



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 cucchiaiate.



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®