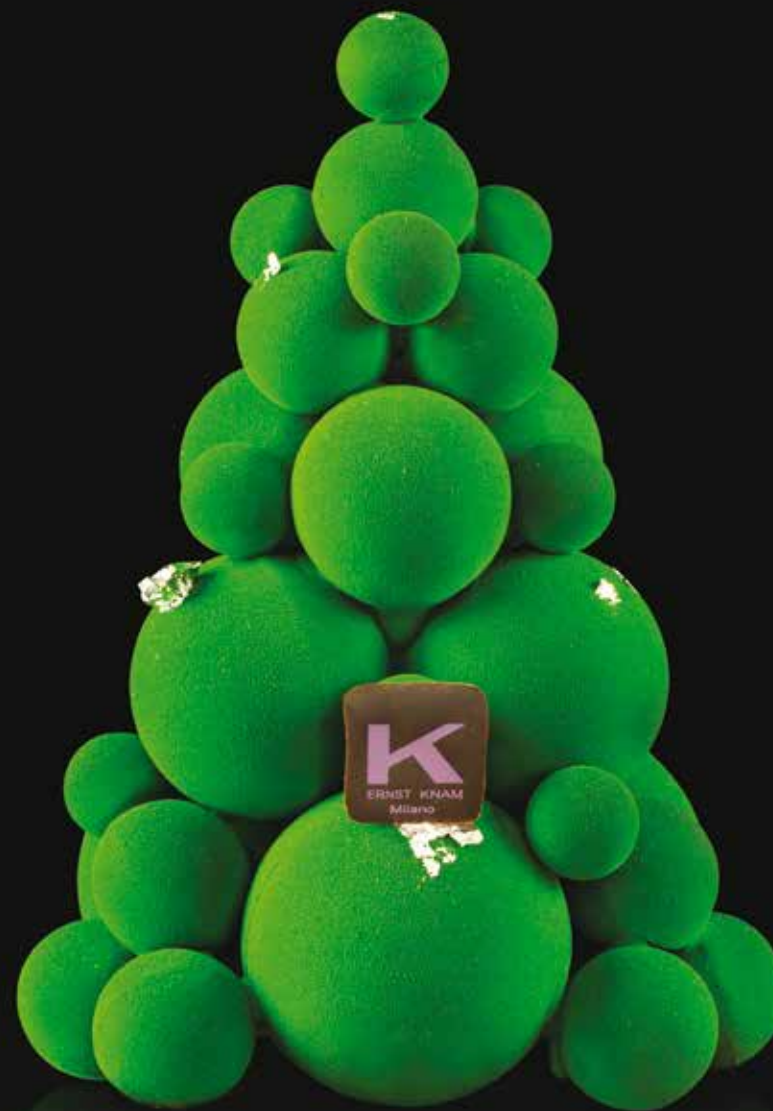




PASTICCERIA ERNST KNAM
Via A. Anfossi, 10 – 20135 Milano
T. +39 02.55194448

Ernst Knam



Natale
2018

Natale 2018



Ogni viaggio arricchisce le persone di nuove conoscenze, idee e perché no, di nuove ricette.

Lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, dopo il suo viaggio in Perù, è tornato con tanti nuovi spunti, suggestioni e abbinamenti. Durante la sua permanenza in questo Paese, ha potuto seguire in prima persona tutto il processo di lavorazione delle fave di cacao, dalla fermentazione fino alla tostatura, cogliendo così la pregevolezza e le sfumature aromatiche che queste materie prime racchiudono.

Il cioccolato rimane sempre il protagonista delle sue creazioni e lo sarà anche per quelle pensate per il Natale 2018.

"Durante tutto il mio percorso lavorativo ho coltivato la mia grande abilità a trasformare qualsiasi spunto in cioccolato: dalle opere di famosi artisti e scultori fino ai più piccoli oggetti di vita quotidiana. Grazie al mio viaggio in Perù mi sono potuto avvicinare ancora di più a questa materia prima con cui lavoro ogni giorno e che rappresenta il filo conduttore di tutte le mie creazioni."

Ernst Knam, classe 1963, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticcere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale.

Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, la Pasticceria "L'Antica Arte del Dolce" di Ernst Knam, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno e che nel 2015 diventa la pasticceria di "Ernst Knam".

Ernst Knam ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali, tra cui: il primo premio nella sezione Pasticceria al Toque d'Or di Lucerna nel 1988 e 1990, nella sezione Cuoco dell'Anno si aggiudica il terzo posto al Toque d'Or di Lucerna nel 1994 e Miglior Pasticceria dell'anno in Italia nel 2004 a Bruxelles. Spaziando come da sua abitudine nella cucina a 360°, si aggiudica il Campionato Italiano di Panini a Rimini, il gran finale a Cancun e il premio della giuria nel Campionato Europeo a Lione nel 2005. Inoltre è stato proclamato Campione Italiano di Cioccolateria 2009/2010, Campione Italiano di Finger Food nel 2011, Campione del mondo di Gelateria nella Coppa del Mondo di Gelateria del 2012 come Capitano della Squadra Italiana e Scultore del Cioccolato.

