad.

I CANAPÈS DI PESCE

- con gamberi freschi e zucchine
- con terrina di polpo e pomodorini
- di segale con salmone marinato e aneto
- con pesce spada marinato e peperoni in agrodolce
- con seppie e verdure allo zenzero
€ 2.00 cad.

I SALATINI GASTRONOMICI

- Cannoncini al papavero con mortadella e pistacchi € 1.00/cad.
- Bigné con bresaola della Valtellina e caprino fresco € 1.00/cad.
- Bigné con prosciutto crudo e olive verdi € 1.00/cad.
- Crostatine con caprino e erba cipollina € 1.00/cad.
- Canapès di pane all'uva con gorgonzola e mostarda € 1.70/cad.
- Canapès di pane ai fichi con foie gras e pistacchi € 3.50/cad.
- Crostatine mignon alle verdure € 0.70/cad.
- (disponibili nei gusti: carote e mandorle - zucchine e basilico -
spinaci e pinoli - porri, patate e speck - zucca e erbetto)

I SALATINI CLASSICI

- Pizzette di pane e focaccine classiche o con olive o wurstel € 20.00/kg.
- Pizzette e salatini di sfoglia € 29.00/kg.

LA GASTRONOMIA

- Crostata con zucca e erbetto € 25.00/kg.
- Crostata con taleggio e carciofi € 25.00/kg.
- Crostata integrale con broccoli, ricotta e prezzemolo € 25.00/kg.
- Crostata di grano saraceno con radicchio, cacio e pepe € 25.00/kg.
- Strudel di zucca con scamorza e speck € 27.00/kg.
- Roselline di farro con biette e prosciutto crudo € 27.00/kg.
- Profiterole salato (minimo 20 bigné):
bigné al formaggio, al paté di olive, al paté di vitello, al tonno
€ 1.00 a bigné
- Albero di sfoglia con prosciutto crudo, spinaci e robiola € 29.00/kg.
(minimo 8 persone)
- Panettone gastronomico con salumi misti € 30.00/kg.
- Panettone gastronomico con gamberi, salmone, pesce spada
e uova di lompo € 40.00/kg.
- Insalata russa classica € 16.00/kg.
- Terrina di paté con verdure € 40.00/kg.

IN MONOPORZIONI

- Crostata salata con gamberi, salmone, zucchine e pomodorini
- Cheesecake al salmone e rucola
€ 6.00 cad.

IL PANE DELLA VIGILIA

(da ritirare tassativamente il 24 dicembre)

Rosette, tartarughe e modenesi
Baguette, biove
Stirati di grano duro croccanti o morbidi
Rigatelle, pani all'olio e pane dell'Enzo
Ciabattine e ciabattine morbide
Integrale, alla soia, al farro, alla segale, al kamut
pugliese tondo, a ciambella o filone
Pane all'uva, treccia alle noci, ciabatta Italia
Pane siciliano, ciabatta multicereali scura
Filoncino alla pancetta, alle olive e alle olive e pomodoro
Schiacciatine all'olio e multicereali, grissini all'olio
(disponibili dalle 8.30)

I Panini piccoli
(lisci, al sesamo, al papavero, alle noci, integrali)
Piccole brioches salate
L'albero di Natale, la stella cometa, la stella a 5 punte di pane al burro
Stelline di pane al burro al sesamo e al papavero
Filone di farro con lievito naturale
Pan brioche
Filoncino per base canapés
Focaccia classica
(disponibili dopo le h. 9.30)

IL PANE DI NATALE E DI S. STEFANO solo su prenotazione

(da ritirare il 25 e il 26 dicembre)

L'albero di Natale, la stella cometa, la stella a 5 punte di pane al burro
Bocconcini lisci, al sesamo, al papavero, alle noci e integrali
Filoncino alla pancetta, alle olive e alle olive e pomodoro
Stelline di pane al burro al sesamo e al papavero
Piccole brioches salate
Ciabattine croccanti, baguette corte, baguette integrali
Giotto con fiocchi di patate
Focaccia classica
Pan brioche

Le prenotazioni di tutti gli articoli che compongono questo pieghevole devono essere effettuate presso la Pasticceria Tarantola - Piazza Libertà, 6 – 22070 Appiano Gentile (CO) – Tel. 031/890612 entro e non oltre il 20 dicembre. Oltre tale data non potremo più garantire la totale disponibilità degli articoli in elenco.

Aperture delle Feste:

dom. 24 orario continuato dalle 8.00 alle 19.00
lun. 25 e mar. 26 dalle 8.00 alle 12.30

Ringraziando tutti i clienti per la preferenza e l'affetto sempre dimostrati, la famiglia Tarantola e tutto il suo staff augurano Buone Feste e Felice Anno 2018.

Pasticceria Tarantola

Piazza Libertà, 6 - Appiano Gentile (CO) - tel. e fax 031 890612
e-mail: info@pasticceriatarantola.it – web: www.pasticceriatarantola.it
facebook: Pasticceria Tarantola