



Vittoria
BISCOTTERIA

The logo features the name 'Vittoria' in a large, elegant, dark red cursive script. A white squirrel is integrated into the end of the word, appearing to hold the final flourish. Below 'Vittoria' is a thin horizontal line, followed by the word 'BISCOTTERIA' in a smaller, dark red, all-caps sans-serif font. The entire central composition is framed by a grey oval shape with a double-line effect.

Bontà d'anima

*“Chi combatte rischia di perdere,
Ma chi non combatte
ha già perso.”*

Bertolt Brecht

Questa è la mia

Vittoria

*Piccole Bontà
per te
o da condividere*







TIPOLOGIE DI CONFEZIONE

SACCHETTO ⇒ PLASTICA



FONDO CARTA ⇒ CARTA



ETICHETTA ⇒ CARTA



SACCHETTO
CON FINESTRA ⇒ CARTA



NASTRO ⇒ PLASTICA



ETICHETTA ⇒ CARTA



VASSOIO ⇒ CARTA



INCARTO
NASTRO ⇒ PLASTICA



ETICHETTA ⇒ CARTA



Verifica le disposizioni
del tuo Comune

Baci di Dama



Il biscotto più romantico del mondo.

La leggenda narra che in una bella giornata del **1852**, Re Vittorio Emanuele II chiese ai cuochi di corte un nuovo dolce da offrire in dono ad una bellissima donna. Da qui l'ispirazione, i due biscotti tondi, sembrano romanticamente **baciarsi**, uniti nel romantico abbraccio da una goccia di cioccolato fondente.

Nella realtà i baci di dama sono originari di **Tortona**, comune piemontese.

La ricetta originale prevede l'utilizzo delle **nocciole piemontesi** di cui il Piemonte è ricco.





Piparelle

Le origini antichissime di questo dolce sono riconducibili alle dominazioni arabe in **Sicilia**.

Mandorle e spezie hanno proprio quest'origine. Questi **fragranti e croccanti** biscotti sono ricchi di aroma e gusto.

Il loro nome deriva dal metodo di **cottura su antiche stufe a legna** che, sbuffando dentro le abitazioni, **sembravano delle pipe**. Da qui il nome originale dialettale "pipareddi".

Anticamente le Piparelle venivano preparate solo per le ricorrenze perché la loro cottura nelle stufe, a temperature bassissime, poteva durare anche **due giorni**.

Le Piparelle sono un perfetto **dopocena** servite con vini liquorosi passiti.

Ottime anche per una **colazione** diversa, energica e non stucchevole, e in **ogni momento** della giornata. Molti li definiscono i biscotti dello Stretto di Messina e Sicilia e Calabria se ne contendono la paternità. Questa è la Piparella di Villa San Giovanni, si caratterizza per il taglio trasversale a fette sottili ed è entrata a far parte del presidio Slow Food.





Cookies

Questa ricetta ha origine negli anni '30 nel **Massachusetts**. Accadde che durante una preparazione, Miss Ruth Wakefield, sostituì il cioccolato scioglievole Baker's chocolate, ingrediente fondamentale ma che aveva esaurito, con una **barretta di cioccolato** ridotta in **piccoli pezzi**, donatale dall'amico Andrew **Nestlé**. Dopo cottura i pezzetti di cioccolato risultavano tutti integri e fu un **trionfo**. La ricetta dei cookies finì sul giornale di Boston e nelle radio e Ruth ottenne una fornitura a vita di cioccolato dalla Nestlé in cambio dell'autorizzazione a stampare la **ricetta** dei "The Famous Toll House Cookie" sul **retro delle confezioni di chocolate chips**. È il biscotto **più famoso del mondo**.

In questa mia ricetta ho ridotto le quantità di burro e

zucchero rispetto alla ricetta originale.

Tre sono le varianti:

- Cookies ai mirtilli rossi con zucchero muscovado.
- Cookies con gocce di cioccolato fondente e zucchero di canna chiaro.
- Cookies al cioccolato con zucchero muscovado, cacao amaro e gocce di cioccolato fondente.





