CABOSSA

by Luca Nalli



NATALE 2026

CABOSSA
by Luca Nalli

Mandorlone





Il grande intramontabile della tradizione: il **Panettone Mandorlato**. Un lievitato artigianale realizzato con una lunga lievitazione naturale, soffice e profumato, impreziosito da **uvetta selezionata** e ricoperto dalla classica **glassatura croccante alle mandorle**, arricchita da mandorle intere e granella di zucchero.

Il risultato è un panettone equilibrato, aromatico e irresistibilmente fragrante: il simbolo autentico del Natale italiano.

€ 35
panettone da 1 kg

CABOSSA by Luca Nalli- CALAMARE SEA FOOD RESTAURANT
Via Isonzo, KM 3.290 LATINA (presso Club Tecariba) - www.calamarelatina.it

CABOSSA
by Luca Nalli

Due Cioccolati



Un panettone artigianale da 1 kg dedicato agli amanti del cioccolato in tutte le sue sfumature. L'impasto soffice e profumatissimo è arricchito da gocce di **cioccolato fondente** e da una generosa farcitura di **crema alla gianduia**, vellutata e intensa.

La copertura, uno strato di **cioccolato gianduia** impreziosito da perle croccanti e scaglie di cioccolato, aggiunge eleganza e gusto a ogni fetta. Il risultato è un dolce ricco, goloso e avvolgente, perfetto per chi vuole vivere un'esperienza di pura cioccolateria durante le feste.





€ 40
panettone da 1 kg

CABOSSA by Luca Nalli- CALAMARE SEA FOOD RESTAURANT
Via Isonzo, KM 3.290 LATINA (presso Club Tecariba) - www.calamarelatina.it

CABOSSA
by Luca Nalli

Pistacchio e Amarene



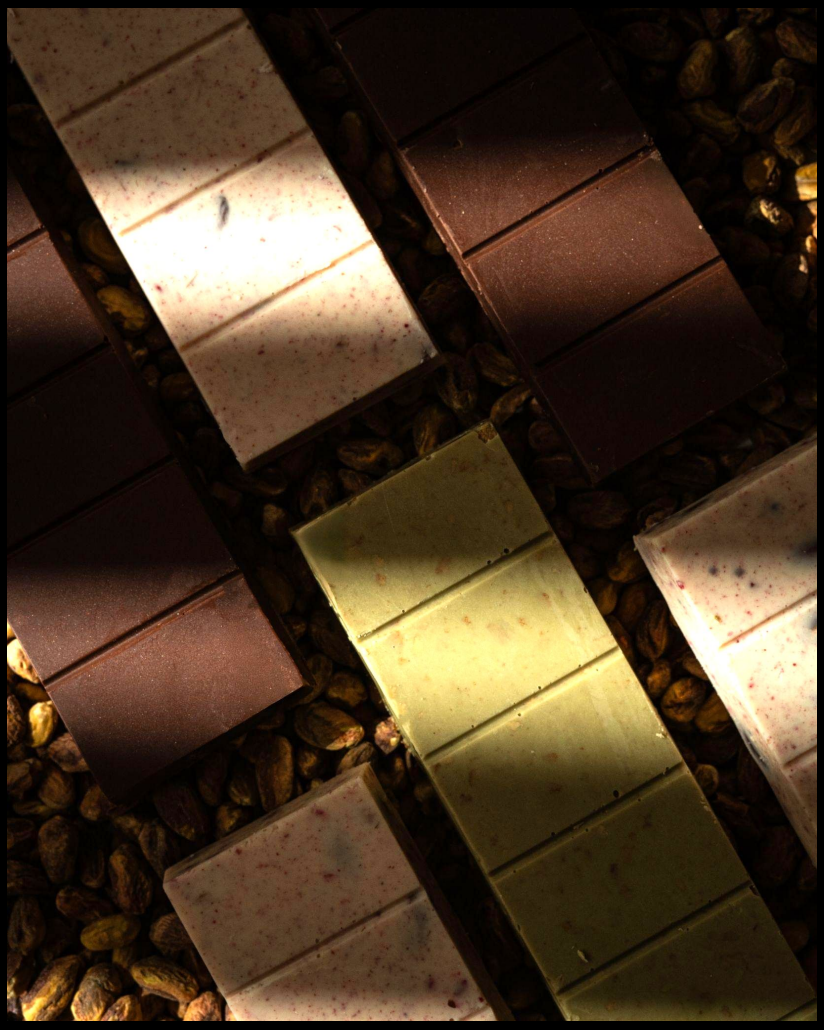
Il panettone artigianale che unisce la cremosità del pistacchio alla vivacità delle amarene. L'impasto, soffice e profumato, accoglie una ricca crema al pistacchio che regala morbidezza a ogni fetta. La copertura di cioccolato al pistacchio, lucida e avvolgente, è impreziosita da una pioggia di pistacchio croccante, che dona colore, freschezza e un piacevole contrasto aromatico.

Una creazione elegante e irresistibile, pensata per chi ama i dolci ricercati e vuole portare in tavola un gusto davvero speciale.

