



# LE NOSTRE TORTE SEMIFREDDO

---

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 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.

**g 1000**





## CHEESECAKE AL PISTACCHIO

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

La nostra **Cheesecake** al pistacchio 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 pistacchio e copertura al pistacchio. Un ottimo connubio per un dessert da gustare in tutte le occasioni.

**g 1000**





VINCI  
APPLE



## 7 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.

**g 1000**





## 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 pistac-  
chio di Bronte e il suo pralinato, tutto  
stratificato con un semifreddo al  
cioccolato bianco coperto da una  
glassa all'amarena.

**g 1000**







## CASSATA

*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, 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.

**g 1000**





## 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.

**g 1000**





## PARFAIT DI MANDORLA

*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.

**g 1000**





## 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.

**g 1000**





## 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 Pistacchio e Nocciola, uniti in un abbraccio che tende a valorizzare i due territori, creando un dolce di prestigio e di grande impatto.

**g 1000**





## MOKACCINO

*Semifreddo al gusto Caffè con 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 torta, con un sapore che sa di casa, di famiglia.

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

**g 1000**





## CARMEL MOU

*Semifreddo al caramello salato e arachidi  
tostati con glassa al caramello*

Al centro, un semifreddo al caramello delicato ma deciso, con il tocco intrigante del caramello salato. Le arachidi tostate aggiungono croccantezza e profondità, mentre una generosa glassa al caramello completa il quadro con un tocco lussuoso.

**g 1000**





## 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 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.

**g 1000**





## CHOCBUENO

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

Una vera delizia 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.

**g 1000**





## COCCO

*Semifreddo al cocco ricoperto da una glassa al cocco*

---

Questo dessert è come un viaggio esotico in ogni morso. Il cuore cremoso al cocco è avvolto da una glassa al cocco lussuosa. Un'esplosione tropicale di dolcezza e freschezza in ogni assaggio.

**g 1000**





## 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.

**g 1100**





## 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 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.

**g 1000**









## 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 verrete avvolti da un irresistibile gusto che vi stupirà ad ogni boccone.

**g 1000**





## 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 verrete avvolti da un irresistibile gusto che vi appassionerà ad ogni boccone.

**g 1000**





# LE NOSTRE TORTE GELATO

---

ALTA PASTICCERIA SICILIANA

*sapere. silenzio.*

VINCI.





## 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.

**g 1100**





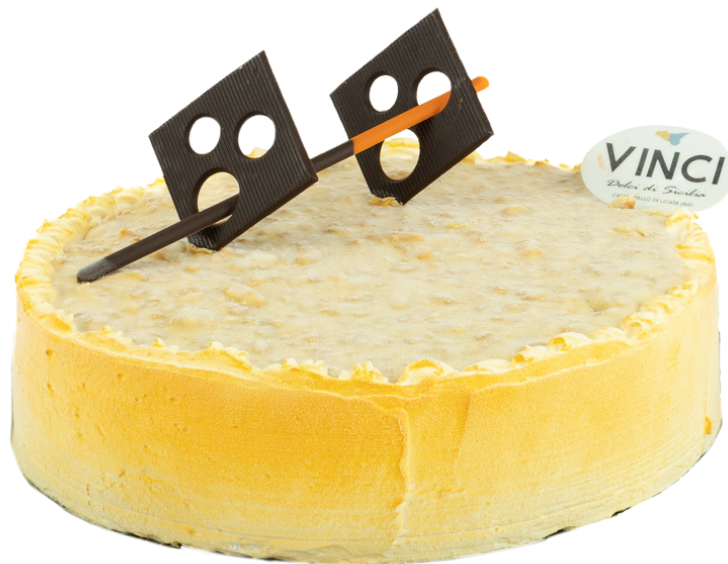
## ANANAS E BANANA

*Torta con base di Pan di Spagna e gelato alla frutta esotica: Ananas e Banana, copertura con cremino al cioccolato*

Questa torta gelato unisce l'energia dell'ananas all'indulgenza della banana. Un dessert perfetto per assaporare l'estate tutto l'anno.