Lingue di gatto

Le lingue di gatto sono dei deliziosi biscotti tipici della **pasticceria francese**.

Vengono così chiamati perché la loro forma sottile e lunga ricorda molto la forma della **lingua di un gatto**.

Si narra che siano nati nella Parigi degli anni venti, in particolare in una pasticceria chiamata Les Halles.

Il pasticcere di nome Perrault era solito preparare ogni giorno un centinaio di questi biscotti e li conservava in una **scatola di latta** il cui coperchio rappresentava proprio un **gatto con gli stivali**.

Ancora più friabili in questa ricetta con la farina di **mandorle** e per deliziare gli amanti del cioccolato semplicemente la punta si tuffa nel cioccolato fondente e diventa una vera squisitezza.



Brutti ma Buoni

La teoria più diffusa è che siano nati nel 1878 a **Gavirate (VA)**, nell'antica pasticceria di **Costantino Veniani**, il quale ottenne per questa ricetta dal Ministero Agricoltura Industria e Commercio del Regno d'Italia l'attestato di "**privativa industriale**" (una sorta di brevetto dell'epoca).

Alcuni ritengono che abbiano avuto origine nella cittadina di Borgomanero (NO), altri che siano originari di Prato e vengono chiamati "Mandorlati di San Clemente" o "BruttiBoni".

Il loro **nome** deriva dal fatto che sono **bitorzoluti e di forma irregolare** perché all'interno dell'impasto ci sono le nocciole tritate grossolanamente e vengono fatti con il cucchiaio.



Fettine alle mandorle

La croccantezza delle **mandorle a fettine** all'interno di questi pasticcini, dona una consistenza particolarissima nonché un gusto deliziosissimo.

Fettine al cacao



Per gli amanti del cioccolato, il **cacao e le nocciole** sono state miscelate dando vita ad un pasticcino davvero goloso ed al contempo leggerissimo. Una vera chicca!



Margheritine di Stresa

Sono dei biscotti tipici di **Stresa**, un piccolo borgo in Piemonte e sono stati creati nel **1857** dal pasticcere Pietro Antonio Bolongaro.

Il loro nome deriva da quello della **principessa Margherita**, proprio perché le furono offerti in occasione della sua **prima comunione**. Le piacquero talmente tanto che, quando diventò regina, stabilì che quei biscotti diventassero i dolci tradizionali da offrire ogni anno durante il ricevimento di Ferragosto della Casa Reale. Pasticcini la cui friabilità è superiore a qualsiasi altra tipologia di frolla, si **sciogliono** letteralmente in bocca.



Biscotti Tirolesi

È un biscotto della tradizione tirolese: lo “**spitzbuben**” che significa ragazzini monelli.

Per alcuni il nome è dato per la forma con i tre buchini per la marmellata che ricorda il viso di un bimbo monello, altri ritengono che sia perché i **ragazzini monelli** li rubavano alle mamme. Noi li conosciamo come “**biscotti tirolesi**”.

Biscotti è una parola che in ognuno di noi evoca **ricordi** diversi.

Soltanto guardandoli si percepisce “**aria di festa**”!!

La loro bellezza e l'allegria che trasmettono non hanno eguali!

Chi da bambino non si è fermato con il naso appiccicato alle vetrine davanti a questi meravigliosi biscottoni desiderandoli con tutto se stesso!

Faceva parte dei biscotti natalizi, oramai lo troviamo in ogni periodo dell'anno.

E' UN IMMANCABILE E INTRAMONTABILE MUST!!!





Boccucce d'Angelo

Il loro nome e la loro forma ricorda la bocca dei famosi “**Angeli della Thun**”.

Un biscotto molto **leggero e delicato** nato da una mia rivisitazione e mix tra pasta frolla e pasta frolla montata. Viene proposto con vari tipi di confettura a seconda della stagione e dei gusti.

Si sposa molto bene con la confettura di lamponi.

