

Produzione artigianale
esclusivamente senza glutine

PANIFICAZIONE, PASTA E PIATTI PRONTI

- Pane, pan carrè, pane al latte, pane all'olio, pane di grano saraceno.
- Pizza e Focaccia
- Base per pizza con pomodoro
- Treccine salate
- Grissini semplici e alle olive
- Pangrattato
- Pizzette mignon, salatini misti e ungheresi al formaggio
- Tartine, panettoni gastronomici, tramezzini
- Panini e focaccine farcite
- Ravioli di carne, ricotta e spinaci, salmone,..
- Crepes prosciutto e mozzarella, funghi, ...
- Gnocchi di patate e agli spinaci
- Gnocchi alla romana
- Lasagne
- Pasta fresca (tagliatelle)
- Torte salate con verdure o salumi

BISCOTTERIA ASSORTITA:

- Baci di dama, baci d'lassio, pastine di mandorla, brutti ma buoni, ventaglietti di sfoglia, scodellini con cioccolato o marmellata, cantucci, lingue di gatto, macarons, amaretti, zalette assortite, fiocchetti al cioccolato o marmellata, spumoni e meringhe assortite(simplici, con cioccolato o colorate) crostatine monoporzione assortite, sbrisolona, faccine di frolla con cioccolato o marmellata, pan meyno,....
- CROISSANT (senza lattosio) con cioccolato, marmellata, crema o vuoti.
- KIFFER sfoglia.
- TRECCINE sfoglia con uvetta.

TORTE DA FORNO

- Crostate con cioccolato o marmellate, crema cotta, delizia di mandorle, pere e cioccolato, sbrisolona, torta di mele, plum cake, amor polenta, margherita, torta al cacao,...

PANETTONE, VENEZIANA, PANDORO

- TRONCHETTO NATALIZIO
- CHIACCHIERE
- COLOMBA

TORTE FRESCHE

- Crema pasticceria o chantilly con fragole, gocce di cioccolato, frutta mista, ...
- Crema al cioccolato o chantilly al cioccolato
- Saint honorè
- Tartufata
- Torta mimosa

- Millefoglie
- Deliziosa con pan di spagna e meringa
- Meringata (con fragole, frutti di bosco, cioccolato,...)
- Sacher
- Cheesecake cioccolato o frutti di bosco
- Profiteroles bianco o al cioccolato
- Crostata di frutta (a scelta)
- Torte gelato
- Monia
- Tiramisù
- Cassata
- Zuccotto
-

PASTICCERIA MIGNON E MONOPORZIONE

- Bigné assortiti
- Cannoncini
- Tartellette di frutta
- Crostatine di frutta monoporzione
- Cannoli siciliani mignon
- Diplomatica
- Tortelli alla crema
- Zeppole fritte o al forno
- Fiamme al cioccolato
- Tartufi di cioccolato
- Praline di cioccolato assortite
- Granellate con cioccolato fondente, al latte, bianco, o granella di nocciole.
- Tartellette di frolla con panna
- Scodelline di cioccolato con crema o crema al cioccolato
- Cassatine siciliane
- Chiavi di violino
- Topini al cioccolato bianco o fondente
-

Per i nostri prodotti utilizziamo margarine vegetali e latte senza lattosio.

Si preparano torte per ogni tipo di ricorrenza, torte a soggetto, cake design, stampe su cialda.

Fornitura di dolce e salato per cerimonie e feste con possibilità di consegna.

Per ordini e informazioni: tel. 02 29401244 cell. 338 22 93 055
e-mail: navotti.pasticceria@libero.it

Orari negozio: da martedì a venerdì 9:30 - 13:30 15:00-19:00
sabato 9:30 - 19:00
domenica 9:30 - 13:30
lunedì 15:00 - 19:00

Via Paisiello 7 Milano – MM Loreto