

“Qualità, Varietà e tanta cortesia”

Pasticceria storica, a condizione familiare, sita in una zona piuttosto periferica della cittadina milanese, si distingue per arredi così eleganti e raffinati da renderla degna delle vie più rinomate del centro città.

Profumi e sapori genuini, alla pasticceria classica si alternano originali ricette tra cui:

☞ La famosa **Torta Enrico**: la specialità della pasticceria Castelnovo, basata sull'antica ricetta del fondatore Enrico. Una frolla arricchita da pere al profumo di cannella e cioccolato extrafondente. Ottima da gustare calda.

☞ **Torta Fiordipesco**: pastafrolla ripiena di una crema a base di polpa e pezzi di pesca.

☞ **Zürich Torte**: una pasta frolla leggermente inzuppata di amaretto, un ripieno di mele e crema pasticcera dorata. Sublime.

☞ **Torta Vulcano**: strati di pan di Spagna al cacao, farciti e ricoperti da una glassa di cioccolato spolverata con cacao.

☞ **Montebianco**: un classico della pasticceria milanese a base di meringa, marron glacé e tanta panna; monumentale, splendida a vedersi.

☞ **Frolla Cioccolato e lamponi**: pasta frolla al cacao con passata di lampone, ricoperta da ganache al cioccolato fondente.

☞ Pasta frolla ripiena con **ricotta** spolverata con **cannella**.

☞ Pasta frolla al cacao con passata di **gianduia**, ganache di cioccolato, pistacchi e nocciole macinati...goduriosa.

Non mancano classici come la Pastiera Napoletana, la Mille foglie (anche con gianduia), i Profiteroles, Mimosa, Strudel...

Molte torte e frolle vengono proposte anche in versione mignon o monoporzione.

Varia e deliziosa anche la pasticceria secca e... il cioccolato artigianale, dalle tavolette alle praline ripiene.

Il tutto condito dalla straordinaria cortesia del personale e dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

Milano, 27/04/2014

www.xcarmen.com