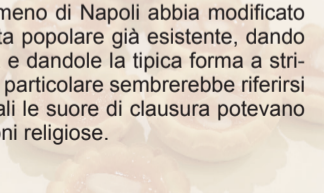


Cestini di frolla con marmellata

Un tributo all'immancabile crostata, un dolce **senza tempo** e forse il **più antico** della pasticceria italiana.

La frolla, il cuore della crostata, accoglie confetture, creme, frutta fresca, ricotta dando vita a delle prelibatezze una diversa dall'altra. È il dolce più soggetto a **varianti e rivisitazioni** soprattutto in epoca moderna.

Una curiosità: sembrerebbe che una **suora** del convento di San Gregorio Armeno di Napoli abbia modificato leggermente una ricetta popolare già esistente, dando vita all'attuale crostata e dandole la tipica forma a strisce incrociate. Questo particolare sembrerebbe riferirsi alle **grate** dietro le quali le suore di clausura potevano presenziare alle funzioni religiose.





Bräzeli e Bräzeli arrotolati

I Bräzeli sono delle tipiche **cialde svizzere** molto croccanti, si preparano con una particolare piastra tedesca simile a quella dei Waffle ma più sottile.

Richiedono un lavoro **certosino**, vengono cotti e formati **uno ad uno** e sono unici nel loro genere.

Sicuramente da provare almeno una volta!



Biscotti autunnali

Ingredienti tipicamente autunnali per questi biscotti **croccanti e golosi** che ci accompagnano durante l'**inverno** fino alla primavera.

Preparati con uvetta sultanina, **noci**, corn flakes, zucchero di canna scuro.



Cornetti alle mandorle

Deliziosi dolcetti a base farina di **mandorle** e aromatizzati alla **vaniglia**, fanno parte della biscotteria **austrica**, originari di **Vienna**, molto diffusi anche in Alto Adige, soprattutto in occasione delle feste natalizie.

L'origine di questa ricetta e la forma a mezzaluna è legata all'idea di alcuni panettieri per festeggiare la **liberazione dall'invasione turca del 1683**.

Sono molto famosi per la loro consistenza, hanno un impasto molto **friabile** che arricchito con la farina di mandorle li rende **strepitosi**.



Fronchetti alle nocciole

Questa ricetta è in un vecchio libro di dolci delle Dolomiti del 1993.

Sono dei biscotti semplicissimi, con **pochissimi ingredienti e senza uova**.

Oramai da anni, quando arriva l'autunno con le **nocciole**, diventa per me il **biscotto N. 1!!!!**

Con gioia voglio condividere con voi questa golosità!!!



Amaretti

L'amaretto è uno dei biscotti di pasticceria più diffuso d'Italia.

La leggenda narra che nel **1718** una giovane coppia preparò un impasto a base di zucchero, armelline e bianco d'uovo da regalare al Cardinale di Milano recatosi in visita al Santuario della Beata Vergine dei Miracoli di Saronno. Da qui il nome Amaretto di Saronno.

Il Piemonte è la regione che vanta il maggior numero di ricette. L'amaretto di Saronno è famoso per la sua **croccantezza** mentre l'amaretto di **Sassello** è **morbid**o e ricorda il marzapane.

Anche in **Sardegna** sono molto famosi. A Nuoro rappresentano l'invito per eccellenza dei **matrimoni**, offerti nel momento in cui lo sposo va a prendere la sposa a casa dei genitori per poi recarsi insieme in chiesa.





Le Madeleine

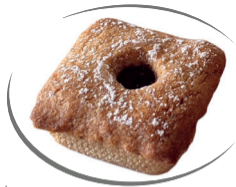
È nata nel 1755 nel **castello di Commercy**, per il duca Stanislao Leszczyński. In occasione di un ricevimento, pare alla presenza di **Voltaire** e Madame de Châtelet, il re chiese al suo pasticciere un dolce speciale.

Questi si licenziò proprio durante il banchetto. Per salvare la cena, una giovane di cucina, **Madeleine**, preparò piccoli dolci a forma di **conchiglie**, ricetta della **nonna**, che furono molto apprezzati.

