

## Gelateria Gastronomia EATME&GO Via Torino 49, Milano

### “Buon Gelato e Invitante Street Food”

Mi sono imbattuta recentemente in questo locale di nuova apertura lungo una delle vie dello shopping milanese.

In Via Torino i locali si susseguono uno dietro l'altro e c'è l'imbarazzo della scelta, ne nascono di continuo.

Ad incuriosirmi l'insegna 'Gelato'. La mia golosità per questo prodotto mi indotto alla prova rimanendo piacevolmente sorpresa dalla bontà del loro gelato.

Senza ombra di dubbio un buon gelato preparato fondamentalmente con ingredienti base 'veri' (non le solite basi prefabbricate), latte, zucchero, paste di frutta secca e frutta di stagione fatta eccezione di alcuni frutti tropicali quali il mango per i quali appare evidente l'uso di purea per quanto di ottima qualità.

Il gelato, come spesso accade nel caso dei gelati artigianali, viene conservato in carapine ed ha una consistenza variabile in base ai gusti. In generale comunque cremoso soprattutto se fresco da mantecatore, poco più consistente, talvolta anche un po' troppo, se meno fresco per quanto concerne alcuni gusti tipo pistacchio, nocciola o cioccolato al latte.

La gelateria si distingue per i suoi gusti originali e per la presenza di varianti vegane, senza latte con un occhio di riguardo per le intolleranze o le diverse preferenze alimentari.

Da non perdere:

☞ **Pistacchio con Salda Fondente e granella di pistacchio croccante** Senza Latte: preparato con Pistacchio di Bronte 100%. Se appena fatto, ancora soffice, la salsa fluente ... è sublime.

☞ **Cioccolato Extra Fondente variegato con salsa di mango** Senza Latte: soffice e avvolgente, gradevole l'accostamento tra il retrogusto amaro del cioccolato e la delicata dolcezza del mango.

☞ **Pera con polvere di pepe nero** Senza Latte: leggero e ricco di polpa di frutta. La pera la fa da padrona ;-)

☞ **Nocciola delle Langhe**: leggermente tostata, davvero golosa.

... e molto altro ...

Personale accogliente e solare agevola la scelta e promuove il gelato con generosi assaggi.

OTTIMO il rapporto *quantità-prezzo*: coppette piene non sono solo belle da vedere ma anche molto apprezzate dai clienti, soprattutto dai tanti che utilizzano il gelato come sostitutivo del pasto.

Il costo del gelato al Kg è pari a € 20,00

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 2,50 versione piccola
- € 3,00 versione media

Anche il reparto gastronomia offre una varietà infinita di tipiche prelibatezze da street food, di ogni genere e nazione:

- \* Giganti **Croque Monsieur** con prosciutto e formaggio, vegetariani o con pollo sormontate dal classico topping di formaggio grattugiato fuso e croccante.
- \* **Croque Madame** di formaggio e prosciutto cotto, servite con un uovo all'occhio di bue adagiato sopra.
- \* **Panini dolci morbidi** o **Sandwiches** abbondantemente farciti.
- \* **Pizza al trancio**
- \* **Medaglioni** o **'Occhiali' Vegetariani** Misti a base di quinoa o riso, verdure e/o delicati formaggi.

Anche i prezzi della gastronomia sono modici e in linea con le abbondanti quantità.

Servizio veloce e cortese.



Milano, 29/08/2015

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)