Dal 2012 Knam è entrato a far parte della famiglia di Discovery Italia, diventando un noto e amato personaggio televisivo conosciuto come "Il Re del Cioccolato" titolo dell'omonimo programma che lo ha visto protagonista per tre edizioni. Dal 2013 è giudice sul piccolo schermo, di un altro programma di Real Time: "Bake Off Italia", di cui sta andando in onda la sesta edizione. Nel 2015 si sono aggiunti, inoltre, i programmi "Che diavolo di pasticceria!", "Il Re del Cioccolato - La Scuola" e "Junior Bake Off Italia", sempre su Real Time.

Lo Chef Knam ha pubblicato fino a oggi 19 libri, due nel 2017, "Dolce Dentro" (Mondadori) e "La Versione di Knam-Il Giro d'Italia in 80 Dolci" (Giunti) e a fine 2018 verrà pubblicato il suo ultimo libro inerente al cioccolato.

Nel 2017 è stato eletto "Personaggio dell'Anno" dalla rivista e sito di cucina "Italia a Tavola" per la categoria "Pasticceri" e nel 2018 è stato eletto "Personaggio dell'Anno" per la categoria "Campioni".





Le basi della Pasticceria Ernst Knam sono la cura e la scelta di ingredienti di qualità, oltre che la lavorazione artigianale, tutti elementi che permettono di creare prodotti (o, appunto, vere e proprie "creazioni") sempre nuovi, sempre al passo con i tempi, senza però trascurare i veri sapori di ogni ingrediente. Non sorprende quindi che il panettone classico e i lievitati in generale siano diventati da subito dei capisaldi della Pasticceria nel periodo natalizio.

Lo Chef Knam ne ha studiato a fondo la ricetta, gli ingredienti, la preparazione: oggi è considerato uno dei panettoni più buoni di Milano, con richieste di consegne e spedizioni non solo sul territorio, ma anche in altre parti d'Italia e d'Europa.

E ogni anno una *special edition* con il Knamettone, dagli abbinamenti particolari e inediti: per il 2018, oltre a un interno speciale con pere semicandite e cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, il lievitato verrà ricoperto di cioccolato e mandorle sabbiato.

• Panettone al kg	€ 35,00
• Mini panettone classico	€ 5,00
• Pandoro al kg	€ 35,00
• Veneziana al kg	€ 35,00
• Mini Veneziana	€ 5,00
• Knamettone al kg	€ 65,00
• Christstollen al kg	€ 40,00
• Christstollen da 500 gr	€ 20,00
• Lievitato pere e cioccolato da 500 gr	€ 18,00
• Panettone pere e cioccolato al kg	€ 35,00

Tanto grande ma anche tanto dolce: l'elefante, il soggetto *new entry* del Natale 2018, è arrivato in via Anfossi 10 direttamente dal continente africano. Tra i personaggi preferiti dei bambini, è realizzato completamente a mano in tutti i suoi dettagli: la proboscide affusolata, le zanne bianche, le zampe e le grandi orecchie che lo caratterizzano.

Come coronamento, non poteva mancare il cappellino di Babbo Natale: dopotutto è approdato in pasticceria proprio per festeggiare insieme a tutti coloro che proprio non possono rinunciare al cioccolato!

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in pasta di zucchero.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 58,00