Al duca piacquero così tanto che li mandò a sua figlia Maria, reale consorte di Luigi XV. Maria se ne innamorò, li fece conoscere a **Versailles** e decise di chiamarli **madeleine**, in omaggio alla giovane cuoca che li aveva creati.

Un'altra versione racconta che la madeleine è legata al **pellegrinaggio di Santiago de Compostela**, a una giovane di nome **Madeleine** che avrebbe offerto ai pellegrini un dolce con uova, modellato in una conchiglia di capasanta, l'emblema del pellegrinaggio.





Linzer Torte

La Linzer torte è considerata la torta **più antica del mondo**, viene citata per la prima volta nel 1653. Nel 2005, Waltraud Faißner, direttore della biblioteca del Landesmuseum dell'Alta Austria e autore del libro "Wie man die Linzer Dortten macht" ("Come fare la Linzer Torte") trovò una ricetta veronese risalente al 1653 nel Codex 35/31 nell'archivio di Admont Abbey. Sembrerebbe quindi che la **Linzer Torte** sia nata oltre i confini austriaci, il nome tuttavia deriva dal capoluogo dell'Austria superiore, Linz che si trova sul Danubio. È un segreto sia l'inventore che chi le diede il nome. La storia racconta che veniva fatta in una scodella, il



Piccoli Linzer

burro veniva aggiunto fuso e veniva messa in forno in un recipiente d'argento. Fanno da padrone le mandorle e le spezie. Le **mandorle** fanno parte di tutte le preparazioni storiche, non si ha la data di inizio dell'inserimento delle **spezie**.

Il mio **piccolo Linzer** è un biscottino sfizioso, l'ho realizzato con questa forma che ne valorizza il gusto oltre che renderlo elegante ed allegro.

La **Linzer Torte** invece è come una piccola fetta di torta Linzer, entrambi con la marmellata di mirtillo rosso, a voi la scelta!



Zaeti

Gli zaletti, o zaletti-zaeti-gialletti, sono i biscotti più celebri della **tradizione veneziana e veneta**.

Molti sostengono siano originari della zona tra Belluno, Udine e Pordenone, dove si produce una farina di mais molto fine, particolarmente adatta ai dolci. Il nome Zaeti è un richiamo al colore giallo dato dalla farina di **mais fioretto** che conferisce loro anche la tipica **consistenza granulosa e friabile**.

Si tratta di una **ricetta antica**, dalle **origini povere e popolari**. La farina di mais, ingrediente principale, per secoli è stato l'ingrediente economico per eccellenza

usato per sfamare le numerose famiglie contadine, l'impasto viene poi arricchito con farina di frumento, burro, **grappa, chicchi d'uva sultanina** e profumato con la scorza del limone e dell'arancia.



La pasta frolla

Questo tipo di ricetta era già nota nell'anno Mille, si dice che i pasticceri abbiano iniziato ad utilizzarla grazie all'importazione **della canna da zucchero** dall'Egitto, Siria e altri paesi del Medio Oriente.

Intorno al XIV secolo vi è una prima codificazione di questa ricetta in un **manoscritto** di cucina di nome Le Viandier, il cui autore è **Guillaume Tirel**, cuoco francese di particolare spessore in quel secolo.

È solo **agli inizi del 600** che la pasta frolla inizia a riscuotere il **vero successo**: la ricetta venne inserita in uno dei capitoli dell'Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare; questo testo è considerato ancora oggi uno dei volumi più curati e maturi della cultura culinaria rinascimentale italiana.

La pasta frolla

Pasticcini da the



Propongo una **mia variante** della pasta frolla montata, **alleggerita** di burro e di zucchero.

Biscotti friabilissimi dal gusto **fine e raffinato**. Il classico pasticcino da the ed ottimo in ogni occasione.



Pasticcini da the al cioccolato

Con l'aggiunta di **cioccolato** diventano più avvolgenti e coccoli, ottimi quindi nella stagione **invernale** o in qualsiasi momento per gli amanti del cioccolato. Una vera golosità.

