



alporto.ch

# al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

## Le Classiche



### La Nuvola

Delicato strato di panettone con frutta candita e biscotto bianco con cremoso al mango e panna cotta, ricoperto con soffice meringue.

Panettone mit kandierten Früchten und weissem Biskuit, Mangocrema und Panna Cotta, bedeckt mit luftiger Meringue.

12 x 12 cm	4 Pers.	Fr. 23.00
15 x 15 cm	6 Pers.	Fr. 34.00
18 x 18 cm	9 Pers.	Fr. 50.00



### Torta Fragole stagionale - saisonal

Leggera mousse ai lamponi, fragole fresche con crema Chantilly e un morbido biscotto bianco.

Delikate Himbeermousse, frische Erdbeeren mit Chantilly-Creme, umhüllt von einem weichen Löffelbiskuit.

16 cm	4 Pers.	Fr. 23.00
18 cm	6 Pers.	Fr. 34.00
22 cm	8 Pers.	Fr. 46.00



### Torta Grand Café 1803

Raffinati strati di crema Mousseline al caffè e biscotto al cioccolato su una deliziosa pasta frolla alle nocciole.

Raffinierte Schichten aus Kaffee-Mousseline und Schokoladen-Biskuit auf einem köstlichem Haselnuss-Mürbegebäck.

12 x 12 cm	4 Pers.	Fr. 24.00
------------	---------	-----------

## I Trendy Cake

Pf. ordinare con 2 giorni di anticipo - Bitte 2 Tage im Voraus bestellen



### Trendy Cake Cuore

Strati di pasta frolla con crema chantilly o crema ai lamponi e gocce di coulis ai lamponi, decorati con frutta e bacche.

Feine Mürbeteiglagen mit Chantilly- oder Himbeercreme und Himbeercoulis Tropfen, dekoriert mit Früchten und Beeren.

Cuore	6 Pers.	Fr. 48.00
Cuore	10 Pers.	Fr. 78.00
Cuore	20 Pers.	Fr. 156.00

### Trendy Cake Alfabetico

Strati di pasta frolla con crema chantilly o crema ai lamponi e gocce di coulis ai lamponi, decorati con frutta e bacche.

Feine Mürbeteiglagen mit Chantilly- oder Himbeercreme und Himbeercoulis Tropfen, dekoriert mit Früchten und Beeren.

Alfabetico	6 Pers.	Fr. 48.00
Alfabetico	10 Pers.	Fr. 78.00
Alfabetico	20 Pers.	Fr. 156.00

### Trendy Cake Numerico

Strati di pasta frolla con crema chantilly o crema ai lamponi e gocce di coulis ai lamponi, decorati con frutta e bacche.

Feine Mürbeteiglagen mit Chantilly- oder Himbeercreme und Himbeercoulis Tropfen, dekoriert mit Früchten und Beeren.

Numerico	6 Pers.	Fr. 48.00
Numerico	10 Pers.	Fr. 78.00
Numerico	20 Pers.	Fr. 156.00

Ogni forma è ottenibile nella variante senza farina di frumento e senza lattosio - Jede Form ist auch Weizen- und Laktosefrei erhältlich.

## La Collezione Senza Senza - Senza farina di frumento e senza lattosio - Weizen- und Laktosefrei



### Torta Frutti di Bosco Senza Senza

Morbido biscotto bianco con farina di riso, deliziose bacche fresche e una leggera mousse chantilly senza lattosio.

Weisses Reismehl-Biskuit mit köstlichen frischen Beeren und einer leichten, laktosefreien Chantilly-Mousse.

16 cm	4 Pers.	Fr. 26.00
18 cm	6 Pers.	Fr. 39.00



### Torta Cioccolato Senza Senza

Morbido biscotto al cioccolato con farina di riso, fine strato di marmellata ai lamponi e mousse al cioccolato senza lattosio e alcool.

Schokoladenbiskuit aus Reismehl mit einer feinen Schicht Himbeermarmelade und laktose- und alkoholfreie Schokoladenmousse.

16 cm	4 Pers.	Fr. 26.00
18 cm	6 Pers.	Fr. 39.00



### Creazione Grand Cru Tropicale

Delicata mousse al cioccolato Grand Cru con squisita polpa di mango e frutto della passione, su un biscotto al cioccolato e nocciole (vegana).

Delikate Grand-Cru-Schokoladenmousse mit Mango- und Passionsfrucht-Mark auf einem Schokoladen-Haselnussbiskuit (vegan).

18 cm	6 Pers.	Fr. 39.00
-------	---------	-----------

# Le Creazioni Speciali

Pf. ordinare con 2 giorni di anticipo - Bitte 2 Tage im Voraus bestellen



## Elegance Al Porto

Delicata torta nelle 3 varianti: mousse al cioccolato e frutto della passione, mousse e coulis di lamponi o bacche fresche e coulis.

Delikate Torte in 3 Varianten: Schokoladenmousse und Passionsfrucht, Himbeermousse und Coulis oder frische Beeren mit Coulis.

16 cm	4 Pers.	Fr. 44.00
18 cm	6 Pers.	Fr. 66.00
22 cm	10 Pers.	Fr. 95.00



## Saint Honoré

Leggera pasta sfoglia con crema chantilly, leggermente profumata al Rum, decorata con bignè ripieni caramellati (anche senz'alcol\*).

Leichter Blätterteig mit Chantilly-Rhum-Creme, dekoriert mit karamellisierten gefüllten Bignès (auch alkoholfrei\*).

16 cm*	4 Pers.	Fr. 27.00
18 cm*	6 Pers.	Fr. 40.00
22 cm*	10 Pers.	Fr. 67.00



## Dedica personalizzata

Possibilità di personalizzare e rendere unica ogni torta con un testo o un'immagine, stampata su carta zucchero appoggiata su cioccolata.

Jede Torte kann mit einem, auf Zuckerpapier und Schokolade, gedruckten Text oder Bild personalisiert und einzigartig gestaltet werden.

Dedica/foto A6	14 x 10 cm	Fr. 10.00
Dedica/foto A5	21 x 15 cm	Fr. 15.00
Dedica/foto A4	30 x 21 cm	Fr. 25.00

## Servizio clienti

Produzione Artigianale  
Confiserie Al Porto  
Via del Sole 1  
CH-6598 Tenero

Servizio clienti  
Lu-ve: 08.00-12.00 e 13.30-17.00  
Tel. +41 (0)91 756 20 44  
servizioclienti@alporto.ch

\* Boutique aperta 7/7 giorni



## Boutiques, Cafés e Ristoranti Al Porto



Boutique online\*  
www.alporto.ch  
24/24 h



Al Porto Piazza Stazione\*  
Locarno, Piazza Stazione 6  
Tel. 091 743 65 16



Al Porto Café Lago\*  
Locarno, Viale Verbano  
Tel. 091 743 56 83



Al Porto Portici\*  
Locarno, Largo Zorzi 10  
Tel. 091 756 20 56



Al Porto Ascona\*  
Ascona, Viale Mte Verità 11  
Tel. 091 791 12 62



Al Porto Piazza Ascona\*  
Ascona, Piazza G. Motta  
Tel. 091 791 20 36



Grand Café Al Porto  
Lugano, Via Pessina 3  
Tel. 091 910 51 30



Al Porto Bellinzona\*  
Bellinzona, Piazza Stazione  
Tel. 091 743 56 84

© Confiserie Al Porto SA. Con riserva di eventuali cambiamenti di prezzo e di assortimento. Fanno stato le condizioni di vendita pubblicate su alporto.ch.

# al Porto

locarno ascona lugano bellinzona