



MARCELLO RAPISARDI

Tradizione extra-ordinaria



CHI SIAMO

Siamo artigiani che vogliono stare al passo con i tempi. Lavorare a progetti sempre nuovi per **concretizzare le idee dei nostri clienti, è ciò che ci piace fare di più.**

Siamo professionali, innovativi e amiamo comunicare in modo trasparente con tutti i nostri interlocutori.

MARCELLO RAPISARDI

Classe 1983, energico, creativo e inarrestabile

La sua formazione inizia nei ristoranti, prosegue nei laboratori di pasticceria e tocca le vette delle cucine stellate. Nel 2015 apre a Milano il suo Laboratorio.

Ha lavorato con:

Ernst Knam
Moreno Cedroni
Andrea Berton
Heston Blumenthal
Ezio Santin
Claudio Sadler

“Miglior pasticciere emergente 2018”



FRANCESCA GORZA

Curiosa, attenta e perfezionista dal 1982

Con una laurea in Scienze Umane dell'Ambiente e un master in Enologia e Marketing, consolida un background costruito tra aziende e ristoranti.

«Mi occupo delle scartoffie, dei social e, soprattutto, dei clienti. Scrivo sul nostro blog e assaggio tutti i nostri prodotti»

BRAND CON CUI ABBIAMO LAVORATO



JO MALONE
LONDON

MOSCHINO



SAMSUNG



COSA CI PIACE FARE



GELATINE ARTIGIANALI

Ci piace stupire e far gioire i nostri clienti:
ecco perché abbiamo scelto le
caramelle come **mezzo di espressione**.



FRUTTA

Lampone / Mango / Pera e vaniglia /
Albicocca e lavanda / Frutti di bosco / Ananas



VERDURA

Arancia Peperone e Campari /
Sedano, lime e Mezcal / Zucca e zenzero



Lavoriamo su ordinazione per garantire qualità e freschezza

PRAINE & CIOCCOLATO

Creiamo **esperienze culinarie personalizzate** giocando con ripieni vellutati e una sottile copertura di cioccolato fondente Venezuela 60%.



PRAINE

Ganache fondente 70% 

Ganache fava tonka 

Ganache cioccolato al latte e zenzero 

Pralinato alle mandorle 

Passion fruit e liquirizia 

Fondente e rosmarino 

PERSONALIZZAZIONE

La personalizzazione è il cuore pulsante del nostro lavoro. Se sei un'azienda, un ristorante, un'hotel o un piccolo produttore, studieremo la tua storia e i tuoi valori per **creare insieme qualcosa che non c'era, realizzando una ricetta esclusiva.**



BRAINSTORMING PROGETTO

Ci racconti
tutto ciò che
vorresti fare



SVILUPPO RICETTE

Realizziamo la
tua ricetta a
regola d'arte



SCELTA PACKAGING & TIRATURA

Troviamo l'abito
giusto per la tua
creazione



VALUTAZIONE & QUOTAZIONE

Elaboriamo la soluzione
migliore in base alle tue
esigenze



PRODUZIONE & CONSEGNA

Realizziamo il tuo
prodotto dopo
l'approvazione del test.

**COSA PUOI FARE
CON I PRODOTTI
PERSONALIZZATI?**

Corporate gift / Private Label / Conto terzi / Realizzazione di un corner shop/pop-up store /
Welcome gift / Appreciation gift / Bomboniere / Fornitura per il tuo locale

CONTATTI



MAIL

info@marcellorapisardi.com
pasticceriarapisardi@gmail.com



MOBILE

+39 347 7321 406
(Francesca)



TELEFONO

+39 02 8421 5008



INDIRIZZO

Marcello Rapisardi
Piazzale F. Bacone 12,
20129 MILANO (MI)

SE TI ABBIAMO
INCURIOSITO
SCOPRI DI PIÙ SU



WEBSITE



IG PASTICCERIA



IG MARCELLO



NEWS LETTER