Bubble Tree

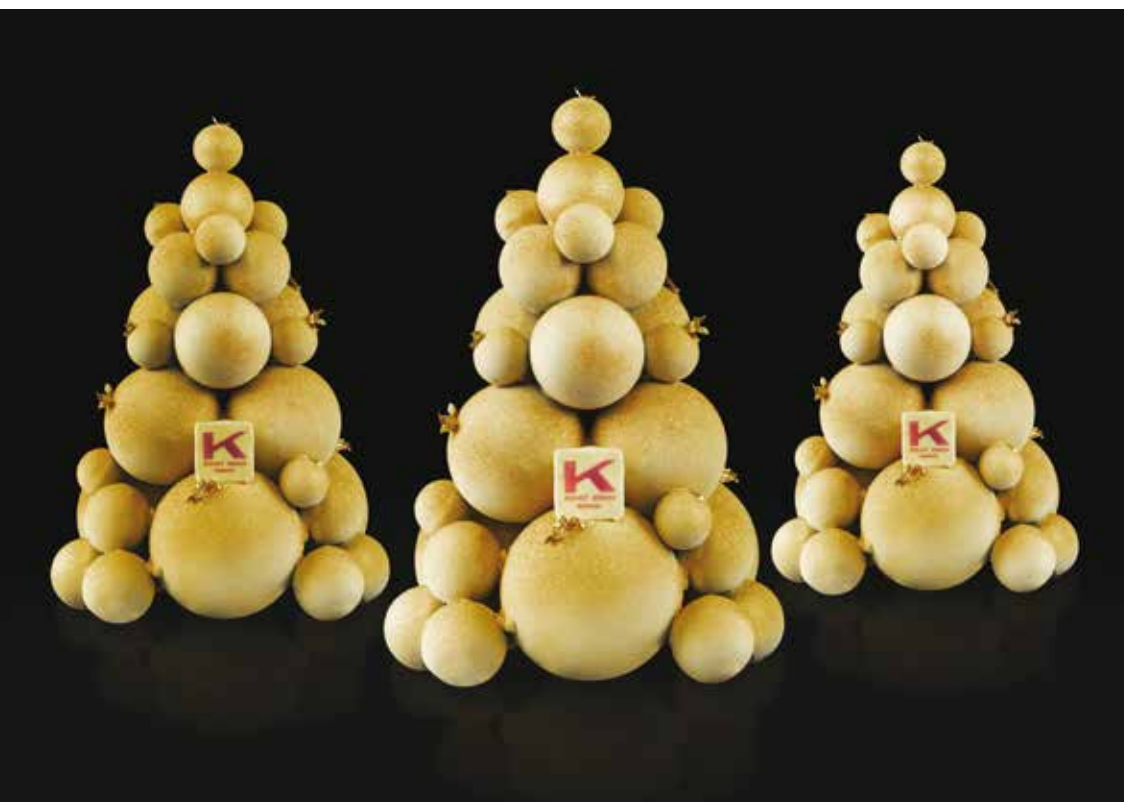
La forma particolare di questo albero "a bolle" *special edition*, ideata da Frau Knam e successivamente realizzata in laboratorio dallo Chef Ernst Knam, è il soggetto simbolo del Natale 2018.

La creazione è formata dall'unione di sfere di grandezze diverse e il cuore di quelle più piccole è farcito con un cremino alla nocciola per rendere ancora più dolce questi giorni di festa e allegria.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzati con burro di cacao verde e oro e decorati con foglie d'argento e oro.
- Le sfere piccole sono farcite con un ripieno di cremino alla nocciola.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 50,00



Babbo Natale



Il vero protagonista del Natale non poteva di certo mancare tra le creazioni di via Anfossi 10, pronto a portarvi tenerezza e tanta dolcezza.

Ogni suo particolare è realizzato a mano e, proprio come per gli altri personaggi Knam, non troverete un soggetto uguale a un altro: la barba, i baffi, l'inconfondibile cappello, fino alle mani e ai piedi... ogni pezzo è unico e modellato di volta in volta nel laboratorio di cioccolateria della Pasticceria Ernst Knam.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in pasta di zucchero e burro di cacao.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 28,00

Knolaf e La Renna

Knolaf

Neve, carota e bottoni compongono uno dei soggetti più amati e creati dai piccini: il pupazzo di neve. Con la sua tenerezza è pronto ad essere accolto nelle vostre case per arricchire e addolcire i momenti più belli di questo Natale 2018.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, decorato con finissime decorazioni in pasta di zucchero e spruzzato con burro di cacao bianco.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 28,00

La Renna

Uno dei personaggi caratteristici del Natale è la renna, che aiuta Babbo Natale a portare i doni. Un burro di cacao color cannella è stato spruzzato sulla superficie in cioccolato per ricreare la morbidezza del suo manto.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzata con burro di cacao. Le corna sono realizzate con cioccolato al latte 35%.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 28,00



L'Albero Crispbells



Non è Natale senza albero. E l'Albero Crispbells è ormai un punto di riferimento del Natale alla Pasticceria Ernst Knam. In due dimensioni differenti, è il regalo adatto a tutti i gusti.

- In cioccolato fondente 70% Perù Pachiza e crispearls.
- Disponibile anche in cioccolato al latte e bianco.
- In scatola regalo trasparente.

Piccolo

€ 30,00

Grande

€ 55,00



An Unconventional Christmas, grazie a questa creazione in cioccolato.

Oltre alla versione più "classica", questo Natale lasciatevi tentare dai richiami dell'arte, grazie alle decorazioni "stile Pollock", che si rifanno alla tecnica del *dripping*, resa celebre dall'artista statunitense Jackson Pollock.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte 35% e bianco; decorazioni in cioccolato e burro di cacao.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzzatura unica

€ 35,00



Che cosa dice più Natale che il profumo degli aghi di pino? E cosa c'è di meglio se la fragranza diventa nientemeno che quella del cioccolato? Una creazione impreziosita dallo stile Pollock, sempre con l'inconfondibile cioccolato Knam.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte 35% e bianco; decorazioni in burro di cacao e isomalto.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzzatura unica

€ 30,00



L'Albero Neve

L'albero rosso Natale, costellato da soffici fiocchi di neve, è stato realizzato grazie a una particolare tecnica, che lo rende simile al velluto.

