

BISCOTTI TIPICI

Piparelli o Liparelli- Biscotto cotto 2 volte al forno. Impastato con mandrole Siciliane, Miele, cannella, limone, arancio e tanti altri ingredienti segreti. Vanno 'pucciati' nella Malvasia locale.



Sesamini- Una pasta frolla molto leggera, impastata con la Malvasia locale e rotolati nel sesamo. Anche questo biscotto va pucciato nella Malvasia. Un biscotto molto popolare che piace tanto anche ai bambini.



Spicchitedda- Un biscotto 'povero' ma ricchissimo di gusto, in più e' il dolce preferito del pasticcere. Impastato con vino cotto di Quattropiani di Lipari, chiodi di garofano, cannella e mandorle. Questo biscotto è senza uova e lattosio.



Nacatule- Un ripieno morbido di mandorle, cannella e mandarino di Lipari. I biscotti sono tutti pizzicati a mano, un lavoro molto lungo e delicato che si ferma qualsiasi altro lavoro di produzione. La Nacatula nasce sotto natale quando i mandarini sono in abbondanza ed è il nostro biscotto tipico natalizio, che ormai si fa tutto l'anno per la sua inconfondibile bontà.



Pasta di Mandorla- Tipico biscotto Siciliano alla mandorle. Un biscotto molto morbido e gustoso. Privo naturalmente di glutine e lattosio.



Marzapane Siciliano- Il nostro marzapane artigianale è dolce, colorato e ricco di mandorle. Questo dolce richiede molto tempo e manualità artistica.

