



SHERATON

Diana Majestic, Milan

# MENU

## • Torte •





SHERATON

Diana Majestic, Milan

## MARTESANA

MILANO 1966

### La Collaborazione

Martesana è una pasticceria storica di Milano, che da oltre cinquant'anni contribuisce a scrivere le pagine della storia dell'alta pasticceria italiana.

Da sempre sono un laboratorio di idee e di innovazione alla costante ricerca di nuove tecniche di lavorazione, materie prime e abbinamenti, al fine di aprire inesplorate frontiere del gusto.



SHERATON

Diana Majestic, Milan

## Sinfonia

---

Pan di Spagna alla farina di riso al cacao, croccantino con corn flakes, cioccolato al latte Jivara 40%, pralinato croccante di mandorla e nocciola, Bavarese alla nocciola con “base caramello” e scaglette di cioccolato, mousse al cioccolato fondente monorigine Manjari 64% dal Madagascar



## Tris di Cioccolati

---

Base di Pan di Spagna al cacao, mousse al cioccolato fondente Arriba 72%, mousse al cioccolato al latte Jivara e mousse al cioccolato bianco Zéphyr





SHERATON

Diana Majestic, Milan

## Alexander

---

Streuzel al pistacchio, doppio cremoso al cioccolato Dulcey 32%, croccantino al Grue di cacao pralinato al pistacchio, mandorla e nocciola. Gelè al lampone, biscuit Joconde Opèrà al cacao e ganache montata al pistacchio



## Divina

---

Una base di frolla di farina di riso, finanziere alla mandorla, gelè al lampone, cremoso con pralinato al pistacchio e mousse ai frutti esotici (cocco, mango e frutto della passione)

**SENZA FARINA**



## Martesana

---

Una leggera Torta Paradiso, realizzata con farina di riso e bagnata maraschino, è arricchita da due strati di crema pasticcera e il tutto è finito con una granella di pan di spagna



## Chantilly Classica

---

Doppia farcitura di crema pasticcera mista panna tra tre strati di Pan di Spagna, il tutto ricoperto da una decorazione di panna fresca



## Chantilly di Frutta

---

Doppia farcitura di crema pasticcera mista panna tra tre strati di Pan di Spagna, il tutto ricoperto da una decorazione di panna e frutta fresca



## Crostata di Frutta

---

Pasta frolla al burro con farcitura di crema pasticcera e ricoperta da un trionfo di frutta fresca selezionata.

Disponibile anche con soli frutti di Bosco



## Millefoglie

---

Strati croccanti di pasta sfoglia e doppia farcitura di crema pasticcera. Scegliete tra i gusti crema pasticcera, cioccolato e chantilly





SHERATON

Diana Majestic, Milan

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.



## I nostri contatti

Sheraton Diana Majestic

Viale Piave, 42 | 20129 Milan

+39 02-20581

[Events.Diana@sheraton.com](mailto:Events.Diana@sheraton.com)

[www.sheratondianamajestic.com](http://www.sheratondianamajestic.com)