Pochi tocchi da Maestro fanno sì che questa creazione sia inconfondibile e unica nella sua elegante semplicità.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e ricoperto con burro di cacao rosso.
- Decorazioni in pasta di zucchero.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 40,00



La casetta di Hansel e Gretel

Chi non avrebbe voluto addentare la casetta piena di leccornie di Hansel e Gretel?

A Natale i sogni diventano realtà e, direttamente dalla celebre fiaba raccontata dai Fratelli Grimm, arriva in via Anfossi 10 la golosa casetta, di cioccolato e non solo.

- In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in pasta di zucchero, ghiaccia reale, biscotti di frolla e burro di cacao.
- In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica

€ 70,00



Chi non vede l'ora che arrivi il momento di decorare l'albero? E se le decorazioni, che rendono magico ogni angolo della casa, si potessero anche gustare?

Di certo è il caso delle palline di Natale della Pasticceria Ernst Knam, in cioccolato al latte, fondente e bianco, rese ancora più speciali dalla "pollockatura", che riprende la tecnica *dripping* resa nota dall'artista statunitense Jackson Pollock. L'arte della pittura e del cioccolato si avvicinano fino a creare una commistione unica per le vostre festività...

- Scatola da 3 pezzi

€ 25,00



Il cubo in cioccolato, un *must* della Pasticceria Ernst Knam.

La scelta giusta per assaporare tutto il gusto, il sapore e l'essenza del cioccolato lavorato dallo Chef Ernst Knam.

- Cubi in cioccolato fondente 70% Perù Pachiza o, su richiesta, realizzato nei gusti più vari e particolari.

Kubo da 500 gr con coltello da cioccolato

€ 38,00

Kubo da 1 kg con coltello da cioccolato

€ 60,00

L'inconfondibile esperienza del cioccolato Knam.

Un vero e proprio regalo prezioso che racchiude la lavorazione, la ricerca, e l'arte del mestiere in grado di contraddistinguere la materia prima da sempre definita il "Cibo degli Dei".

- In finissimo cioccolato fondente, ripieno di gianduia, con e senza pepe nero di Sarawak, cioccolato al latte, cioccolato bianco.

In scatola regalo Christmas Edition argento

€ 14,00



Un'esplosione di gusto e di sapore, che vi farà trovare letteralmente senza parole. Per il 2018, lo Chef Ernst Knam ha selezionato il miglior cacao direttamente dal Perù, così da creare un mix ancora più irresistibile e particolare.

Per un Natale... che lascia il segno.

- Le praline nella loro forma classica ma con un gusto particolare, nell'elegante scatola regalo in argento.

Scatola 150 gr

€ 18,00

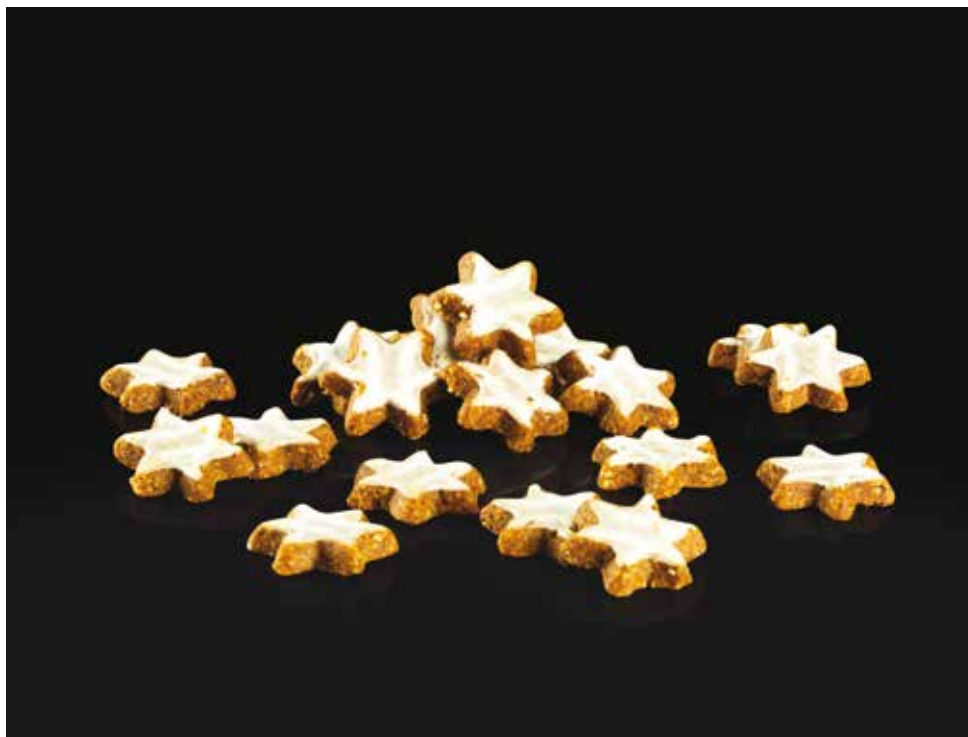


Che cosa ha fatto appassionare lo Chef Ernst Knam alla pasticceria?
La fragranza dei biscotti natalizi, che potete ritrovare in questi prodotti a base di mandorle e nocciole, profumati alla cannella e ricoperti con una glassa bianca.