La pasta frolla



Esse

Biscotto friabile, un grande classico della lavorazione della **frolla montata**. **Onnipresente** nel barattolo dei biscotti delle nostre case.

Fior di Riso



La **leggerezza** caratterizza questo piccolo pasticcino, il **riso** conferisce loro una consistenza ed un sapore incomparabile. Arricchiti dal **cacao** acquisiscono una **rotondità perfetta**.

La pasta frolla

Quadrotti di grano saraceno



I quadrotti nascono dalla lavorazione della pasta **frolla** con il sistema **inverso**, un terzo tipo di lavorazione.

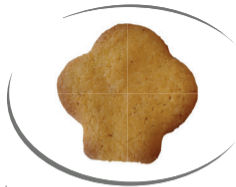
Farina di **grano saraceno** e **zucchero di canna** sono gli ingredienti di questi biscotti. Si distinguono per il loro **estro deciso e particolare**.



Frollini integrali e zucchero di canna

Simpatiche figure danno forma a questo impasto a base di ingredienti apparentemente **poveri** e **semplici** che danno però loro un **aroma di tutto rispetto**.

La pasta frolla



Frollini al mais

È davvero piacevolissima la **consistenza** e il sapore che dona il **mais** a questo biscotto. Sebbene sia un ingrediente povero ha delle caratteristiche uniche.

Frollini con farina di farro, integrali, miele e zucchero di canna



Ingredienti **naturali e modesti** danno vita a questo frollino. Da questa miscela con l'utilizzo dell'olio al posto del burro ne esce un biscotto sano, nutriente e gustoso.

La pasta frolla



Frollini con farina di segale, grano saraceno, riso, farro

Un mix di cereali preziosi per la nostra dieta. Sono tutti **cereali molto antichi** (in realtà il grano saraceno è un "falso cereale") e ricchi di proprietà nutritive. La **segale**, il **grano saraceno** e il **farro** contribuiscono a mantenere bassi i valori glicemici e sono molto meno calorici della farina di frumento. Sono tutte **farine molto aromatiche** che mescolate con la farina di **riso** acquisiscono un'armonia perfetta. Sono realizzati con **olio** di mais quindi ottimi per chi ha intolleranze ai latticini.



La pasta frolla

Avena e Nocciole

Un biscotto adatto anche a chi è **intollerante al glutine**, soltanto con farina di avena e nocciole, **senza burro** e pochissimo zucchero di canna. Due ingredienti fantastici sotto l'aspetto **energetico e nutrizionale**, senza tralasciare naturalmente il gusto conferito dalla nocciola.

La pasta frolla

De-Light... Una leggera delizia



Da un mix semplice e genuino di farina, olio e **malto di riso**.

Un tocco di **sciroppo d'acero e arancia** a dare dolcezza e profumo.

Vi propongo il DE-LIGHT, dove
delight = delizia
light = leggera

Niente zucchero, né burro, né uova affinché tutti possano concedersi un momento di dolcezza, una piccola coccola.

Il biscotto è semplice oppure arricchito con granella di nocciole o gocce di cioccolato, scegliete voi!!!!

La pasta frolla



Girelle

Pasta frolla classica e pasta **frolla** al cacao unite tra di loro in un **simpatico roll**.

Spirali brasiliane



Una pasta frolla per **racchiudere** una **golosa crema** alla nocciola o al cioccolato fondente. Ottimi in ogni momento della giornata.

La pasta frolla



Fagottini ripieni

C'è solo l'imbarazzo della scelta!

Al loro interno potete trovare dall'ingrediente più semplice come le **mele e l'uvetta** a quello più goloso ovvero il **cioccolato**, la **crema alla nocciola**, le **marmellate**, il **miele**.....

Sono comunque le **Stagioni a dettar legge!!!**

I fagottini ripieni alle mele e uvetta soltanto in autunno ci sono!!!!

La pasta frolla



Frollini al cocco

Una ricetta semplice con un risultato strepitoso grazie al **cocco rapè**.

