

Sito accanto al Parco cittadino ‘Marinai d’Italia’, il locale si distingue per la sua originale insegna stile *shabby chic* e il gazebo esterno. Al contrario, gli interni piuttosto spartani, ricordano più un bar-caffetteria che una gelateria. Ma una volta avvicinati al banco gelati rimarrete favorevolmente stupiti dalla varietà e originalità dell’offerta. Senza ombra di un buon gelato, gustoso, prodotto per lo più materia prima stagionale. Un gelato genuino e di discreta digeribilità. Unico neo la corposità del gelato è molto variabile in base ai gusti e al momento della produzione.

I proprietari sono molto accoglienti e solari e agevolano nella scelta con generose degustazioni.

Tra i gusti che hanno conquistato fin da subito il mio palato:

☞ **Pistacchio:** in particolare la versione più pregiata Bronte DOP che il gelataio alterna al pistacchio di Sicilia puro 100% (non Bronte) in base alla disponibilità. Corposo, solo... un po’ troppo dolce per i miei gusti ma comunque ottimo.

☞ **Yogurt miele e sesamo:** denso, fresco, dolce e poco acido reso ancor più gradevole dalla leggera variegatura di miele e semi di sesamo.

Per continuare con alcuni classici come:

☞ **Cioccolato:** proposto in diverse versioni

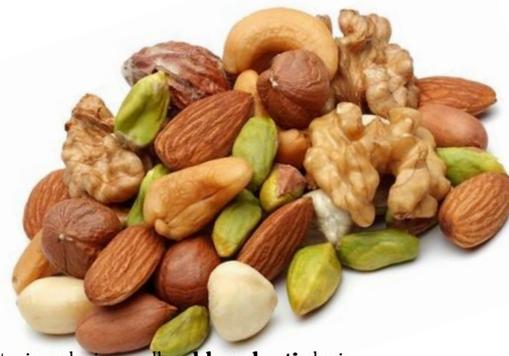
☞ **Cassata**

☞ **Mandorla**

O ... altri gusti sfiziosi e originali proposti a rotazione:

☞ **Stracciatella di Bronte:** a base di ricotta e pistacchio

☞ **Santa Lea:** crema con zafferano



Ottimo il rapporto *qualità-prezzo* e ancor più interessante il rapporto **quantità-prezzo**, soprattutto in relazione alle **abbondanti** dosi.

Il costo del gelato al Kg è pari a € **21,00**

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 1,70 versione piccola da 1 gusto
- € 2,30 versione media da 2 gusti
- € 3,00 versione grande da 3 gusti
- € 5,00 versione maxi da 4 gusti

Una cosa un po’ insolita è che sono previsti dei piccoli supplementi per i Coni nelle versione ‘cialda’ ;-)

Granite, altrettanto deliziose:

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

Oltre a gelati e granite, si possono consumare **Frappè, Affogati, Ghiaccioli** e ‘**Calippo**’ artigianali.

E ... ancora, **Crepes** preparate al momento e tipicità della pasticceria siciliana come **Cassatine, Cannoli** e **Brioche** ‘col Tuppo’ fresche di giornata ripiene di gelato.

Altrettanto vario e curato il reparto caffetteria.

Milano, 30/08/2015

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