Il vero profumo di Natale.

- Disponibili in sacchetti da 150 gr

€ 8,00



Ogni piccola creazione rappresenta un'esperienza diversa con il cioccolato Knam. Ma attenzione... uno tira l'altro!

- Lecca lecca

Al pezzo

€ 2,50

- Chupa chups Stella e Albero

Al pezzo

€ 5,00



I divertenti personaggi in cioccolato rallegreranno le vostre tavole con i loro sorrisi sempre smaglianti, gli abiti colorati e le decorazioni studiate nei minimi dettagli.

- In cioccolato fondente, al latte e bianco, con decorazioni in pasta di zucchero e burro di cacao.

Al pezzo

€ 3,50



La classica tavoletta di cioccolato targata Knam.

Lasciatevi sorprendere dai gusti classici, ma anche da alcuni abbinamenti che non ti aspetti...

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| • Fondente | • Latte e brasilienne alle nocciole |
| • Fondente e nocciole | • Bianco |
| • Fondente e rosmarino | • Bianco e crispy passion fruit |
| • Fondente e peperoncino | • Bianco e crispy yogurt |
| • Fondente e crispy lampone | • Bianco e crispy fragola |
| • Latte | • Bianco capperi e limone |
| • Latte e cannella | • Bianco e crispy lampone |
| • Latte e brasilienne ai pistacchi | |

Al pezzo

€ 8,00

In occasione del Natale, lo Chef Ernst Knam propone una tavoletta speciale, in cui coniuga due dei suoi ingredienti preferiti: il cioccolato e le spezie, per creare un mix davvero unico.

- Al pezzo

€ 8,00



Lasciatevi tentare da un morbido cuore di cioccolato, che si scioglie in bocca. Arrivate fino in fondo, un morso dopo l'altro, per un'esperienza che coinvolge i sensi.

Un dolce molto conosciuto e apprezzato da tutti gli amanti del cioccolato, che lo Chef Ernst Knam riprende dalla tradizione per farlo suo e offrire ai propri clienti il coronamento perfetto di pranzi e cene natalizie.

- In cioccolato fondente e bianco.

Al pezzo

€ 25,00



Linea Classici

- Cioccolato bianco
- Cioccolato al latte
- Cioccolato fondente
- Caramello e sale di Maldon
- Peperoncino di Aleppo
- Nocciola piemontese di Alba
- Mandorla di Avola
- Caffè con profumo di fiore di cannella
- Pistacchio di Bronte
- Cioccolato e arancia di Sicilia

Linea Oltre

- Mango, frutto della passione e pepe rosa
- Olio extra vergine di oliva e olive taggiasche
- Zafferano e riso soffiato
- Wood
- Fava Tonka
- Yuzu
- Aloe vera e lime
- Amarena
- Vaniglia Tahiti
- More, marzapane e vodka

Linea Kromatici

- Cassis
- Cioccolato al latte e caffè
- Cocco e frutto della passione
- Fragola
- Lampone
- Liquirizia e lime
- Limone di Amalfi
- Mandarino
- Menta peperita
- Tè verde Matcha

Linea Italian Travel

- Peperoncino di Sicilia
- Pinoli e miele
- Limone di Sorrento
- Caramello e crue di cacao
- Speck e pepe nero di Sarawak
- Capperi e limone
- Croccante al rosmarino
- Pomodoro e basilico
- Croccante e semi di zucca
- Aceto balsamico, crue di cacao

• Al pezzo	€ 1,50	Scatola praline 20 pezzi	€ 35,00
Scatola praline 3 pezzi	€ 6,50	Scatola lusso 20 pezzi	€ 37,00
Scatola praline 5 pezzi	€ 11,00	Scatola praline 30 pezzi	€ 50,00
Scatola praline 10 pezzi	€ 19,00	Scatola lusso 30 pezzi	€ 55,00
Scatola lusso 10 pezzi	€ 22,00	Scatola praline 40 pezzi	€ 65,00

I Macarons

Piccoli gioielli della tradizione dolciaria francese, proposti con una decorazione e una scelta di sapori speciale, che li rende inconfondibilmente Knam.

- Cassis
- Sudachi e yuzu
- Pompelmo rosa e pepe di Timut
- Caramello e sale
- Cioccolato fondente

Al pezzo

€ 2,00



Torta Albero



La mousse ai tre cioccolati, ovvero la creazione emblema della Pasticceria Ernst Knam, viene glassata, decorata e ulteriormente impreziosita con l'albero e le palline in cioccolato fondente.

Per veri *chocolate lovers*.

