



alporto.ch

al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

Le Classiche



Medaglia d'argento Swiss Bakery Trophy

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
------------	---------	-----------



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, Mangocrema und Panna Cotta, bedeckt mit luftiger Meringue.

12 x 12 cm	4 Pers.	Fr. 24.00
15 x 15 cm	6 Pers.	Fr. 36.00
18 x 18 cm	9 Pers.	Fr. 50.00



Torta di Castagne stagionale - saisonal

Una delicata mousse di panna e Kirsch avvolge un inserto di purea di marroni, su un biscotto croccante al cioccolato (anche senz'alcol!).

Eine delikate Rahm-Kirsch-Mousse umhüllt ein Herz aus feinstem Kastanienpüree, auf einem Schokoladenbiskuit (auch alkoholfrei!).

16 cm	4 Pers.	Fr. 24.00
18 cm ¹	6 Pers.	Fr. 36.00
22 cm	10 Pers.	Fr. 57.00

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.	48.00
10 Pers.	Fr.	78.00
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.

6 Pers.	Fr.	48.00
10 Pers.	Fr.	78.00
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.

6 Pers.	Fr.	48.00
10 Pers.	Fr.	78.00
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.

*Senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine - *Weizenfrei, kann Glutenspuren enthalten

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
-------	---------	-----	-------

*Senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine - *Weizenfrei, kann Glutenspuren enthalten

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'alcol¹).

Leichter Blätterteig mit Chantilly-Rhum-Creme, dekoriert mit karamellisierten gefüllten Bignes (auch alkoholfrei¹).

16 cm ¹	4 Pers.	Fr. 27.00
18 cm ¹	6 Pers.	Fr. 40.00
22 cm ¹	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 Café Ascona*
Ascona, Via Albarelle 5
Tel. 091 791 20 36



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



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