€ 40
panettone da 1 kg

CABOSSA by Luca Nalli- CALAMARE SEA FOOD RESTAURANT
Via Isonzo, KM 3.290 LATINA (presso Club Tecariba) - www.calamarelatina.it

CABOSSA
by Luca Nalli







Torroni

⚪ Torrone classico alla Nocciola

Morbido e avvolgente, realizzato con finissima nocciola. Una consistenza vellutata e un gusto pieno, perfetto per gli amanti della nocciola. €15

⚪ Torrone al Pistacchio e Cereali

Ricco e aromatico, con crema di pistacchio e cereali selezionati. Un torrone dal sapore intenso, equilibrato e irresistibilmente goloso. €18

⚪ Torrone Cioccolato Bianco, Lampone e Mandorle

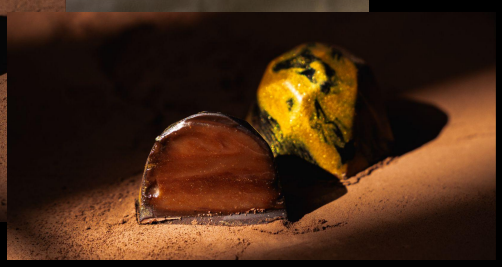
Una combinazione raffinata: dolcezza del cioccolato bianco, freschezza del lampone e croccantezza delle mandorle. Elegante, moderno e sorprendente in ogni morso. €18

CABOSSA
by Luca Nalli

Cioccolatini







Un cofanetto raffinato che racchiude **le praline artigianali firmate *Cabossa by Luca Nalli***. Ogni creazione è realizzata a mano e caratterizzata da un guscio lucido e decorato, che svela un cuore sorprendente

Pensato per chi ama esplorare sapori unici, ideale per degustazioni di alta pasticceria e regali ricercati.

€ 15
scatola da nove

€ 25
scatola da quindici

CABOSSA by Luca Nalli- CALAMARE SEA FOOD RESTAURANT
Via Isonzo, KM 3.290 LATINA (presso Club Tecariba) - www.calamarelatina.it

CABOSSA
by Luca Nalli

Albero



Un raffinato albero di Natale interamente realizzato in finissimo cioccolato artigianale. La forma essenziale e moderna, ricoperta da una delicata velatura verde, evoca l'eleganza delle feste e trasforma un grande classico in un oggetto di puro design dolciario.

Perfetto come centrotavola, regalo gourmet o dolce sorpresa da condividere, è una creazione che unisce estetica, artigianalità e gusto in un'unica scultura di cioccolato.

€ 20

CABOSSA
by Luca Nalli

Renna



Una simpatica renna interamente scolpita in **finissimo cioccolato artigianale**, realizzata a mano con dettagli curati e un iconico naso rosso che la rende irresistibile. Le forme tonde, gli occhi espressivi e le eleganti corna di cioccolato trasformano questa creazione in un piccolo capolavoro di pasticceria natalizia.

Perfetta come regalo gourmet, centrotavola delle feste o dolce sorpresa da condividere, la Renna “Rudy” porta magia e gusto sulla tua tavola.

€ 30

CABOSSA
by Luca Nalli



LE BARRETTE

Cioccolato al Latte – 7,00 €

Morbido, cremoso e avvolgente. Tutta la dolcezza del cioccolato al latte in un irresistibile momento di piacere.

Cioccolato Fondente 72% e Frutta Secca – 7,00 €

L'intensità del cioccolato fondente incontra la croccantezza della frutta secca, in un equilibrio di gusto e consistenze.

Cioccolato Bianco e Lamponi – 7,00 €

La dolcezza vellutata del cioccolato bianco si fonde con le fresche note acidule del lampone.



Cioccolato Bianco e Biscotti Lotus – 7,00 €

Un incontro goloso tra la cremosità del cioccolato bianco e le irresistibili note caramellate dei biscotti Lotus.

Cioccolato Fondente 72%, Sale e Rosmarino – 7,00 €

Un abbinamento ricercato e sorprendente, dove l'intensità del cacao si arricchisce di note sapide e aromatiche.

Cioccolato Fondente 72%, Pane e Olio – 7,00 €

Un omaggio alla semplicità della tradizione mediterranea, reinterpretata attraverso l'intensità del cioccolato fondente.

LE CIALDE

Cioccolato Bianco e Fragole – 7,00 €

Delicate cialde di cioccolato bianco impreziosite dalle note fruttate delle fragole, per un piacere dolce e raffinato.

Cioccolato Fondente 72% e Arance Candite – 7,00 €

Il carattere deciso del cioccolato fondente incontra le fragranti note agrumate delle arance candite. Un classico dal fascino intramontabile.

CABOSSA

Luca Nalli

Maître Chocolatier

+39 3313808916

Cabossachocolate

CABOSSA by Luca Nalli- CALAMARE SEA FOOD RESTAURANT
Via Isonzo, KM 3.290 LATINA (presso Club Tecariba) - www.calamarelatina.it