



DOLCE BASSANO LE TORTE

LA DOLCEZZA ESPRESSA
O SU ORDINAZIONE



DOLCI DELLA TRADIZIONE
Bresciana, tiramisù, cassata, st.Honorè alla romana,
croquembuche, mimosa, nocciolata, zuppa inglese.



STAGIONALITÀ
Tronchetto, mais, savarin,
pastiera napoletana, marron glacé.



TORTE MODERNE
Dolci per intolleranti, cherry, esotica.



DOLCI DA CREDENZA
Strudel, sbrisolona, crostate, torta di mele,
greca, Maddalena.



LA SFOGLIA
Saint'honorè, diplomatica, sfogliacrema, piemontese.



LE TORTE
La dolcezza espressa o su ordinazione. Come
le 7 note espongono le più sublimi melodie,
con pochi ingredienti di pasticceria possiamo
realizzare migliaia di dolci diversi, a soddisfare
i più esigenti e golosi palati.

Da consumarsi in tempo breve
e conservarle in frigo per pochi giorni.

SEMIFREDDI
Zuccotto, bavarese, montebianco,
profiterrolles, yogurt e frutti di bosco.



MERINGATE
Bassanese, cioccolato, fragola,
zabajone, macedonia, frutti rossi.



CIOCCOLATO
Sacher, ganache cru, selva nera, bacio,
tre cioccolati, tartufata.



FRUTTA
Crostata, tirolese, delicata,
Amalfi, lampone.

LE MOUSSE
Bronte, amaretto e zabajone,
cioccovaniglia, tropicale.

DOLCE BASSANO
PASTICCERIA CIOCCOLATERIA

DOLCE BASSANO
di Sarri Mario & C. SNC
Piazzetta Zaine, 14/15
36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424 523875
Fax 0424 230049
info@dolcebassano.it
www.dolcebassano.it