La **polpa di cocco** è grattugiata grossolonomamente e non raffinata, ecco questi profumati dolcetti, **croccanti i frollini e morbidi i ciuffi di cocco**, una vera leccornia!!!!

Ciuffi di cocco



*Biscotti
contemporanei*

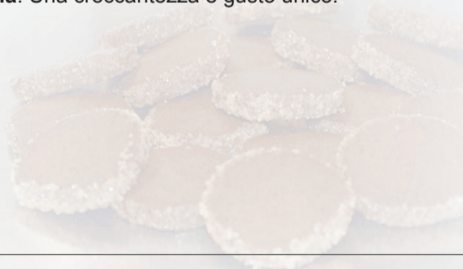
*Il caramello è la base di partenza
per queste due delizie.*

Caramello

Cioccolato e Sale



Al **caramello** viene aggiunto il **cioccolato fondente al 70%**, il **cacao amaro**, gli altri ingredienti e infine viene tutto arrotolato nello **zucchero di canna e sale dolce di Cervia**. Una croccantezza e gusto unico.





Ovis Mollis al Caffè

Una lavorazione moderna per un biscotto nato nel 1907. L'origine degli *ovis mollis* può avere dal latino un duplice significato: uova molli, la morbidezza è dovuta dalla presenza di uova sode oppure da *Ovis* che significa ovino, pecora, suggerendo un significato di "soffice come la lana". Il nome *Ovis Mollis* lo troviamo per la prima volta nel libro di ricette di Giuseppe Ciocca dal titolo "Il pasticciere ed il confettiere moderno" del 1907. Al **caramello** si aggiunge la **panna che ha in infusione il caffè 100% Arabica** e il **sale**, successivamente le uova sode con il burro e gli altri ingredienti.

Caramello

Una tecnica antica, utilizzo del **tuorlo dell'uovo sodo**, inserita in questa nuova procedura, iniziare da una base **caramello**, dà vita a questa prelibatezza.





Finanzieri

Nati per intuizione delle suore dell'ordine della Visitation de Nancy per non sprecare gli albumi avanzati, questi deliziosi pasticcini, chiamati un tempo "visitandine" in onore delle monache ed inizialmente dalla forma ovale, divennero famosi solo intorno al **1890** quando furono rielaborati dal pasticciere parigino Lasne. La pasticceria aveva sede nei pressi della **Borsa di Parigi**, nel **quartiere finanziario** della città: da qui appunto il **nome di financier**.

Lasne, pensò di **omaggiare gli uomini d'affari** che passavano davanti la sua vetrina con un dolce rettan-

golare, che ricordasse la tipica forma del **lingotto d'oro**. I ricchi uomini potevano mangiare questa mini-torta in due bocconi, senza sporcarsi le mani, per poi riprendere i loro giri d'affari.

Versione alle mandorle e cacao amaro, con **farina di mandorle e cacao amaro** abbinati alla **marmellata di lampone**.

Versione alla nocciola, con **farina-pasta e granella di nocciola** abbinati alla **marmellata di albicocche o caramello salato**.





Sablé al limone

I sablé breton, sono dei biscotti tipici della Bretagna, preparati con la **particolare pasta sablé**.

Si tratta di un impasto **friabilissimo**, ricco di burro ed è decisamente più saporito della pasta frolla comune. Ha un gusto unico, una **consistenza strepitosa** ed è molto versatile.

Con l'aggiunta di abbondante **scorza di limone** all'impasto e abbinato alla **marmellata di limone**, diventa un pasticcino goloso e freschissimo soprattutto d'estate.



I Fritti di Carnevale

Castagnole



Servite nelle grandi corti del passato, la loro **ricetta è antichissima** ed immutabile. Il loro **nome**, che **si deve al frutto del castagno per la forma e dimensione**, si ritrova nei ricettari del **Seicento** dei D'Angiò e in quelli dei primi del Settecento dei Farnese.