- Al kg

€ 45,00

Il Croquembouche



Dalla tradizione francese, un dolce speciale, adatto alle occasioni più importanti. Frutto di un lungo processo di lavorazione e della cura di ogni dettaglio, questa creazione è adatta ad impreziosire le tavole più particolari.

Formato da bigné farciti con crema pasticcera e legati fra di loro con il caramello, è la scelta ideale per lasciare i vostri invitati a bocca aperta.

- In 2 misure

20 cm

€ 100,00

40 cm

€ 250,00



La K Limited Edition 2018 racchiude al suo interno tre diverse tipologie di cacao, toccate con mano dallo Chef Ernst Knam durante il suo viaggio in Perù.

Composta da 3 barrette di finissimo cioccolato di origine peruviana:

- il profilo aromatico di grande intensità e potenza di gusto del Bagua Nativo caratterizza il cioccolato Fondente Bio Grand Cru - Cacao 81%, originario della regione di Amazonas: si tratta nientemeno che del primo cacao di cui ci sia traccia di consumo umano nella storia,
- una marcata nota di frutti rossi e miele e una leggera fragranza di vaniglia contraddistinguono il cioccolato Pachiza Fondente 70%, una delle tipologie più apprezzate dallo Chef Ernst Knam anche per la realizzazione dei suoi dolci,
- la leggera e gradevole acidità del cacao precede il sapore pieno del cioccolato Monorigine Perù Pachiza al latte 39%, lasciando emergere nel finale una deliziosa nota fruttata, accompagnata da un retrogusto di caffè e vaniglia.

€ 28,00

Le scatole di latta, ideali per un regalo natalizio targato Knam, racchiudono al loro interno due confezioni di prodotti realizzati interamente a mano: i cioccolatini K, inconfondibili e unici nel loro genere, concepiti dallo Chef Ernst Knam per i 25 anni della pasticceria e i biscotti, appena sfornati nel laboratorio di via Anfossi 10.

- Cioccolatino K fondente: gusto lampone e fava Tonka
- Cioccolatino K bianco: gusto yuzu e pepe di Timut
- Cioccolatino K latte: gusto passion fruit e limone nero dell'Oman
- Cioccolatino K viola: gusto cassis
- Cioccolatino K rosa: gusto fragola e rabarbaro

Confezione con cioccolatini K € 45,00

Confezione con biscotti € 28,00



Il preparato speciale Knam per la cioccolata calda in tazza nell'elegante e affusolata confezione "a tubo", ma non solo: i biscotti più amati, i sablè cioccolato e sale di Maldon in un formato "big", oppure i dragées al latte, fondente e bianco.

Il regalo perfetto per affrontare l'inverno con un pizzico di dolcezza in più.

- Confezione cioccolata calda € 12,00
- Confezione sablè cioccolato e sale di Maldon € 15,00
- Confezione dragées € 18,00



Non solo cioccolato in via Anfossi 10.

Un'elegante confezione color oro, che racchiude le diverse tipologie di gelatine per creare una composizione unica e colorata.

Le gelatine Knam sono prodotte utilizzando la frutta migliore e si sente: addentarne un pezzetto sarà proprio come assaggiare un concentrato di gusto e vitamine.

- Confezione da 25 gelatine € 38,00



Confezione Spezie

- 1 tavoletta speziata
- 3 confezioni di spezie selezionate dallo Chef Ernst Knam

€ 35,00

Confezione Profumi di Germania

- 1 Christstollen da 1 kg
- 1 biscotto speziato
- 1 Knamotto

€ 72,00



Coltelli

- Coltello Pan di Spagna
- Coltello per cioccolato
- Spatola

€ 100,00
€ 100,00
€ 97,00

- Spatola a paletta
- Coltello per millefoglie
- Martello per cioccolato
- Paletta per petite pâtisserie

€ 109,00
€ 97,00
€ 76,00
€ 107,00



Crea il tuo regalo personalizzato con il vasto assortimento di prodotti della Pasticceria Ernst Knam!

Tutti i prodotti protagonisti del Catalogo 2018 possono essere acquistati e regalati singolarmente, oppure combinati in tantissimi modi diversi per creare cesti natalizi sempre nuovi e personalizzati, capaci di incontrare tutti i gusti.

La Pasticceria Ernst Knam propone alcuni suggerimenti, ma la freschezza dei prodotti e il servizio *customer tailored* permettono di approntare soluzioni sempre nuove e adatte a tutte le esigenze.

Oltre ai prodotti targati K, si potranno acquistare anche etichette selezionate tra i migliori vini della cantina Knam e alcune tipologie di coltelli, studiati appositamente per i diversi dolci, così da rendere ancora più unico il vostro cesto regalo.



