SAPORE

FOCACCIA & TIRAMISÚ



Focacia artesanal

BY SAPORE

"Nuestra focaccia es fruto de la paciencia: una fermentación lenta de hasta 48 horas a temperatura controlada y un 80% de hidratación. Un proceso artesanal que logra una corteza crujiente, una miga ligera y un interior aireado, creando la base perfecta para los mejores ingredientes de la tradición italiana."



Sapore

BY SAPORE

Finas lonchas de speck artesanal ahumado e intensa crema de gorgonzola, complementadas con el crujiente de nueces tostadas, peras caramelizadas y el toque dulce de una reducción de miel de caña de Frigiliana.



Ibérica

BY SAPORE

Tradición, suavidad y carácter en perfecta armonía.
Jamón de cebo ibérico de sabor intenso acompañado del corazón cremoso de la burrata pugliese, elevado con una delicada emulsión de tomate fresco con aceite de oliva virgen extra y albahaca aromática.



Caprese

BY SAPORE

Dualidad de tomate fresco y semi-seco sobre la sutileza cremosa de la Mozzarella de Búfala Campana DOP, perfumada con albahaca fresca y el carácter noble de un hilo de aceite de oliva virgen extra.



Vegetariana

BY SAPORE

Suave crema artesanal de berenjenas y pimientos asados, acompañada de setas salteadas al tomillo fresco, la personalidad del queso Payoyo de la sierra y el contraste crocante de almendras tostadas.



Mortadella

BY SAPORE

Sedosas láminas de Mortadella Bologna IGP y el corazón cremoso de una auténtica burrata pugliese, ensalzadas con pesto artesanal de pistacho y un toque de pistacho crujiente tostado.



Bambino

BY SAPORE

Suave y clásica combinación de jugoso Prosciutto Cotto italiano sobre la cremosidad delicada de la auténtica Mozzarella Fior di Latte.



Classico

BY SAPORE

La expresión más pura del gran clásico de Treviso. Una delicada emulsión de queso mascarpone cremoso y yemas de huevo fresco, capas de crujientes bizcochos Savoiardi bañados en auténtico café espresso recién extraído. Un postre sedoso, ligero y equilibrado, coronado con una fina lluvia de cacao puro en polvo.



Pistacchio

BY SAPORE

Una interpretación de autor suave, mediterránea y delicadamente perfumada. Una cremosa fusión de mascarpone e intensa crema pura de pistacho, dispuesta sobre bizcochos Savoiardi impregnados en artesanal horchata, rematada con un toque de pistacho crujiente tostado. Un postre sedoso, refrescante e irresistiblemente original.