

Aperitivi selezionati



alporto.ch

al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

Selezione aperitivi

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



Salatini Selezionati

Scelta di deliziose sfogliatine agli spinaci, mini cornetto al prosciutto, pizzette e sfogliatine al tonno.

Auswahl an köstlichem Blätterteiggebäck mit Spinat, Thunfisch, Mini-Schinken-Croissant und Pizzette.

Conservare a +5°C/Consumare entro 2 giorni

Art. 543'342

18 pz.

Fr. 15.00



Apéro Selezionati

Sablés al formaggio con mousse di Mascarpone e Gorgonzola, mousse di salmone affumicato, mousse di carciofi e paté di vitello.

Käse-Sablés mit Mascarpone- und Gorgonzola Mousse, Rauchlachs-Mousse, Artischocken-Mousse und Kalbfleischpaté.

Conservare a +5°C/Consumare entro 2 giorni

Art. 538'520

16 pz.

Fr. 35.00



Canapés Selezionati

Carrés di morbido pane toast con salmone affumicato, prosciutto cotto, formaggio e carne secca.

Auswahl an delikate Toastbrot Carrés mit Rauchlachs, gekochtem Schinken, Käse und Trockenfleisch.

Conservare a +5°C/Consumare entro 2 giorni

Art. 538'500

16 pz.

Fr. 29.00

Brioche Gourmet

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



Brioche Gourmet Vegi

Brioche con uova e maionese (focchi di mais), Brie e fichi (semi di papavero) e pomodoro con mozzarella (focchi d'avena).

Brioche mit Ei und Mayonnaise (Maisflocken), Brie und Feigen (Mohnsamen) und Tomate mit Mozzarella (Haferflocken).

Conservare a +5°C/Consumare entro 2 giorni
Art. 312'050 9 pz. Fr. 22.00

Brioche Gourmet Ticino

Brioche con carne secca (al naturale), Robiolino (semi di sesamo) e salame nostrano (semi di papavero).

Brioche mit Trockenfleisch (nature), Robiolino Käse (Sesamsamen) und Tessiner Salami (Mohnsamen).

Conservare a +5°C/Consumare entro 2 giorni
Art. 312'055 9 pz. Fr. 22.00

Brioche Gourmet De Luxe

Brioche con paté di vitello (semi selezionati), salmone affumicato (semi di sesamo) e carne secca (al naturale).

Brioche mit Kalbfleischpaté (ausgewählte Samen), Rauchlachs (Sesamsamen) und Trockenfleisch (nature).

Conservare a +5°C/Consumare entro 2 giorni
Art. 312'060 9 pz. Fr. 25.00

Le proposte possono variare secondo la stagione. Con riserva di eventuali cambiamenti di assortimento e di prezzo. Hanno stato le condizioni pubblicate su www.alporto.ch
Die Vorschläge können je nach Jahreszeit variieren. Vorbehaltlich möglicher Sortiments- und Preisänderungen. Aktuelle Bedingungen sind auf www.alporto.ch publiziert.

Dessert

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



Selezione di Mignons

Mini tartelettes con mousse e lamponi freschi, mousse al cioccolato, mousse stagionale e mousse ai lamponi.

Mini-Tartelettes mit Mousse und frischen Himbeeren, Schokoladenmousse, Saison- und Himbeermousse.

Conservare a +5°C / Consumare entro 2 giorni
Art. 569'101 16 pz. Fr. 34.00



Amaretti Bianchi con Cioccolato

Sotto un velo croccante si nasconde il cuore tenerissimo dell'amaretto bianco con una base al cioccolato fondente.

Unter der knusprigen Hülle verbirgt sich der zarte Kern des Amaretto bianco mit einer Basis aus dunkler Schokolade.

Consumazione consigliata 20 giorni
Art. 245'405 16 pz. Fr. 20.50



Amaretti Ripieni Mini Selezionati

Una deliziosa composizione di mandorle e crema al cioccolato profumata all'Amaretto di Saronno, al Kirsch, all'arancia e alla vaniglia.

Eine köstliche Komposition aus Mandeln und Schokoladencreme mit Amaretto di Saronno, Kirsch, Orange und Vanille verfeinert.

Consumazione consigliata 20 giorni
Art. 245'372 16 pz. Fr. 25.50

La Collezione Senza Senza - Senza frumento e senza lattosio - Weizen- und Laktosefrei

Senza frumento

Con farina di riso

Cake al Cioccolato
Tortino Carote e Mandorle
Delizia alla Frutta
Pistacchio con Cassis

Torta Frutti di Bosco Senza Senza
Torta Cioccolato Senza Senza
Torta ai Lamponi Senza Senza

Amaretti Bianchi
Amaretti Bianchi con Cioccolato
Amaretti Ripieni

Truffes Al Porto

Cioccolata Grand Cru 65%
Gelati e sorbetti

Apéro mix – Noci e Mandorle

Senza lattosio



Cake al Cioccolato
Tortino Carote e Mandorle
Girella al Pistacchio
Delizia alla Frutta
Pistacchio con Cassis

Torta Frutti di Bosco Senza Senza
Torta Cioccolato Senza Senza
Torta ai Lamponi Senza Senza

Amaretti Bianchi

Birchermüesli Fit
Yogurt con frutti di bosco

Pane Ruota Vallemaggia
Pane Nostrano
Pane St. Abbondio
Ciabatta chiara e scura

Cioccolata Grand Cru 65%
Sorbetto lamponi, fragola, limone

Apéro mix – Noci e Mandorle

Senza zucchero



Biscotti Croccanti senza zucchero

Senza carne

Vegetariano



Ciabatta Pomodoro & mozzarella
Chicago Formaggio
Crostate alle Verdure
Panini Stagionali
Insalatona Stagionale
Varie proposte per aperitivi

Senza ingredienti animali

Vegano



Tortino Carote e Mandorle
Girella al Pistacchio

Le proposte possono variare secondo la stagione. Con riserva di eventuali cambiamenti di assortimento e di prezzo. Fanno stato le condizioni pubblicate su www.alporto.ch
Die Vorschläge können saisonal variieren. Vorbehaltlich möglicher Sortiments- und Preisänderungen. Aktuelle Bedingungen sind auf www.alporto.ch publiziert.

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 pubblicate su www.alporto.ch.

al Porto

locarno ascona lugano bellinzona