



# I NOSTRI SEMIFREDDI

---

ALTA PASTICCERIA SICILIANA

*sapere. silenzio.*

VINCI.





---

## ASSAGGIA LA NOSTRA STORIA. GUSTA LA SICILIA.

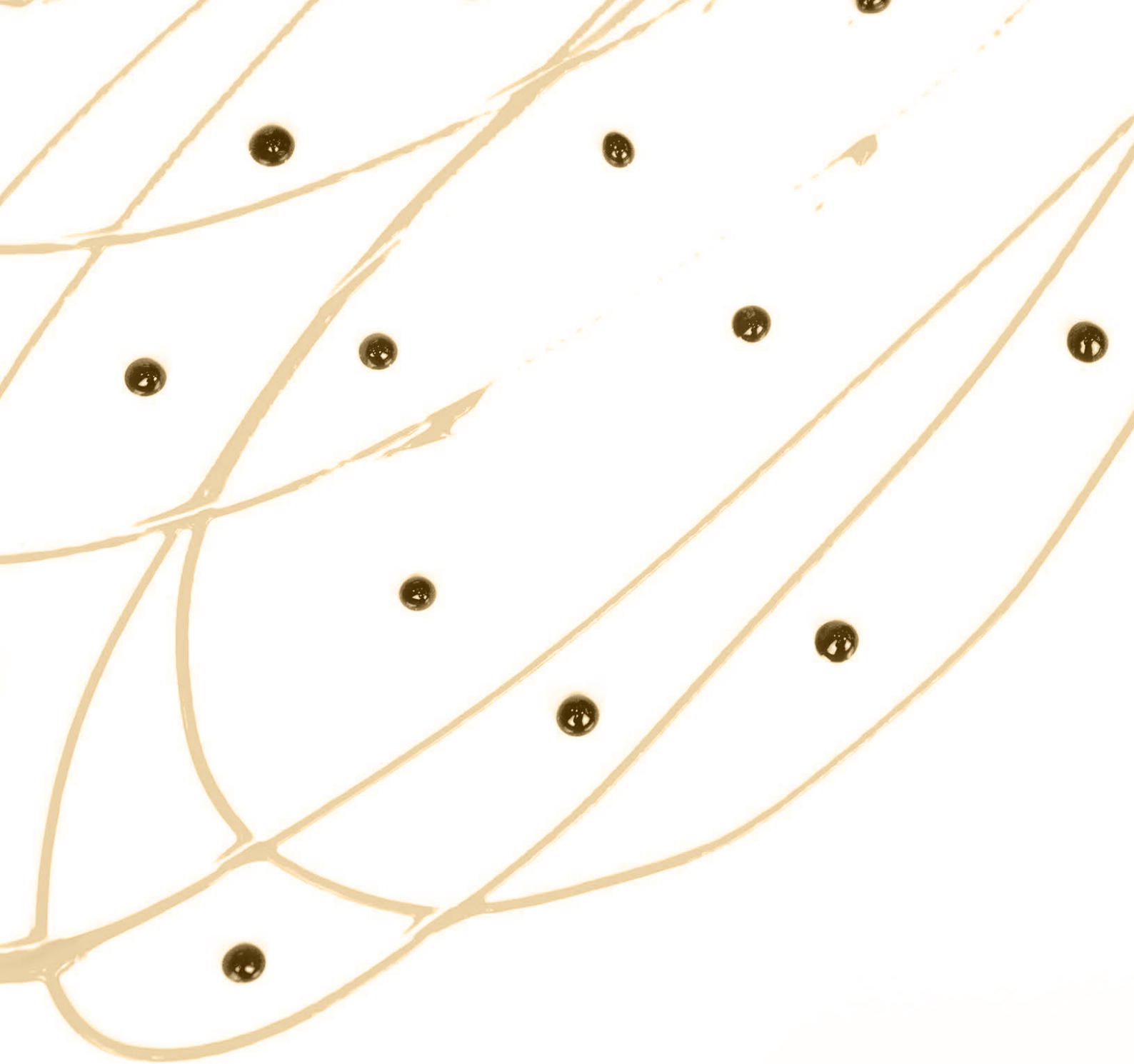
---

*La vera Sicilia come non l'hai mai gustata,  
una storia di genuinità e tradizione senza  
compromessi.*

La nostra tradizione è stata scritta da mani robuste, umili e forti, che hanno saputo valorizzare ogni materia prima. È da questa Storia che il nostro *Pastry Chef*, Salvatore, seleziona gli elementi capaci di esaltare ogni sapore. In ogni gesto compiuto dai nostri artigiani risiede un sapere antico e inimitabile, tramandato con l'amore per qualcosa che è più semplice far assaggiare che spiegare: **la sicilianità.**

Scegliere i nostri prodotti con cura, così come si scelgono le parole più adatte per raccontare una storia, è il criterio che abbiamo sposato per offrirvi la nostra Sicilia.