**g 1100**





## COCCO

Torta gelato al Cocco con base Pan di Spagna e copertura con glassa al Cocco

Questo dessert ti offre un'esperienza esotica e golosa con il suo gelato al cocco morbido e la glassa al cocco che aggiunge una dolcezza extra. Un tripudio di sapore tropicale in ogni assaggio.

**g 1100**





## CARAMELLO

*Gelato al caramello salato con copertura al  
Caramello*

---

Questa torta è un equilibrio perfetto tra la dolcezza del gelato al caramello e il tocco intrigante del caramello salato. Un'esperienza di gusto che sfida le aspettative.

**g 1100**





## NOCCIOLA E CIOCCOLATO

*Torta con base Pan di Spagna al gusto  
Nocciola e Cioccolato e copertura con  
cremino alla Nocciola*

Una torta gelato che combina la  
cremosità della nocciola con il piacere  
avvolgente del cioccolato.  
Un'accoppiata di sapori irresistibile.

**g 1100**





## PISTACCHIO E CIOCCOLATO

*Torta gelato al Pistacchio e Cioccolato, con base pan di spagna e copertura con cremino al cioccolato*

Una torta gelato che combina il ricco sapore del pistacchio con la dolcezza avvolgente del cioccolato. Un connubio gustativo irresistibile.

**g 1100**





## PISTACCHIO E NOCCIOLA

*Torta gelato al Pistacchio e Nocciola, con  
base pan di spagna e copertura con cremino  
al Pistacchio*

---

Una torta gelato che unisce il gusto intenso del pistacchio con la dolcezza avvolgente della nocciola. Il piacere classico che conquista tutti.

**g 1100**





# I NOSTRI TRONCHETTI GELATO

---

ALTA PASTICCERIA SICILIANA

*sapere. silenzio.*

VINCI.





## CROCCANTE AMARENA

Tronchetto Gelato Croccante all' Amarena

---

Gelato cremoso all'amarena con pezzi croccanti di nocciole tostate. Una combinazione irresistibile di dolce e croccante. Perfetto per condividere momenti di piacere estivo o godersi una pausa gourmet.

**g 1200**





## RICOTTA, BABÀ E PISTACCHIO

Tronchetto Gelato Ricotta, Babà e Pistacchio

---

L'arte culinaria italiana in un tronchetto gelato unico. La ricotta cremosa, il sapore avvolgente del babà e l'irresistibile tocco del pistacchio si fondono per creare un'esperienza gourmet senza paragoni. L'Italia prende vita in ogni boccone.

**g 1200**





## PISTACCHIO E NOCCIOLA

*Tronchetto Gelato Pistacchio e Nocciola con  
copertura Cremino al Pistacchio*

La perfezione dei gusti classici in un unico tronchetto gelato. La cremosità del pistacchio si unisce alla ricchezza delle noccioline per creare un'esperienza indimenticabile. Delizia tradizionale, amata da tutti, pronta per essere gustata in ogni momento.

**g 1200**





## NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Tronchetto Gelato Nocciola e Cioccolato con  
copertura Cremino al Cioccolato

Un incontro appassionato tra il delicato sapore delle nocciole e la golosità del cioccolato. La cremosità della nocciola si fonde con il decadente cioccolato, creando un'armonia di gusto che conquisterà il tuo palato. Un classico da amare, pronto a soddisfare la tua voglia di dolcezza e piacere.

**g 1200**





## CIOCCOLAO E PISTACCHIO

Troncetto Gelato Cioccolato e Pistacchio  
con copertura Rochè

La fusione perfetta tra l'intenso cioccolato e l'inconfondibile gusto del pistacchio. Un troncetto gelato che ti avvolge in un vortice di dolcezza cremosa, arricchita dalle note salate e croccanti dei pistacchi. Un'esperienza gustativa unica, dove l'eleganza del cioccolato si sposa con l'autenticità del pistacchio, regalando un piacere sublime ad ogni assaggio.

**g 1200**





## AMARANCIO

*Tronchetto Gelato Arancia e Cioccolato con  
copertura Cremino all' Arancia*

---

La nostra creazione artigianale unisce il sapore avvolgente dell'arancia al gusto ricco del cacao. Il pan di spagna leggermente imbevuto di un liquore aromatizzato all'arancia è rivestito da una deliziosa glassa. Un'esplosione di dolcezza e freschezza in ogni morso.

