



alporto.ch

al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

Linea Prestige



Torta Nuziale da 2 a 5 piani
A partire da 28 a 126 persone

Hochzeitstorte mit 2 bis 5 Etagen
Ab 28 bis 126 Personen

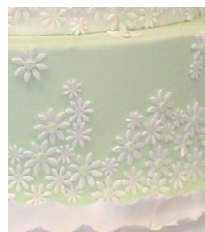
Design



Meghan

Ricoperta con delicate rose di crema Mousseline. Possibili sfumature in differenti colori.

Umhüllt mit delikaten Rosen aus Mousseline-Crème. Diverse Farbnuancen zur Auswahl.



Mille Fiori

Ricoperta con glassa e decorata con fiori in zucchero. Diversi colori a scelta.

Mit Glasur umhüllt. Dekoration aus Zuckerblumen. Verschiedene Farben zur Auswahl.



Wedding

Ricoperta da una raffinata texture di panna montata, con o senza decorazione floreale a scelta.

Überzogen mit einer raffinierten Schlagrahm-Textur, mit oder ohne Blumendekoration.



Pergamena

Ricoperta con glassa e decorata con fini fogli di zucchero. Possibili sfumature in differenti colori.

Mit Glasur umhüllt. Verziert mit feinen Zuckerblättern. Diverse Farbnuancen zur Auswahl.

Gli abbinamenti

Vi invitiamo con piacere per una consulenza e per mostrarvi ulteriori proposte creative Al Porto per la vostra torta nuziale. Potrete inoltre degustare un abbinamento di sapori per avere una conferma della vostra scelta. Nel frattempo vi suggeriamo di visitare il nostro sito alporto.ch dove potrete trovare una vasta presentazione delle torte già realizzate.

Wir laden Sie gerne zu einem Gespräch ein bei dem wir Ihnen weitere kreative Vorschläge für Ihre Hochzeitstorte zeigen. Zudem können Sie Ihre gewünschte Kombination degustieren, um Ihre Wahl zu bestätigen.

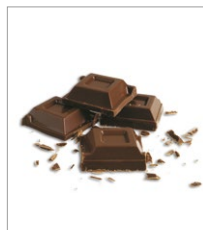
Besuchen Sie unsere Webseite alporto.ch, wo Sie eine umfangreiche Präsentation von bereits realisierten Hochzeitstorten sehen werden.



Aurora

Mousse ai lamponi
Coulis di lamponi
Crema Chantilly
Biscotto bianco

Himbeermousse
Himbeer-Coulis
Chantilly-Crème
Bisquit



Melodia

Mousse al cioccolato
Cremoso al frutto
della passione
Crema Chantilly
Biscotto bianco

Schokoladenmousse
Passionsfrucht-Crème
Chantilly-Crème
Bisquit



Fantasia

Bacche fresche
Coulis di lamponi
Crema Chantilly
Biscotto bianco

Frische Beeren
Himbeer-Coulis
Chantilly-Crème
Bisquit



Speciale

Su richiesta realiz-
ziamo anche dessert
privi di lattosio e
glutine.

Auf Wunsch realisie-
ren wir auch laktose-
und glutenfreie
Desserts.

Linea Privée



Porzioni singole da 3 a 6 piani
A partire da 26 a 86 persone

Einzelne Portionen auf 3 bis 6 Etagen
Ab 26 bis 86 Personen

Design



Wedding

Ricoperto di deli-
cata panna e con
morbido biscotto.
Diversi abbinamenti
possibili.

Mit Rahm umhüllt
und delikatem
Biskuit.
Diverse Kombina-
tionsvarianten.



Naked Cake

Biscotto bianco o
al cioccolato con
crema Mousseline.
Coulis ai lamponi e
frutti di bosco.

Weisses oder Scho-
kolade Biskuit mit
Mousseline-Crème.
Wald- und Himbeer-
Coulis.



Tutti Frutti

Morbido biscotto e
crema Mousseline
con decorazione
di frutta fresca di
stagione.

Delikates Biskuit mit
Mousseline-Crème.
Dekoration aus
frischen saisonale
Früchten.



Vellutato

Effetto velluto al
cioccolato e crema
Chantilly. Diverse
varianti di abbina-
menti e colori.

Samteffekt in
Schokolade mit
Chantilly-Crème.
Diverse Kombina-
tionen und Farben.

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