## PRESENZE DI ALLERGENI



*Contiene:*

*Siero di latte / latte vaccino / latte scremato in polvere / siero di latte in polvere / proteine del latte*



*Contiene:*

*Uova fresche / tuorlo / albume disidratato / uovo intero pastorizzato*



*Contiene:*

*Frutta a guscio come nocciola / pistachio / mandorle / arachidi*



## CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

*Semifreddo al formaggio con base di biscotto  
e copertura ai Frutti di bosco.*

---

La nostra **Cheesecake** ai Frutti di Bosco è un vero esempio di innovazione data dalla bontà degli ingredienti e il biscotto stratificato che sposa il semifreddo al formaggio, impreziosito da uno strato di purea di lampone e copertura ai frutti rossi. Un ottimo connubio per un dessert da gustare in tutte le occasioni.

🍷 0







## CHEESECAKE AL PISTACCHIO

*Un dolce fresco, leggero e goloso, perfetto  
nella sua semplicità.*

---

Dai maestri pasticceri Vinci nasce una cheesecake fragrante e che non teme paragoni. Tutta la sua gustosa crema ti regalerà un momento di dolcezza e freschezza.

🍷 0







## CAMEL MOU

*La chicca golosa della tua giornata.*

---

Il dolce Caramel Mou ti conquisterà con il un perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Tutto il sapore del caramello racchiuso in un'opera di grande pasticceria siciliana.

Lasciati tentare e assapora.









## SETTE VELI

*Semifreddo a strati, con croccante, al gusto cioccolato e nocciola su una base di pan di spagna al cacao.*

Da un'emozione intensa nasce la **Sette Veli**, ispirata alla danza della principessa Salomè e al cadere dei suoi veli; un viaggio sensoriale nell'universo femminile in un'armonia di cioccolati croccanti e pasta alle nocciole che abbraccia un dolce unico nel suo genere.





## CUORE PECCATI DI GOLA

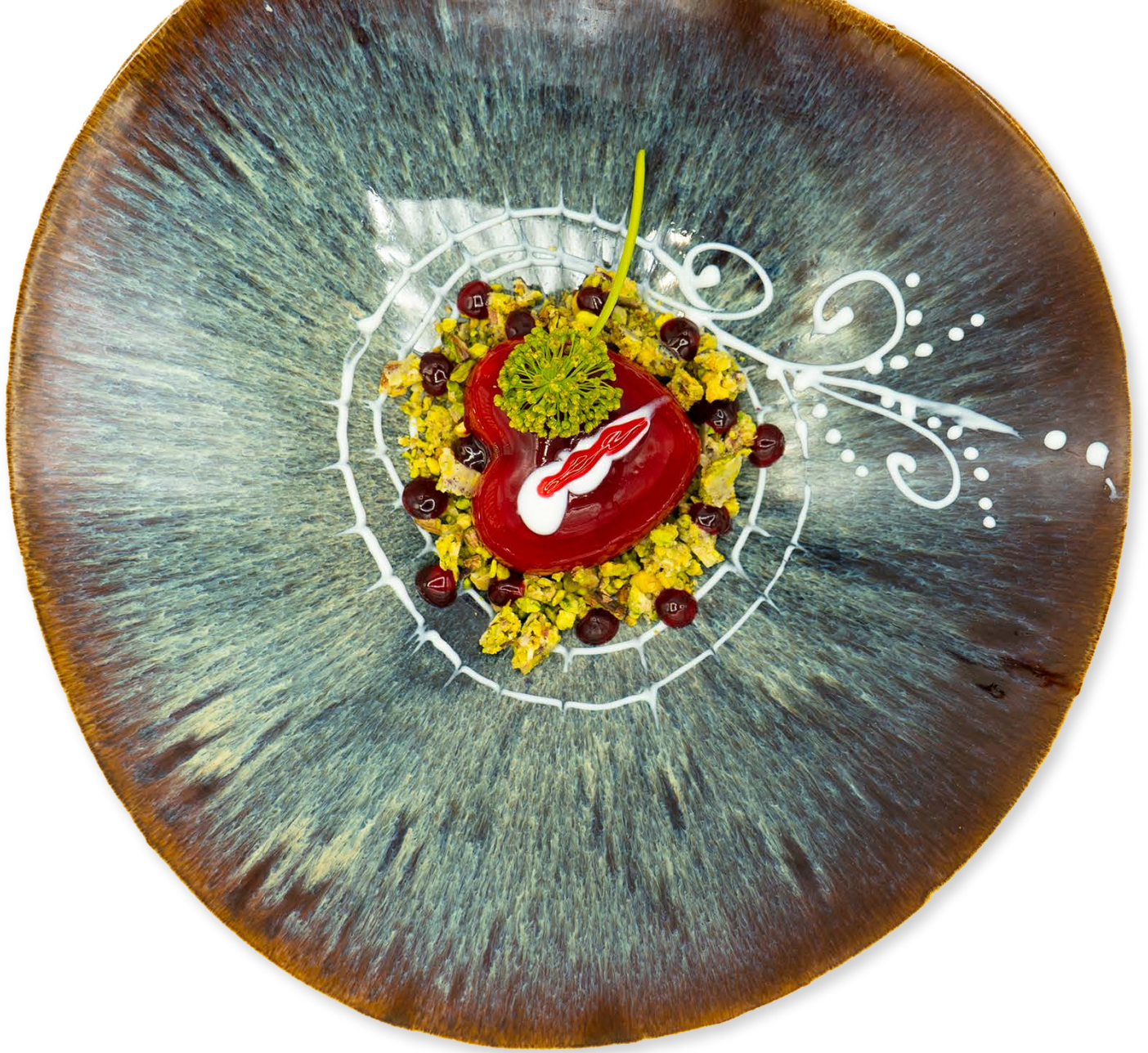
*Semifreddo al cioccolato bianco e pistacchio,  
ricoperto da una glassa all'amarena.*

