



Sita *purtroppo* in una zona poco rinomata di Milano, Lulù emerge col suo straordinario gelato: leggero, digeribile e molto vario: dai gusti più goderecci a quelli senza latte, a base di acqua o latte di soia per gli intolleranti. Anche le cialde per i coni sono disponibili nella versione *Senza Glutine* (sebbene costino un po' di più)

Interessante il ricco assortimento di gusti preparati con la **frutta tropicale** più insolita: dai classici *Mango, Papaya e Frutto della Passione*, al *Kumquat, Guava, Pitaya-Dragon Fruit, Acai* e molti altri che vengono prodotti a rotazione.

☞ Tra i tanti, consiglio caldamente la **Lucuma**: che ricorda il dattero, dolce e cremosissimo nonostante non contenga né latte né panna. ‘Avvolgente’ è l’aggettivo che meglio lo descrive.

In ogni caso tutta la frutta è caldamente consigliata per la ricchezza di materia prima, polpa e succo.

☞ Rimarrete stupiti anche dal semplice **Limone**: potrà sembrare banale, ma chi ama l’agrume, non può che non apprezzare il gusto fresco e delicato tipico del limone spremuto (non concentrati aciduli o polveri aromatizzate)

☞ In estate non mancate di provare **Fico**: morbido, denso, e non troppo dolce

Tra i miei gusti preferiti:

☞ **Cioccolato Fondente Senza latte**: un cult!

☞ **Cocco Senza latte**: un vero sorbetto, rinfrescante, preparato con sola acqua e latte di cocco.

☞ **Pistacchio**: corposo, preparato con polvere di pistacchio di Bronte, dal retrogusto dolce salato, forse un po' troppo saporito e ‘freddo’

☞ **Yogurt**

☞ **Zenzero**

Per i più golosi::

☞ **Cassata**: con ricotta di pecora e tanti canditi macinati

☞ **Mandorla**: candida, fresca e cremosa.

☞ **Biscottino**: che ricorda i famosi biscottini per l’infanzia Plasmon

Oltre ai gelati vengono prodotti anche **Granite** e dessert semifreddi come **Cassate** e **Cannoli**.

Naturalmente più ampia è la scelta, maggiore è l’indecisione ma ... Non abbiate timore a chiedere qualche degustazione. Generosi assaggi sono riservati a chiunque. Il gelataio è una persona squisita, umile e affabile.

Il costo del gelato al Kg è pari a € **22,00** (fatta eccezione di alcuni gusti tipo il Pinolo dove il prezzo sale a € **25,00**)

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

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

Interessante ed encomiabile l’idea del Laboratorio a vista, quasi a voler dire: “Guardate un po’ come prepariamo noi il gelato? ... naturalmente ... in modo artigianale!”

Buon rapporto qualità-prezzo e ottimo rapporto quantità-prezzo.



Milano, 30/09/2015

www.xcarmen.com