**g 1200**

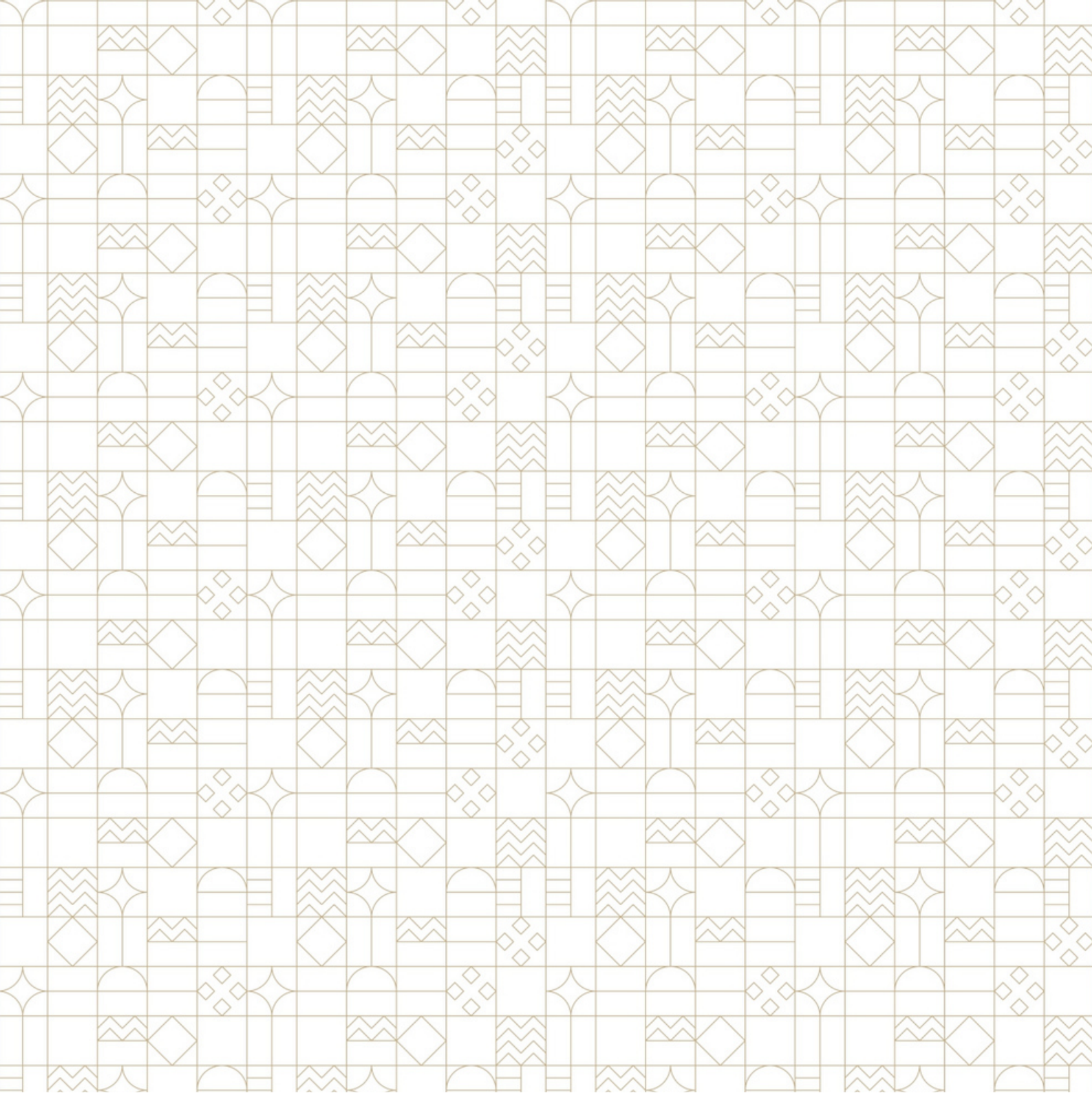




*sapore. silenzio.*

**VINCI.**









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

+39 0922 877286

[www.saporidivinci.it](http://www.saporidivinci.it)