



Capuletti.

Медовик от шеф-повара

Медовые коржи и сливочный крем, приготовленный по секретному рецепту нашего шеф-повара, в сочетании создают идеальный десерт для любого повода

1400гр 5900Р



Торт с рикоттой и грушей

Легкий торт умеренной сладости, дополненный идеальным балансом нежной рикотты, хрустящей груши и рассыпчатого орехового бисквита

1000гр 5900Р



Итальянский медовик

Пышные бисквитные коржи с нежным кремом и ярким ореховым вкусом. Этот торт будто приготовила итальянская бабушка

1500 гр 4900Р

Малиновый мусс

Воздушный муссовый торт со вкусом малины и прослойкой крем-брюле на тончайшем миндальном бисквите

1500 гр 5900Р



Фирменный Наполеон
Воздушный торт из многих листов тонкого и хрустящего теста, прослоенных заварным кремом
900гр 3540Р



Манговый мусс
Воздушный муссовый торт со вкусом манго и кокосовой прослойкой на тончайшем миндальном бисквите
1500 гр 5900Р



Торт «Захер»
Шоколадный торт с абрикосовыми нотами, созданный австрийским кондитером Францом Захером, является классическим десертом венской кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире
1100 гр 7080Р



Чизкейк
Нежный сливочный торт на тончайшей песочной основе с добавлением апельсиновой цедры и свежей клубники
1200 гр 5900Р



Йогуртовый торт с малиной и фисташковым бисквитом
Фисташковый бисквит, нежнейший йогуртовый крем и легкая кислинка малины. Торт, который буквально тает во рту
1300 гр 5900Р



Ржаной хлеб

Хлеб из ржаной муки на двух видах солода, обладает характерным ароматом, едва заметной сладостью и высокой плотностью готовой буханки. Распространён в большинстве северных стран.

600 гр 190Р

Чиабатта

Итальянский пшеничный хлеб, выпекаемый с использованием закваски, дрожжей и оливкового масла. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и воздушная мякоть.

300 гр 140Р

Гриссини

Традиционные итальянские хлебные палочки. Длинные тонкие и хрустящие гриссини из теста на сливочном масле появились на свет в XIV веке в окрестностях Турина и получили распространение по всей Италии.

150 гр 70Р

