



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

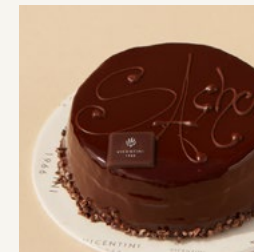
Diamo forma al cioccolato per dare carattere ai nostri dolci con i suoi puri aromi.

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



INDICE

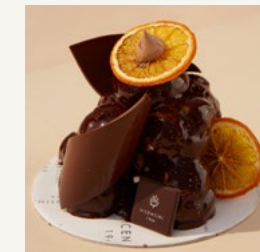
Le classiche



1



2



3



4

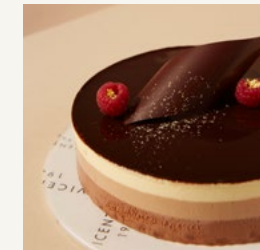


5

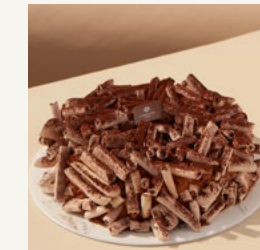
Semifreddi



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
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