

## Tutti li fanno

Caffè espresso biologico	1,30 €
Cappuccino	2,30 €
Americano base espresso	2,00€
Marocchino	3,00€
Cioccolata calda	5,00€
Cioccolata calda con panna	5,50€
Tè & tisane	3,00€
Zabaione caldo	4,50 €
Spremuta di arance	3,00€
Caffè con biscottino	1,80€
Fetta di torta	4,00€
Aggiunta panna montata	0,50€
Degustazione biscotti	4,00€
Bicchieri golosi (chiedici!)	7,00€



## Solo da Toc

Il caffè di Toc caffè biologico, cucchiaino di gianduja	2,50€
Il caffè col cioccolatino caffè biologico, una pralina a scelta	2,50€
Il Bicerin di Toc cacao, caffè, latte, panna, e una sorpresa sul fondo	5,00€
Il fantastico Trio zabaione, caffè, panna	5,00€
Alfredo spalmabile artigianale, caffè, panna, granella di fava di cacao	5,00€
Battista pralinato di nocciola, cioccolata calda, panna, granella di nocciola caramellata	5,00€
Ambrogio cioccolato biondo, caffè, panna, mandorla filettata caramellata	5,00€



Utilizziamo solo cioccolato proveniente da piccole piantagioni sudamericane.

Il caffè è di Boutic Caffè, una piccola torrefazione torinese.

La cioccolata calda è a base acqua, con cacao aromatico dell' Ecuador e massa di cacao.

La panna è montata fresca quotidianamente, da latte di mucche piemontesi.

Le nostre nocciole sono tonde, gentili e trilobate, e fanno poca strada per arrivare fino qui.

Lo zabaione lo fa Claudio Olivero, con le uova biologiche delle sue galline, le stesse uova che utilizziamo per i nostri dolci.

Utilizziamo farine non raffinate, macinate a pietra vicino a Torino.

Facciamo tutto noi, tranne le caramelle.

www.cioccolatoc.it
info@cioccolatoc.it
011 4172958
Instagram @toctorino
Facebook Toc torte e cioccolato