



mon  *Art*
DOLCI

The logo is centered within a gold rectangular frame. It features the word 'mon' in a black serif font, followed by a gold cherry icon with a brown stem. A horizontal line representing a balance scale extends from the 'mon' text, with the word 'Art' in a large, black, italicized serif font positioned on the right side of the scale. Below this, the word 'DOLCI' is written in a gold, all-caps, sans-serif font.

DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI
DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI
DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI
DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI

D O L C I

DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI
DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI
DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI
DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI DOLCI





P A S S I O N E
R I C E R C A
G U S T O

MonoArt nasce da un **incontro**:
lui, lei, e la condivisione dell'esperienza
nell'alta ristorazione, e quella sfrenata
voglia di trasformare la propria **passione** in
un progetto concreto, ponendosi come
obiettivi unici lo **stupore** e la **soddisfazione**
dei nostri amati clienti.

monoArt



OGNI CREAZIONE

UNA STORIA

OGNI STORIA

UN GUSTO

OGNI GUSTO

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

LA NOSTRA FILOSOFIA

P A S S I O N E

A L L ' A R A N C I A

NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ
NOVITÀ



Parfait all' arancia
Torta fondente
Arancia candita
Ganache fondente
Bavarese al cioccolato

TRONCHETTO AL PISTACCHIO



Bavarese al Pistacchio
Ganache al cioccolato bianco
Pan di Spagna alla vaniglia
Composta ai frutti di bosco
Croccante al cioccolato bianco e pistacchio

P I N A C O L A D A



Parfait al Cocco
Babà al Rum
Ganache al Cioccolato Bianco
Dulce de Leche
Ananas caramellata alle Spezie

M E L A



Cremoso alla vaniglia
Mele caramellate al limone
Cake all'olio di oliva con yogurt e cannella
Glassa al cioccolato bianco

L I M O N E



Cremoso al limone
Purea di mango
Cake al limone
Croccante al cioccolato bianco
Terra al cacao amaro

ESPRESSO



Cremoso al caramello
Cake allo yogurt e caffè
Dulce de Leche
Ganache al caffè
Panna cotta all'èpresso e rum

C H E E S E C A K E



Sablèe alle mandorle
Confit ai frutti di bosco
Mousse alla Philadelphia
Cremoso al Limone
Glassa al Cioccolato bianco

T R I P L O A L P I S T A C C H I O



Cremoso alla vaniglia
Namelata al pistacchio
Sablè alla vaniglia
Glassa al cioccolato bianco

E C L A I R



Mousse alla fragola
Namelaka allo yogurt
Cake allo yogurt e limone
Biscotto salato alla Vaniglia
Croccante al cioccolato

T R I P L O



Crema alla nocciola
Caramello salato
Glassa al cacao
Biscotto al cioccolato

P A S T I E R A



Soffice alla ricotta
Composta di grano
Crema pasticcera alla vaniglia
Arancia candita
Cake agli agrumi
Biscotto alla vaniglia
Glassa al caramello

B A C I O



Mousse alla Nutella e nocciole
Ganache al cioccolato bianco
Cake fondente
Caramello
Glassa al cacao

S A C H E R



Cremoso al cioccolato e rum
Confit di albicocca
Cake al cioccolato e mandorla

R I C O T T A E P E R A



Crostatina al burro
Dulche de leche
Granella di nocciola
Confit alle pere
Mousse alla ricotta
Cremoso alla nocciola

F R A G O L A



Parfait al limone
Purea di fragola
Terra al cacao amaro
Gelè di fragola

R A F F A E L L O



Mousse al cocco
Ganache alla nocciola con cuore di caramello
Wafer croccante
Tortino alla nocciola
Croccante al cioccolato bianco e cocco

MONOART BISCUIT



Crostatina alla vaniglia
Caramello
Torta al cioccolato
Crema alla nocciola
Nutella

T R O N C H E T T O T I R A M I S U



Cremoso al mascarpone
Pan di Spagna bagnato al caffè espresso
Crema al caffè
Croccante fondente

R O C H E R



Cremoso alla nocciola
Ganache alla nocciola con cuore di caramello
Wafer croccante
Bisquit alla nocciola
Glassa Rocher

C A P R E S E



Crostatina al cacao salato
Mou
Torta caprese
Ganache alla mandorla
Bavarese fondente
Glassa al cioccolato

M O S T A C C I O L O



Bavarese alle spezie
Cake all' arancia e cacao
Gel di albicocca
Cioccolato croccante

F O R E S T A B I A N C A



Parfait al mascarpone
Composta all' amarena
Brownies fondente
Glassa al cioccolato bianco

S I G A R O



Mousse al cioccolato speziato e rum
Brownies fondente
Namelaka alla vaniglia
Cenere alla nocciola

L'unica cosa che ti resta da fare
è scegliere.

info 334 746 0189 - 349 380 6943

monoartdolci@gmail.com

(realizziamo anche torte su prenotazione)

via Roma - 80054 , Gragnano (NA)



MONOART DOLCI

© 2020 04graphicdg