



Una Dolce Idea

Collezione Panettoni

2023

*Reservas en el 620 10 00 68
(teléfono o whatsapp)*

Panettone Milanese Basso

Tre Marie

750g

*Con naranja siciliana confitada,
uva pasa y cedro Diamante*

19 €



Panettone Re Noir

Tre Marie

900g

*Con 5 variedades de chocolate
Majani*

34 €



Pandoro Magnifico

Tre Marie

1000g

*Elaborado con mantequilla de
Bretaña*

22 €



Panettone con crema pistaccio di Bronte DOP

*Borsari
1000g*

*Relleno de crema de pistacho verde
de Bronte DOP, con cobertura de
trocitos de pistacho y chocolate.
Envasado a mano*

28 €



Panettone con crema limoncello

*Borsari
1000g*

*Relleno de crema de limoncello.
Envasado a mano*

28 €



Panettone tradizionale

Fiasconaro
1000g

Con naranja fresca confitada, y pasas infusionadas en vinos Marsala DOP y Terre Siciliane Zibibbo liquoroso. Envasado a mano.



29 €

Panettone pandorato

Fiasconaro
1000g

Panettone sin pasas ni fruta confitada, con un sobre de finísimo azúcar glas para cubrirlo, a la manera del pandoro. Envasado a mano.



26 €

Panettone albicocca e cioccolato

*Fiasconaro
1000g*

*Con albaricoque confitado y
chocolate de Modica DOP. Cobertura
de glaseado y avellana.
Envasado a mano.*



32 €

Panettone frutti di bosco

*Fiasconaro
1000g*

*Con frutas del bosque semi-
confitadas. Cobertura de
chocolate blanco y crujientes de
chocolate.
Envasado a mano.*



32 €

Panettone al Cioccolato

*Dolce & Gabbana
1000g*

*Panettone al cioccolato de
masa oscura, enriquecido
con chocolate negro y de
leche y aromatizado a la
naranja*

45 €



Panettone con crema al Pistacchio di Sicilia

*Fiasconaro
500g + 100g crema
Cubierto de chocolate blanco
y pistachos tostados, se
acompaña de una crema
untable de pistacho siciliano.*

45 €



Panettone Classico

*Forno Gentile
1000g*

*Con pasas, naranja y limón cosechados en la
costa de Sorrento.*

*De vocación artesanal, su ingrediente más
destacado es la masa madre, de más de 150 años.*

39 €



(Disponibile en Diciembre)