



La pasticceria fresca di Vice

VICENTINI  
1966

LA PASTICCERIA DI VICE

La nostra idea di dolce ha alla base materie prime eccellenti e una lavorazione che ne rispetti la natura.



Ci muove un costante lavoro di ricerca che combina ricette e metodi di lavorazione tradizionali con la tecnologia innovativa del presente.



LA PASTICCERIA FRESCA

Alla base c'è un lavoro rigoroso,  
ma anche di sperimentazione:  
teniamo la porta aperta  
all'inaspettato.

Così ci impegniamo a dare alimento alla nostra  
passione nella nostra pratica quotidiana.

A handwritten signature in brown ink, which appears to read 'Antonio Vicentini'. The signature is fluid and cursive.



TORTE D'AUTORE

## Crostata di frutta, millefoglie e meringata: impareggiabili classici.

Siamo orgogliosi della nostra lunga tradizione nella preparazione di torte classiche che appartengono alla storia, alla cultura gastronomica e ai nostri ricordi.

VICENTINI  
1966



#### IL CIOCCOLATO

Diamo forma al cioccolato per dare carattere ai nostri dolci con i suoi puri aromi.

Ecuador, Brasile, Venezuela. Lavoriamo esclusivamente cioccolati provenienti da terre vocate alla coltivazione delle piante di cacao.



INDICE

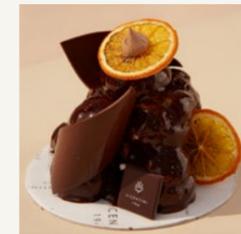
### Le classiche



1



2



3



4



5

### Semifreddi



6



7



8



9



10

### Pasticceria fresca mignon e bicchierini



11



12

*Antonio Vicentini*

TORTE CLASSICHE

# Sacher

La più classica delle torte di tradizione austriaca con ripieno di confettura di albicocche



TORTE CLASSICHE

# Millefoglie

Sfoglia leggera  
con crema chantilly



VICENTINI  
1966

TORTE CLASSICHE

# Profiterole

Bigné alla crema chantilly ricoperti  
con ganache al cioccolato



VICENTINI  
1966

TORTE CLASSICHE

## Riccio di frutta

Panna montata, meringa  
e frutta fresca



TORTE CLASSICHE

## Crostata di frutta fresca

La nostra preferita



VICENTINI  
1966

SEMIFREDDI

## Semifreddo alla nocciola

Cre moso alla nocciola con cuore  
di frutta fresca pralinata



SEMIFREDDI

## Mousse ai tre cioccolati

Tre cioccolati su croccante di riso  
soffiato e nocciole tostate



SEMIFREDDI

## Semifreddo al cioccolato

Mousse al cioccolato fondente  
con meringa al cacao



SEMIFREDDI

## Semifreddo cioccolato bianco e lampone

Lamponi, mais e cioccolato bianco



SEMIFREDDI

## Gateau

Biscotto morbido alle mandorle  
con panna e zabaione



VICENTINI  
1966



PASTICCERIA FRESCA

## Bicchierini predessert

Assortimento di creme  
inglesi e panna cotta



PASTICCERIA FRESCA

## Pasticcini mignon

Assortimento di pasticceria  
fresca mignon





VICENTINI  
1966

#### CONTATTI E INFO

Maragnole di Breganze (VI)

Via A. de Gasperi, 2

0445 850243

[www.vicentini1966.it](http://www.vicentini1966.it)

[info@vicentini1966.it](mailto:info@vicentini1966.it)

Breganze (VI)

P.za Mazzini, 46

0445 300727

Lugo di Vicenza (VI)

Via S. Giorgio, 21

0445 860497

Marostica (VI)

C.so Mazzini, 90

0424 72046

Sandrigò (VI)

P.za V. Emanuele II,3

0444 659245