Nell'archivio di stato di **Viterbo** venne ritrovato un manoscritto **settecentesco** nel quale vengono descritte quattro ricette diverse. Una di queste **prevedeva** persino la **cottura in forno**, smontando di fatto la convinzione che questa fosse stata introdotta soltanto di recente per rendere le castagnole più leggere.



Chiacchiere-crostoli- galani-frappe-bugie

Le chiacchiere sono croccanti e delicate sfoglie fritte a base di farina e uova, chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: **chiacchiere** in Lombardia, **cenci** in Toscana, **frappe** in Emilia, **cròstoli** in Trentino, **galani** in Veneto, **bugie** in Piemonte e molti altri.

L'origine delle Chiacchiere si perde nella notte dei tempi, viene fatta risalire all'**antica Roma**, dove erano chiamati "fritcilia" perché **fritte nel grasso di maiale** e prodotte in grande quantità in occasione del festeggiamento dei Saturnali, l'equivalente dell'odierno Carnevale, per resistere durante il periodo che nella tradizione cristiana equivale alla Quaresima.

Esiste un'altra versione riconducibile alla **tradizione napoletana**. Si narra che una regina di casa Savoia era intenta a fare salotto con i propri ospiti di corte, quando fu assalita dal desiderio di dolce. La sovrana mandò a chiamare il cuoco Raffaele Esposito e gli commissionò la preparazione di un dessert adatto ad essere consumato nel corso delle facezie tra gli aristocratici. Fu lo stesso chef a scegliere il nome 'chiacchiere'.





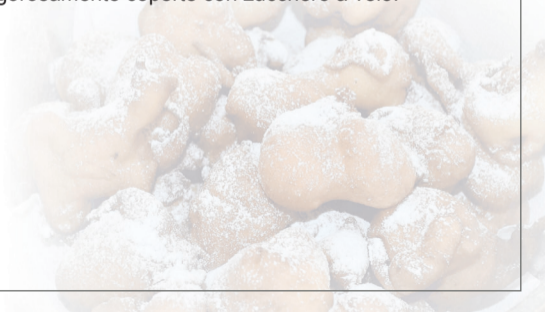
Frittelle

La loro origine risale al **1300, a Venezia**, come rielaborazione di un dolce della tradizione arabo-persiana chiamato Zelbia, conosciuta dai veneziani per via di Giambonino da Cremona e rinominata **Fritola**.

La ricetta originale è custodita nella Biblioteca Nazionale Casanatense a Roma. Testimonianze rivelano che nel '600 venivano preparate in piccole baracche di legno lungo la strada dai **fritoleri, mestiere** che si tramandava da padre in figlio. La tradizione voleva che l'impasto fosse lavorato su grandi tavoli di legno e fosse fritto in enormi padelle sostenute da tripodi. Dopo la cottura venivano infilzate su uno spiedo, servite calde e cosparse di zucchero. Fu creata anche l'Associazio-

ne dei Fritoleri, composta da 70 lavoratori che avevano aree ben precise entro le quali vendere frittelle e che rimase attiva fino alla caduta della Repubblica di Venezia. Nel 1700 le **frittelle** furono **elette dolce nazionale della Repubblica Serenissima**.

Le frittelle originali veneziane sono morbide palline di pastella con **uvetta e pinoli** oppure alle **mele**, sempre rigorosamente coperte con zucchero a velo.



Salato

...è sempre il momento giusto per uno stuzzichino salato...

A voi la scelta tra una frolla montata alla paprika affumicata-curcuma-salvia, un biscotto con pomodori secchi-capperi-olive, dei rombetti al parmigiano o dei piccoli crackers.

Buon happy hour!!!!!!

*Frolla montata alla paprika
affumicata-curcuma-salvia*



Salato

*Biscotto con pomodori secchi
-capperi-olive*



Salato

Rombetti al mais e parmigiano



Crackers



Vittoria Biscotteria di Sara Sommavilla

Via Barp, 69 - 32036 Sedico (BL)

377 091 7360

sommavilla.sara@gmail.com

SCOPRIMI



ASSAGGIAMI