



ADAMO

caffé



**CATALOGO
TORTE
2025**

LE TORTE DI ADAMO

Il Caffè Adamo è un luogo di incontro che accoglie chiunque entri, in **ogni momento della giornata**, dal mattino al dopocena, con dolci per ogni occasione.

La **curiosità** e la **dedizione** di **Antonio Adamo** sono i protagonisti del nostro laboratorio: qui si incontrano le **tradizioni** dolciarie del passato e del territorio, il presente della **sperimentazione** e della **creatività** e il futuro della ricerca e dell'innovazione.



Esploriamo nuovi gusti, intrecciando la **tecnica** al rispetto degli **ingredienti**, sempre di **qualità** e legati al **territorio**.



Dalla ricotta di Modica alle farine di grani antichi, le nostre torte interpretano i **grandi classici** della pasticceria in **chiave siciliana**.



Che sia una **ricorrenza** o un **rito** da celebrare ogni giorno, la pasticceria del Caffè Adamo saprà valorizzare i tuoi momenti speciali con una vasta scelta di torte tradizionali e originali.

CROSTATA ALLE MELE



Un salto tra i ricordi di infanzia.

I **grani antichi siciliani Timilia e Maiorca** e la dolcezza delle **mele** rendono questa torta da credenza genuina.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 10 persone

Ingredienti

Frolla: farina integrale Timilia, farina di Maiorca, zucchero, olio vegetale, uova intere, lievito, sale e aromi.

Ripieno: mele (90%) zucchero e limone.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, possibile contaminazione di LATTE e derivati, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

CASSATA AL FORNO DI ADAMO



Tradizione e ricerca, insieme.

Usiamo i grani antichi siciliani bio di Mulino Angelica per arricchire l'impasto di sapori più autentici, che valorizzano il ripieno di **ricotta vaccina locale** e scaglie di Cioccolato di Modica.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 10 persone

Ingredienti

Frolla: farina integrale Timilia, farina di Maiorca, zucchero, olio vegetale, uova intere, lievito, sale e aromi.

Ripieno: ricotta, zucchero e gocce di cioccolato.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, possibile contaminazione di ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

TENEREZZA DI BRONTE



Il pistacchio di Bronte in una torta da forno sofficissima: glassata con la **spalmabile artigianale al pistacchio** e guarnita con pistacchi interi.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 10 persone

Ingredienti

Biscuits: albume (27%), mandorle, pistacchio, zucchero, burro, fecola di patate, tuorlo.

Glassa: zucchero, grassi vegetali (girasole e palma), pistacchio 15%, latte scremato in polvere, siero di latte, lattosio, coloranti (antociani, curcuma), emulsionate lecitina, aroma naturale.

Allergeni

Contiene UOVA, possibile contaminazione di GLUTINE, LATTE e derivati, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

TORTA SAVOIA



Tre strati di Pan di Spagna farciti con la nostra crema artigianale di cioccolato fondente e nocciola Alba Chiara.

Il cioccolato monorigine al 64% proviene dalla piantagione di cacao più antica del Madagascar, Millot, dove nasce una fava di cacao la cui filiera produttiva rispetta i diritti dei lavoratori.

PREZZO STANDARD

€25

consigliata per 10 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorle, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Ripieno: cioccolato fondente, nocciola e zucchero.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

7 DELICES CLASSICA



Per chi ama trovare tutte le sfumature del **connubio cioccolato e nocciola**.

La glassa al cioccolato fondente avvolge la morbida bavarese alla nocciola (chiara e non tostata) senza rinunciare al tocco del croccante al gianduia.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorla, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Bavarese: panna di latte, cioccolato bianco, latte, uova, nocciola, gelatina.

Glassa: sciroppo di glucosio, destrosio, latte condensato, cacao, gelatina.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

7 DELICES AL PISTACCHIO



Se il pistacchio è una passione, questa è la torta che lo contiene in tutte le sue consistenze: dalla glassa lucida alla bavarese e poi il croccante al pistacchio e cioccolato bianco.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorla, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Bavarese: panna di latte, cioccolato bianco, latte, uova, pistacchio, gelatina.

Glassa: sciroppo di glucosio, destrosio, latte condensato, pistacchio, gelatina.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

CHEESE CAKE AL LAMPONE



Le ispirazioni anglosassoni sono nella frolla bretone, il cui impasto è particolarmente morbido e friabile.

Il cuore è al **lampone** ed è avvolto dalla **crema leggera alla ricotta di Modica** che lavoriamo a mano, per ottenere una consistenza unica.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: farina 00, burro, tuorlo, saccarosio, lievito, sale.

