

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,70
Caffè doppio	€ 2,50
Caffè macchiato	€ 1,80
Caffè americano	€ 1,80
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè d'orzo / ginseng	€ 1,80
Caffè al ginseng	€ 1,80
Marocchino	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino d'orzo / ginseng	€ 2,00
Cappuccino Veg	€ 2,50
Aggiunta panna montata	€ 0,50
Aggiunta latte di soia	€ 0,50
Aggiunta crema spalmabile nocciola	€ 0,50

ALTRO

Cioccolata calda	€ 3,50
Tè - Infusi	€ 3,50
Spremuta d'arancia	€ 3,50

BIBITE

Acqua (bott. 0,50 L - naturale/frizzante)	€ 1,50
Coca-cola (bott. vetro)	€ 3,00
Coca-cola zero (bott. vetro)	€ 3,00
Bibite Lurisia (bott. vetro) Chinotto, Aranciata, Aranciata Rossa, Aranciata, Amara, Gazzosa, Tonica, Limonata	€ 3,50
Estathé (bott. vetro) Limone o Pesca	€ 3,00

PASTICCERIA

Croissant vuoto	€ 1,50
Croissant farcito (Lampone, Albicocca, Pistacchio, Crema)	€ 1,80
Pain au chocolat	€ 1,80
Fetta di plum cake	€ 1,50
Baci di dama	€ 1,00

LE TENTAZIONI

Una pralina	€ 1,00
Tris di praline	€ 3,00
Degustazione praline (7 pz.)	€ 6,00

LE COCCOLE

Un pasticcino	€ 1,00
Tris di pasticcini	€ 3,00
Degustazione pasticcini (7 pz.)	€ 6,00

MONOPORZIONI - € 6,00 *secondo disponibilità



Tiramisù (Pan di Spagna alle mandorle, caffè espresso, crema tiramisù)



Persi pien 2.0 (Pan di Spagna cacao, cremoso alla Nocciola Piemonte IGP, crema al cioccolato fondente, amaretto, pesche)



Cheese cake (Chantilly al formaggio fresco, crumble biscotto, gelè ai frutti rossi)



Zuppa inglese (Pan di Spagna alle mandorle, alchermes, cremoso cioccolato, chantilly vaniglia, meringa Italian)



Sacher 2.0 (Pan di Spagna al cioccolato, gelè all'albicocca di Costigliole PAT e passion fruit, crema al cioccolato, glassa al cioccolato)



Tonda gentile (Pan di Spagna al cioccolato, bavarese alla nocciola e cioccolato bianco, cremoso alla Nocciola Piemonte IGP)



Nuvola di bronte (Pan di Spagna al cioccolato, bavarese al pistacchio e cioccolato bianco, cremoso al Pistacchio di Bronte)



Crostatina frutta fresca (Pasta frolla alle mandorle, frangipane alle mandorle, crema pasticceria, frutta fresca)



Rosa (Pan di Spagna alle mandorle, mousse al lampone, gelè Litchies, gelè al lampone)



Mandarino (Ganache mandarino, inserto gel mandarino, glassa, streusel)



Limone (Ganache limone e Yuzu o menta, inserto al limone, scorza croccante al cioccolato bianco)



Ciliegia (Ganache cioccolato bianco dragoncello, coulis alla ciliegia, glassa rossa cioccolato, streusel)

**Grazie per essere passato a trovarci.
I prodotti che trovi qui sono realizzati
artigianalmente selezionando esclusivamente
materie prime di alta qualità.**

Teniamo molto alle opinioni dei nostri clienti.
Se ti piacciono i nostri prodotti ti invitiamo a lasciarci
una recensione, postare una foto sui social
inserendo il tag @pasticceriastorie,
oppure inviarci un commento all'indirizzo mail
info@pasticceriastorie.it



@pasticceriastorie



PASTICCERIA - CIOCCOLATERIA
Via Caraglio, 11 - Cuneo
Tel. 351 0699645 | info@pasticceriastorie.it



**LE NOSTRE
PROPOSTE**