Cesto Cioccolato

- 1 lievitato pere e cioccolato 500 g
- 1 confezione di cookies
- 1 confezione di sablè cioccolato e sale
- 1 confezione di zenzero candito fondente
- 1 confezione di praline Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato
- 1 crema nocciolata
- 1 salame di cioccolato
- 3 tavolette (fondente, latte e bianco)

€ 140,00



Cesto Chocolate Extreme

- 1 confezione di zenzero candito fondente
- 1 knamotto
- 4 tavolette al fondente (1 peperoncino, 1 cru di cacao, 1 speziata, 1 rosmarino)
- 1 confezione di praline Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato
- 1 confezione di dragées uvetta e cacao amaro
- 1 confezione di dragées ciliegie fondente

€ 120,00



Cesto Tè

- 2 confezioni di tè
- 1 tazza
- 1 colino da tè
- 1 confezione di biscotti (lingue di gatto)
- 1 confezione di biscotti speziati
- 1 confettura agrumi

€ 65,00



Cesto Tris

- 1 confezione di sablé al cioccolato
- 3 tavolette (fondente, latte e bianco)
- 2 confezioni di dragées ai tre cioccolati
- 1 confezione di arancia candita

€ 60,00



Cesto Salato

- 1 confezione di grissini
- 2 confezioni di biscotti salati
- 1 confezione di mandorle
- 2 tavolette (1 rosmarino, 1 capperi e limone)
- 1 confezione di nocciole al caramello salato

€ 65,00



Cesto Agrumato

- 1 pan di pere
- 1 confettura agrumi
- 1 Knamotto
- 3 Tavolette
- 1 confezione di lingue di gatto agli agrumi

€ 78,00



Ala Duca di Salaparuta

Vino aromatizzato rosso, dal profumo intenso con sentori di marasca e mandorla. Tipico da dessert e gradevole con dolci al cioccolato e alle mandorle.

€ 35,00

Auf V Aufrichtig Rot 2015

Vino rosso leggero e corposo, dal bouquet seducente, con sentori di frutti rossi e neri e completato da elementi terrosi come erbe e legno. Da abbinare alla carne di manzo, selvaggina e piatti alla griglia.

€ 18,00

Auf V Aufrichtig Weiss 2015

Vino bianco cremoso con note fruttate e di sambuco. Ideale da abbinare al pesce.

€ 18,00

Bellavista Alma Terra 2012

Chardonnay Curtefranca bianco fermo, dal profumo fresco, floreale e fruttato.

Ideale da abbinare alla carne bianca, crostacei e formaggi.

€ 25,00

Bellavista Franciacorta

Distillato di vino brandy dal color ambrato e luminoso, aroma raffinato con sottili sfumature di cacao, nocciola e tabacco che si fondono a note floreali e di albicocca. Ideale da abbinare alle crostate o alla piccola pasticceria.

€ 30,00

Contaldi Castaldi Brut Franciacorta

Spumante Brut di color giallo paglierino, al naso fresco e caratterizzato da note floreali di tiglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde.

Perfetto per ogni occasione.

€ 22,00

Contaldi Castaldi Rosè Franciacorta

Spumante Rosè di color rosa corallo, al naso si apre con note di frutti di bosco, petali di rosa, mela e frutti tropicali.

€ 22,00

Da Milano Barolo Chinato

Vino rosso a base di barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, dal profumo fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo. Ideale da abbinare al dessert, da degustare con pasticceria secca ma soprattutto con dolci al cioccolato.

€ 25,00

Nucillo

Liquore di noci color marrone ambrato, dal profumo caratterizzato dall'essenza prevalente di noci e cannella.

Ideale da abbinare al cioccolato fondente e alla pasticceria secca.

€ 15,00

Ferrari Maximum Rosè 2017

Spumante Ferrari Maximum rosé, dal profumo delicato, fruttato e con un fondo balsamico e avvolgente. Ideale come aperitivo o a tutto pasto.

€ 34,00

J. Hofstatter Kolbenhof Vigna 2016

Gewurztraminer di colore giallo intenso, dai profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione.

Ideale da abbinare ai piatti a base di crostacei, al foie gras e con la cucina thailandese.

€ 32,00

Lintictarus Tiefenbrunner 2006

Vino rosso dai sentori delicati di frutti di bosco e ciliegie.

Ideale da abbinare alle carni rosse o ai formaggi.

€ 22,00

Nonino Amaro Quinte Essentia

Amaro Nonino Quintessentia, dal sentore di erbe di Carnia.

Ideale da provare fresco con il cioccolato fondente.

€ 29,00

Petra Hebo Suveto 2013

Cabernet Sauvignon Merlot sangiovese, dal fresco sentore fruttato di amarene e mirtillo, fiori ed erbe mediterranee.

Ideale da abbinare a pasta o ai piatti a base di carne, salumi e formaggi.

€ 60,00

Redento Romano Dogliotti 2004

Moscato passito dal color giallo oro, dal sapore dolce con sentori di frutta candita, vaniglia e leggero speziato. Ideale da accompagnare alla pasticceria secca e alla torte di nocciola.

€ 38,00

Ala Duca di Salaparuta

Vino rosso liquoroso dolce e fermo, dai sentori di marasca e mandorla.

