



CATALOGO NATALE

Ogni cioccolatino  
è il risultato di  
una lavorazione  
artigianale paziente  
e accurata: da oltre  
150 anni dei piccoli  
“gioielli” capaci  
di deliziare anche  
i palati più golosi.

# ROMEO VIGANOTTI

dal 1866

L'antica fabbrica Romeo Viganotti è ancora oggi un laboratorio artigianale, dove il cioccolato viene lavorato in macchinari e stampi d'epoca, seguendo i segreti e le antiche ricette tramandate inalterate dalla famiglia di Romeo Viganotti a Roberto Pastorino, fino ad Alessandro Boccardo e a suo figlio Eugenio.

La passione per l'arte pasticceria e in particolare per il cioccolato sono segno distintivo della famiglia Boccardo, già a partire da Giuseppe, nonno di Eugenio, il quale inizia a lavorare giovanissimo come garzone di bottega in una pasticceria.



## SPECIALI NATALE

Le nostre proposte tradizionali e speciali per rendere il Natale una delizia per tutta la famiglia.

### CARAMELLATI

Su prenotazione  
23-24 dicembre

**72 €/kg**

### GIARDINIERA

**63 €/kg**

### MANDORLATO

Friabile e morbido

**69 €/kg**

### MARRON GLACÉ

**72 €/kg**



### TORRONE GIANDUIA

**80 €/kg**

### CALENDARIO AVVENTO

**35 €**

## SCATOLE

Tutta l'essenza della tradizione di Viganotti racchiusa in preziose confezioni. Ottime per una degustazione dei migliori e tradizionali prodotti della 'fabbrichetta'.

**SACCHETTO GINEVRINE**  
8,50 €

**SCATOLA GOCCE  
DI ROSOLIO**  
7,50 €

**SCATOLA BOERI**  
12 boeri  
22 €



**TAVOLETTE SNACK**  
6 mini tavolette di cioccolato  
15 €/cad

**BEAN TO BAR**  
5 tavolette dalla  
selezione Bean to Bar  
38,50 €

**IL BAULETTO**  
Bauletto con spalmabile  
e torrone  
22,50 €



**SCRIGNO REVERSE**  
**25 €**

**GLI SPEZIATI**  
18 cialdine di cioccolato  
speziato misto  
**9,50 €/cad**

**SAPORI DI LIGURIA**  
18 cialdine di cioccolato  
speziato ai sapori di Liguria  
**9,50 €/cad**

**REVERSE**  
Praline confezionate  
2 moduli (250gr ca) - **30 €**  
3 moduli (360gr ca) - **40 €**  
4 moduli (500gr ca) - **50 €**  
6 moduli (750gr ca) - **75 €**  
8 moduli (1kg ca) - **100 €**  
16moduli (2kg ca)- **180 €**



## PRALINERIA

Ogni pralina è un piccolo "gioiello" da assaporare, frutto di una lunga e curata lavorazione manuale.

### BOERI E CILIEGIE

Il cioccolato con il cuore dolce

75 €/kg

### NOCCIOLE

Croccante e Noisettes ricoperti

75 €/kg

### CREMINI

Morbido cioccolato

75 €/kg

### CREMOSI

Crema di zucchero ricoperti di cioccolato

75 €/kg

### SCORZETTE

Frutta candita ricoperta di cioccolato

75 €/kg

### DRAGÉES

Frutta secca ricoperta

75 €/kg

### MEDIANTS

Finissimo cioccolato con frutta secca

75 €/kg

### CIALDINE

75 €/kg

### PASTA DI MANDORLE

67 €/kg



## CIOCCOLATO

Nella cioccolateria sembra che il tempo si sia fermato: la tranquillità e la pazienza sono il modo giusto di lavorare da più di 150 anni.

### TAVOLETTA SNACK

16 gr

**1,90 €/cad**

### TAVOLETTA

Latte o fondente

**69 €/Kg**

### MORDI E MANGIA

**3,00 €/cad**

### NOCCIOLATO

60% - **74 €/Kg**

70% - **74 €/Kg**

80% - **84,50 €/Kg**

### FAVE DI CACAO

100 gr - **2,50 €/cad**

### BARBAGLIATA

Preparato per  
cioccolata calda

120 gr - **5,20 €/cad**

240 gr - **10,40 €/cad**

### BUSTE DI CACAO

100 gr - **3,60 €/cad**

200 gr - **7,20 €/cad**





## BEAN TO BAR

Bean to Bar significa dalla fava (bean) alla tavoletta (bar) e nasce con l'idea di seguire in laboratorio la produzione del cioccolato in ogni sua fase: dall'acquisto delle fave di cacao fino ad arrivare al cioccolato vero e proprio.



**TAVOLETTA**  
dal 70% al 100%  
80 gr  
**7,50 - 8,50 €/cad**

## CICOLATTA - SPALMABILI

Le nostre creme spalmabili sono da provare spalmate sul pane, nella farcitura di dolci, o, meglio ancora, a cucchiariate.



### SPALMABILI ALLA NOCCIOLA

Con o senza latte

100 gr - **8,50 €**

200 gr - **12,50 €**

300 gr - **18,00 €**

### SPALMABILI AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE

100 gr - **8,50 €**

200 gr - **12,50 €**

300 gr - **18,00 €**

## CAFFÈ

Il caffè di nostra torrefazione viene tostato artigianalmente ed è disponibile in differenti miscele, per soddisfare tutti i gusti: caffè intensi, corposi, delicati, fino ai più raffinati, con sentori di aromi e spezie.



**100% ARABICA**  
Sacchetti  
150 gr - **5,60 €**  
250 gr - **9,20 €**

## PASTICCERIA SECCA

Le nostre specialità di pasticceria secca hanno un sapore inconfondibile, grazie alle materie prime di alta qualità impiegate per realizzarle.



**CANESTRELLI**  
Confezione  
150 gr  
**7,50 €**

**BACI**  
Confezione  
150 gr  
**7,50 €**

## PANETTONE

Il panettone: il dolce simbolo del Natale. Nei nostri dolci artigianali mescoliamo un pizzico di gusto personale e il nostro lievito madre.

### LA SELEZIONE

- **Classico** | arancia e uvetta
- **Cioccolato**
- **Ubricaco**
- **4 stagioni 4 spicchi** | arancia e uvetta, cioccolato, fichi e noci, marron glacé

500 gr - **16,50 €**

750 gr - **25,50 €**

1000 gr - **34,00 €**

Per pezzature superiori  
chiedere alla pasticceria

## PANDOLCE

I nostri classici pandolci genovesi, come il vecchia Genova o il pandolce genovese lievitato classico preparati secondo l'antica ricetta segreta.

### LA SELEZIONE

- **Vecchia Genova**
- **Alto**

500 gr - **13,00 €**

750 gr - **19,50 €**

1000 gr - **26,00 €**

Per pezzature superiori  
chiedere alla pasticceria



**Per ordinare contattaci**

Tel. **+39 010 2514061**

Whatsapp **+39 3534179541**

E-mail **ordini@romeoviganotti.it**



**Romeo Viganotti**  
Vico dei Castagna, 14R  
Genova (GE)

*Romeo & Viganotti*®