---

Come un soave matrimonio di gusti, nasce il nostro **Peccati di Gola**. Un cuore pulsante di bavarese al pistacchio di Bronte e il suo pralinato, tutto stratificato con un semifreddo al cioccolato bianco coperto da una glassa all'amarena.









## CASSATINA

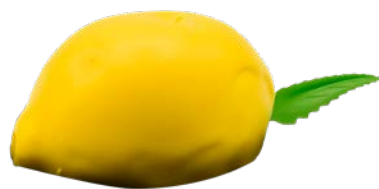
*Dolce tipico alla ricotta con base di pan di spagna e copertura in Pasta Reale.*

---

Dalle sapienti mani del nostro *Pastry Chef* nasce la punta di diamante della pasticceria siciliana di derivazione araba: la nostra **Cassata** in monoporzione, con una base di pan di spagna e un cuore di ricotta di pecora dei pascoli del territorio agrigentino, impreziosita da scaglie di cioccolato e una copertura di Pasta Reale.







## SORBETTO AL LIMONE

*Sorbetto con base di Pan di spagna ricoperto da una glassa al Limone.*

---

Dal succo dei limoni nostrani nasce il **Sorbetto** in monoporzione, con una base di pan di spagna e una copertura in glassa, per un fine pasto che inebrierà le vostre papille gustative.







## BOMBA

*Proposta gourmet in monoporzione del semifreddo al Cioccolato e pistacchio con una golosa copertura "Rocher".*

---

Da un'idea unica, **La Bomba** è un dolce da meditazione che accompagnerà le vostre serate, con una stratificazione al cioccolato e pistacchio di Bronte e una copertura Rocher.





## PARFAIT DI MANDORLE

*Semifreddo cremoso a base di mandorle  
caramellate e panna.*

Espressione impeccabile di un dolce di derivazione siciliana, il **Parfait di Mandorle** è un dolce che non ha bisogno di presentazioni, dal gusto avvolgente, fresco e deciso, con note croccanti rese possibili dalla presenza delle mandorle caramellate.





## PARFAIT DI PISTACCHIO

*Semifreddo cremoso a base di Pistacchio e panna.*

Espressione impeccabile di un dolce che sa di Sicilia, il **Parfait di Pistacchio** è la variante verde del più famoso parfait di mandorle e stupisce anche i palati più esigenti grazie alla sua delicatezza.