Ideale da abbinare al cioccolato, ai dolci alle mandorle o alla piccola pasticceria.

€ 35,00

Terlan Kreuth Terlaner classico 2014

Kreuth Chardonnay dal colore giallo scintillante e dal gusto armonico al palato, si distingue per le sue componenti di frutta esotica e di agrumi.

Ideale da accompagnare al vitello tonnato o al polpo marinato.

€ 22,00

Panettone gastronomico Blu

Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches.
La base è un misto tra pan brioches non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione.

- Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso neutrale che arricchiamo con limone, frutto della passione, pepe bianco di Sarawak, lime, pomodoro, capperi.
- Ogni strato viene finito con insalata scarola.
- In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari.

Gusto:

- salmone leggermente affumicato con cremoso al limone, uova di salmone;
- pesce spada leggermente affumicato con cremoso di frutto della passione e foglie di Shiso;
- code di gamberi con cremoso al pepe bianco di Sarawak e cubetti di mango fresco;
- acciughe del mar Cantabrico con cremoso al lime e crema di mandorla;
- carpaccio di polipo con cremoso al pomodoro e pesto di basilico;
- filetto di branzino al vapore con cremoso ai capperi e foglie di mela verde.

€ 160,00



Panettone gastronomico Rosso

Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches.
La base è un misto tra pan brioches non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione.

- Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso neutrale che arricchiamo con rafano bianco, senape all'Antica, pistacchi, pepe nero di Sarawak, arancia, basilico e olive Taggiasche.
- Ogni strato viene finito con insalata scarola.
- In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- prosciutto cotto di Praga con cremoso al rafano bianco;
- salame Felino con cremoso alla senape Antica;
- mortadella ai pistacchi con cremoso ai pistacchi;
- speck tirolese con cremoso al pepe nero di Sarawak;
- crema di foie gras di anatra con cremoso all'arancio e basilico;
- prosciutto crudo di Parma con cremoso di olive Taggiasche.

€ 130,00



Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches.
La base è un misto tra pan brioches non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione.

- Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso neutrale che arricchiamo con basilico, pepe nero di Sarawak, pomodoro, lime, Parmigiano, curcuma e rosmarino.
- Ogni strato viene finito con insalata scarola.
- In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari.

Gusto:

- zucchine alla griglia con cremoso al basilico, pesto e crema di pinoli;
- melanzane alla griglia con cremoso al pepe nero di Sarawak e verde di coriandolo;
- crema di pomodori secchi con cremoso al pomodoro e olive Taggiasche;
- carote in foglie al vapore con cremoso al lime e cumino nero selvatico;
- crema di carciofi con cremoso al Parmigiano e pesto di basilico;
- funghi porcini con cremoso al curcuma e rosmarino.

€ 120,00



Il merchandising Knam e i Libri

Non solo dolci, per tutti i fan dello Chef Ernst Knam, è possibile acquistare il regalo giusto per ogni occasione e per tutte le esigenze...

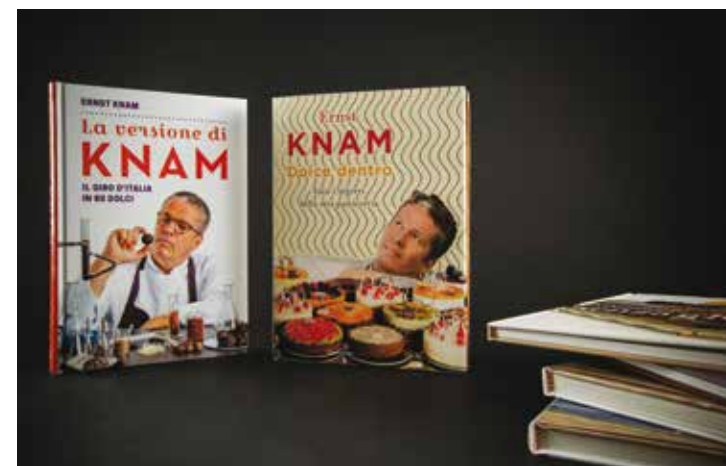
- | | |
|-----------------|---------|
| • La t-shirt | € 25,00 |
| • Il grembiule | € 25,00 |
| • La calamita | € 5,00 |
| • La shopper | € 25,00 |
| • Il cappellino | € 15,00 |



In via Anfossi 10 potete trovare o richiedere i 19 libri dello Chef Ernst Knam, comprese le ultime due pubblicazioni uscite nel 2017, *Dolce Dentro* e *La versione di Knam*.

... la pasticceria non avrà più segreti!

- | | |
|-----------------------|---------|
| • Dolce dentro | € 19,90 |
| • La versione di Knam | € 19,90 |





Per prenotazioni dal catalogo

eknam@eknam.com

Per info sui corsi e la Knam Experience Cooking Class

corsi@eknam.com

PASTICCERIA ERNST KNAM

Via A. Anfossi, 10 – 20135 Milano

T. +39 02.55194448