

Carta dei DOLCI

piccola legenda

	WEDDING cake		NO wedding cake		i + gettonati
	mesi freddi		mesi caldi		tutto l' anno

1° fascia - Dolci al taglio

Dolce Incrocio

ricetta unica Le Cirque

un dolce incrocio tra il classico millefoglie e una crostata di frutti di bosco, un dolce unico, una ricetta "segreta" di Le Cirque inventata dalla nostra Chef Maria Cambiasso... provate, stupiremo voi e i vostri ospiti.



Crostata di Frutta

*Crostata di crema o anche di Nutella - a scelta del cliente - con frutta
fresca di stagione o frutti di bosco
Può essere farcita a vista*



*Torta di cioccolato “ Firenze”
torta di cioccolato fondente, polvere di cacao amaro
e crema di panna... un sogno di golosità*



Torta a piani - Naked Cake

La classica torta a piani..... ma “nuda”! Ossia senza pasta di zucchero a ricoprirla, Pan di Spagna e farcitura a vista... stupenda!



Millefoglie

Millefoglie di Mascarpone e zabaione con scaglie di cioccolato



Dolce Serena

ricetta unica Le Cirque :

*Millefoglie con Crema di Gianduia e Crema Chantilly con guarnizione
di lamponi e granella di cioccolato*



Millefoglie al Cioccolato

Tutto black ... al cioccolato..

con guarnizione di fragole



Saint Honoré

*Dolce francese di Pan di Spagna, guarnito con una corona di Bigné
ripiene*



Antica Zuppa alla Fiorentina

*Pan di Spagna, Meringa e crema... il primo dolce di Firenze da cui ha
avuto vita anche la celebre Zuppa Inglese, stupendo.. e di grande
tradizione*



Torta a piani di Ciambelle

Un altissima torta a piani di tantissime mono-porzioni di ciambelle buone e colorate... Un'idea estremamente nuova..



Schiacciata alla Fiorentina
Tradizionale dolce fiorentino con crema al mascarpone



Crostata di cioccolato e lamponi

*Crostata di lamponi freschi e cacao fondente di cioccolato amaro con
arancia caramellata*



Crostata di Fiesole

Crostata di frutta fresca di stagione, senza crema ma allo Yogurt !!



Crostata di Frutti di Bosco

Crostata di crema Chantilly e Frutti di bosco



Crostata di Fragole

Maxi Crostata di crema al Mascarpone e Fragole



Torta di Pere e Cioccolato



Cheesecake *a freddo, alle fragole e lamponi*



Torta Napoleone

il dolce piu famoso nella Taverna di Le Cirque, e preferito dal grande Condottiero... dolce di cioccolato con mandorle e mirtilli blu !!



Schiacciata d' Uva

dolce tradizionale della cultura contadina fiorentina, fatto con l' uva nera, una specialità a Settembre ma realizzabile tutto l' anno, una bontà



- Tutti i dolci sopra elencati sono di nostra produzione e tutti realizzati espressamente dai nostri pasticceri sul posto; qualora sia gradito, molti di questi possono essere realizzati in diretta davanti agli ospiti -

1° fascia - Monoporzioni

piccola legenda



WEDDING cake



NO wedding cake



i + gettonati



mesi freddi



mesi caldi



tutto l' anno

Tiramisù al Caffè nero

La ricetta classica del tiramisù al caffè nero, servita in tazzine da caffè



Cheesecake Del Bosco

Base di biscotto con mousse di ricotta, decorato con frutti di bosco e gelatina



La toscana in Barattolo

Barattolini con crema al Vin Santo e Crumble di Biscotto di Prato



Cookies

Biscotto al cacao con crema al gusto di biscotto, decorato con gianduia e biscotto



Arabica

Base di pan di spagna con mousse al caffè, decorato con medaglioni di cioccolato



Zuppa inglese originaria Fiesolana

*Bicchierini di zuppa inglese con ganache di Cioccolato, savoiardi e alchermes
(ricetta originaria di Fiesole/ Firenze)*



Opera

Base di pan di spagna con mousse di nocciola e cioccolato fondente



Coppa del Vivoli

Coppa di crema della più famosa gelateria di Firenze "Vivoli" con gherigli di biscotti di Prato servita in coppa Martini



Cassatine Dai Dai

la storica cassatina a base di Pinoli, prodotta da sempre a Castiglioncello ideale sia come dessert, oppure in un corner di dolci after dinner.. una segue l'altra e non finiresti mai di mangiarne.



Carta dei DOLCI

piccola legenda

 WEDDING cake	 NO wedding cake	 i + gettonati
 mesi freddi	 mesi caldi	 tutto l' anno

2° fascia

Opéra

Un classico della pasticceria francese. La torta Opéra nasce da una moltitudine di preparazioni: un biscuit Joconde al cacao, una ganache montata al caffè, un cremoso al cioccolato fondente e una glassa al cacao.. E' realizzato con strati di mandorle pan di spagna. imbevuto di caffè sciroppo, stratificato con ganache e caffè al burro, e ricoperto di una glassa di cioccolato.



Torta a Piani

Tradizionale torta a piani di pan di Spagna rivestito di glassa di zucchero ..Un grande classico che può essere rivisitato in tanti modi diversi, con le forme più svariate, con pan di Spagna bianco e nero, Crema (pasticcera, Chantilly, cioccolato, Pistacchio...), con guarnizione di fiori di Pasta da Zucchero... in mille diversi modi, mandaci una foto.. noi lo realizzeremo uguale.



Segue una selezione di nostre torte a piani



1 - Amalfi

torta al limone con crema chantilly all'italiana al limone e lemon curd

2 - Benjamin

torta al cioccolato e cognac con ganache al cioccolato

3 - Foresta Nera

torta al cioccolato con crema al mascarpone e amarene sciroppate

Carrot cake

torta di carote con crema all'arancia e caramello salato

10 - Devil cake

torta al cioccolato e crema al burro al cioccolato

5 - Funfetti

torta alla vaniglia con confettini colorati e cream cheese alla vaniglia

Orange cake

torta all'arancia con crema al mascarpone e orange curd

Oreo

torta alla vaniglia e cream cheese con biscotti oreo sbriciolati

4 - Raffaello

torta alla vaniglia con crema al mascarpone, cocco e scaglie di mandorle

6 - Rainbow cake

torta colorata con cream cheese

7 - Red Velvet

torta rossa con cream cheese

Sacher

torta al cioccolato con confettura di albicocche e ganache al cioccolato al latte

Pistacchio

torta alla vaniglia con crema al pistacchio al mascarpone e lamponi freschi

Snickers

torta al cioccolato con cream cheese, caramello salato e arachidi

8 - Tiramisù

torta alla vaniglia, crema al mascarpone e caffè

9 - Very berry cake

torta alla vaniglia con chantilly all'italiana e fragole fresche

Croquembouche

Dolce di Matrimonio Francese ideato dallo chef Marie-Antoine Carême - una montagna di bigné con pasta choux e crema chantilly legati da un croccante caramello a pioggia. . . il dolce di Matrimonio più chic che ci sia !



Crêpes Flambé

con Salsa ai Frutti di bosco oppure al Grand Marnier e marmellata di arance, oppure Nutella e fragole . . . insomma in 1.000 modi diversi.. anche Preparata a vista



Mont Blanc

Mont Blanc, castagne, Marsala, Marron Glace e cioccolato e meringa a coprire . . . molto elegante e unico. .

