



[alporto.ch](http://alporto.ch)

# al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

## Le Classiche



### Torta Truffes Al Porto

Morbido biscotto al cioccolato con fine strato di marmellata ai lamponi, mousse al cioccolato profumata al Rum.

Schokoladenbiskuit mit einer feinen Schicht Himbeermarmelade, Schokoladenmousse mit Rum verfeinert.

|       |          |           |
|-------|----------|-----------|
| 16 cm | 4 Pers.  | Fr. 23.00 |
| 18 cm | 6 Pers.  | Fr. 34.00 |
| 22 cm | 10 Pers. | Fr. 55.00 |



### La Nuvola

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

Panettone mit kandierten Früchten und weissem Biskuit, Mangocreme 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 |

# 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.

|          |            |
|----------|------------|
| 6 Pers.  | Fr. 45.00  |
| 10 Pers. | Fr. 75.00  |
| 20 Pers. | Fr. 150.00 |



## 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.

|          |            |
|----------|------------|
| 6 Pers.  | Fr. 45.00  |
| 10 Pers. | Fr. 75.00  |
| 20 Pers. | Fr. 150.00 |



## 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.

|          |            |
|----------|------------|
| 6 Pers.  | Fr. 45.00  |
| 10 Pers. | Fr. 75.00  |
| 20 Pers. | Fr. 150.00 |

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, leggera mousse chantilly senza lattosio, con strato di cubettatura di mele e bacche.

Weisses Reismehl Biskuit mit leichter laktosefreier Chantilly-Mousse mit einer Lage gewürfelten Äpfeln und Beeren.

|       |         |           |
|-------|---------|-----------|
| 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 Bignes (auch alkoholfrei\*).

|        |          |           |
|--------|----------|-----------|
| 16 cm* | 4 Pers.  | Fr. 26.00 |
| 18 cm* | 6 Pers.  | Fr. 39.00 |
| 22 cm* | 10 Pers. | Fr. 65.00 |



### Dedica personalizzata

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

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