## PISTACCHIO E NOCCIOLA

*Una morbida pasta di Pistacchio e Nocciola,  
il tutto ricoperto da una glassa al Pistacchio.*

---

Una perfetta comunione tra il Pistacchio di Bronte e le Nocciole dei Monti Nebrodi. Nasce così il nostro semifreddo in monoporzione **Pistacchio e Nocciola**, uniti in un abbraccio che tende a valorizzare i due territori, creando un dolce di prestigio e di grande impatto.





## MOKACCINO

*Semifreddo al gusto Caffè con glassa la caramello, croccante al cioccolato bianco e cacao in polvere.*

---

I profumi e i gusti che affiorano dal semifreddo al Caffè e dal croccante bianco danno unicità e impreziosiscono questa monoporzione, con un sapore che sa di casa, di famiglia.

Il nostro **Mokaccino** è il dolce della convivialità per eccellenza.







## RICOTTA BABÀ E PISTACCHIO

*Dolce a base di Ricotta con una mousse al Pistacchio, servito con Babà e granella di pistacchio.*

Le componenti uniche che danno vita a questa nostra creazione in monoporzione uniscono perfettamente le eccellenze intese come prodotti tipici del territorio del Mezzogiorno. Il **Babà** di paternità napoletana, il **Pistacchio** di Sicilia e la **Ricotta** dei pascoli territoriali. Il nostro dolce è un salto nel passato in chiave moderna.







## CHOCOBUENO

*Un assaggio di Cacao, Nocciola e Wafer croccante, il tutto ricoperto da una glassa al cioccolato e colatura al cioccolato bianco.*

Una vera delizia in monoporzione da ristorazione contemporanea. Abbraccia l'idea gourmet dei migliori chef blasonati, esprimendo la nota croccante data dal **wafer** ed anche la morbidezza avvolgente del semifreddo alla nocciola, tutto ricoperto da una morbida crema al cioccolato.





## CANNOLO SCOMPOSTO

*Il gusto del “Cannolo” in un semifreddo alla ricotta con bucce di cannolo a pezzi e granel-  
la di pistacchio.*

---

Dal **Cannolo**, vero mostro sacro della nostra tradizione dolciaria siciliana, nasce il **Cannolo Scomposto**, il quale dà vita a una monoporzione che rispetta la tradizione e restituisce al contempo un dolce innovativo e versatile.







## AGRUMI DI SICILIA

*Semifreddo stratificato al gusto limone e fragola con una copertura di glassa all'arancia.*

Da uno studio accurato e dopo diversi tentativi è nata questa nostra creazione che rispecchia e valorizza i prodotti di un territorio tanto martoriato quanto prezioso quale è la Sicilia. **Agrumi di Sicilia** è il nostro dolce dedicato allo stretto legame con la nostra Terra.





## MIA

*Un sapore nuovo di vaniglia ricoperto da una glassa ai frutti di bosco.*

---

Come dall'amore nato tra due persone che danno vita ad una splendida creatura, anche il nostro *Pastry Chef* ha dato vita ad un dolce in monoporzione che esprime delicatezza e armonia tra i diversi abbinamenti di gusti e cromaticità di colori. Nasce così **Mia**, il semifreddo composto da bavarese alla vaniglia, inserto al cioccolato e glassa a specchio ai frutti di bosco.

0







*VINCI accoglie nella sua famiglia la nuova arrivata, MIA.  
Dolcissima e fresca, come la primavera.*



## GRAN CROCCANTE ALL'AMARENA

*Proposta Gourmet dalla connotazione croccante, data dalle nocciole in granella, dal nucleo ripieno di polpa all'amarena.*

---

È il senso di croccantezza e il contrasto tra amarene e nocciole che caratterizza questa nostra specialità. Con il **Gran Croccante all'Amarena** in monoporzione verrete avvolti da un irresistibile gusto che vi stupirà ad ogni boccone.





## GRAN CROCCANTE AL PISTACCHIO

*Proposta Gourmet dalla connotazione croccante, data dal pistacchio in granella, dal nucleo ripieno di pasta al pistacchio.*

È il senso di croccantezza e la passione per il pistacchio che caratterizza questa nostra specialità. Con il **Gran Croccante al Pistacchio** in monoporzione verrete avvolti da un irresistibile gusto che vi appassionerà ad ogni boccone.







*sapere. silenzia.*

**VINCI.**







Via T. Edison, 126, Campobello di Licata, (AG), 92023

+39 0922 877286

[www.vinci.com](http://www.vinci.com)