Crema leggera: ricotta, panna fresca di latte, zucchero.

Gelée: purea di lampone, zucchero e gelatina.

Glassa: sciroppo di glucosio, destrosio, latte condensato, cioccolato bianco, gelatina, colorante rosso.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO.

LA CASSATA DI ADAMO



La nostra versione della tradizionale cassata siciliana è un omaggio al territorio.

La **ricotta** non è di pecora ma **vaccina**, a km0, la condiamo con gocce di Cioccolato di Modica e la stendiamo tra le pieghe del marzapane di pistacchio e mandorle.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorle, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Crema leggera: ricotta, panna fresca di latte, zucchero, scaglie di cioccolato.

Marzapane: mandorla, pistacchio, zucchero.

Glassa: zucchero, albume e acqua.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

ZANZIBAR



Un salto tra atmosfere esotiche.

La bavarese al cioccolato fondente al 70%, gelé di lampone e cremoso al mascarpone. A completare, una composta croccante e artigianale ai **frutti rossi** artigianale.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorle, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Bavarese: panna di latte, cioccolato fondente 70%, tuorlo, zucchero.

Glassa: sciroppo di glucosio, destrosio, latte condensato, cacao, gelatina.

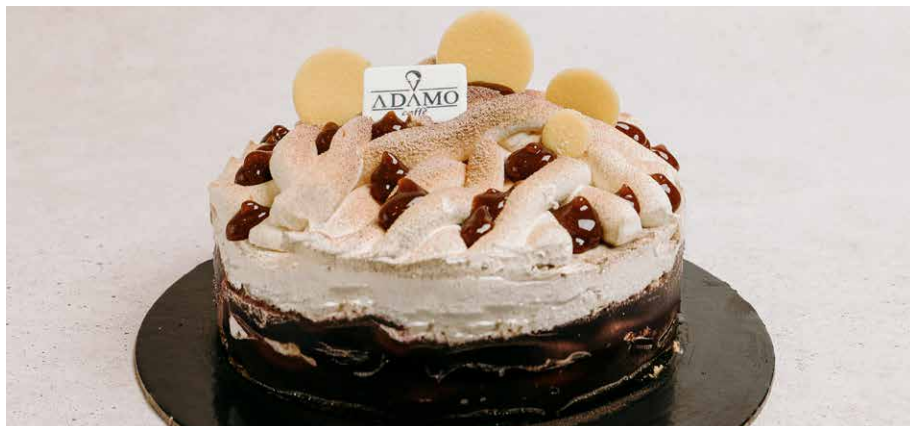
Gelée: purea di lampone, zucchero e gelatina.

Cremoso: mascarpone, cioccolato bianco, latte e gelatina.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

TIRAMISÙ



Il dolce più celebre nella nostra versione. La bagna è al **caffè amaro** e gel al **caffè arabico**. La **crema al mascarpone** con uova fresche è profumata da qualche **goccia di Marsala**.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorle, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Crema: mascarpone, panna, saccarosio, tuorlo, marsala, farina di riso, rum.

Gelatina: caffè espresso, zucchero, cristal mais, caffè solubile e cacao.

Bagna: caffè espresso, zucchero, liquore al caffè, destrosio, caffè solubile, gelatina, destrosio, sciroppo di glucosio.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

SAINT HONORÉE



Una base fragrante è arricchita dalla farcitura di **crema al cioccolato e crema pasticciera**. I **bignè** completano poi questa torta regale, ricca di consistenze diverse.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorle, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Crema pasticciera: latte, tuorlo, zucchero, panna di latte, amido di riso, cacao, pectina, sale, vaniglia.

Panna: panna, zucchero, gelatina.

Bignè: uova, farina 00, latte, burro, miele, sale.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

FRAGOLINA



L'abbinamento fragole e crema pasticciera è confortevole come un pranzo con le persone del cuore. Il croccante al limone dona quel tocco inaspettato di freschezza.

PREZZO STANDARD

€24

consigliata per 6/8 persone

Ingredienti

Biscuits: uova, olio di girasole, farina di mandorle, zucchero, miele, farina di grano tenero, lievito in polvere.

Crema pasticciera: latte, tuorlo, zucchero, panna di latte, amido di riso, pectina, sale, vaniglia.

Copertura: panna, zucchero, gelatina, fragole o fragole fresche, croccante al limone.

Allergeni

Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, possibile contaminazione di ARACHIDI, SESAMO.

Scegli il gusto che preferisci e
prenota la tua torta con almeno
due giorni di anticipo



Via Marchesa Tedeschi 17, 97015, Modica, Sicily Italy