



“Cremosità, Equilibrio e Fantasia”

Gelato artigianale di eccellente fattura, sia per quanto riguarda la consistenza, cremoso, morbido e corposo al contempo, sia per quanto riguarda il gusto con un armonioso bilanciamento dei vari ingredienti. Buona digeribilità, a conferma della ‘naturalità’ di cui si vanta la gelateria: *manca conservanti, coloranti, zuccheri e grassi idrogenati aggiunti.*

La scelta al banco gelati è varia ma contenuta. Il giusto per non andare in confusione ;-) Poco ma buonissimo direi!

I gusti alla **frutta** sono deliziosi sorbetti (per lo più a base acqua), ricchissimi di polpa.

- ☞ Assolutamente da provare il **Fico a polpa rosa**: cremoso e succulento.
- ☞ **Cioccolato Fondente Modicano**: con ulteriore variegatura di topping al cioccolato in superficie. Morbido, corposo, dolce, ma non stucchevole.
- ☞ **Mandorla Vegana Senza Latte**

Tra le **creme** consiglio:

- ☞ **Pistacchio**: dalla consistenza inimitabile, avvolgente e per nulla dolce, dal retrogusto leggermente salato.
- ☞ **Stracciatella di Pistacchio**: base di pistacchio con leggera variegatura di cioccolato fondente e pistacchi interi.
- ☞ **Crema con Fico caramellato**
- ☞ **Mandorla Tostata**
- ☞ **Ricotta pere e cannella** o **Ricotta variegata con fico caramellato**
- ☞ Denso e avvolgente, lo **Yogurt** con granella di cereali al cioccolato soffiati.

Segue una lunga serie di gusti ‘molto goderecci’ **per i più golosi**:

- ☞ **Arachide salata**: con croccante di cioccolato in superficie o variegatura di Nutella.
- ☞ **Bacio Croccante**: a base di nocciole e arachidi, spolverato con cacao.
- ☞ **Cocco** variegato **Nutella**
- ☞ **Crema di cantuccio Fiorentino**
- ☞ **Crema di mandorle e nocciola**: con scaglie di mandorle caramellate.
- ☞ **Cremino alla Nocciola**: a base di saporita crema di nocciola e colata di Nutella in superficie. Disponibile anche nelle versioni ancor più golose ...
- ☞ **Cremino al Caramello**: crema di nocciola, colata di Nutella e topping al caramello.
- ☞ **Cremino al Cocco**
- ☞ **Cremino di Arachidi**: crema di arachidi, colata di Nutella e arachidi pralinate in superficie.
- ☞ **Cremino di Pistacchio**: crema di pistacchio, colata di cioccolato bianco al profumo di mandorla.
- ☞ **Cremino Tre Strati**: crema di Nutella, pistacchio e colata di cioccolato bianco al profumo di mandorla.
- ☞ **Fette Biscottate e Nutella**
- ☞ **Fior di Burro**: a base crema al burro Belga, variegato con caramello leggermente salato.
- ☞ **Mandorla di Noto** variegata con fondente di pistacchi e tempestate di mandorle e pistacchi interi.
- ☞ **Mascarpone, fico caramellato e noci Pecan**
- ☞ **Ricotta con crema di pistacchi e cereali**



E tanti tanti altri, proposti a rotazione. Encomiabile e stupefacente l’inventiva dei due gelatai.

Caratteristica anche la **Panna**: particolarmente densa, preparata in modo tradizionale e servita in vaschetta.

Anche le **Granite** vengono servite in vaschetta e sono strepitose! Cremose quasi come un gelato. Il Pistacchio è insuperabile!

Ottimo il rapporto *qualità-prezzo* e buon rapporto *quantità-prezzo*.

Il costo del gelato al Kg è pari a € **19,00** ... davvero economico per trovarci a Milano! Soprattutto in rapporto all’alta qualità.

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € **2,20** versione da 2 gusti
- € **3,00** versione da 3 gusti
- € **4,00** versione maxi

Le Granite:

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



Oltre ai gelati, si possono consumare **Frappè** e altre prelibatezze come **Cannoli Siciliani** ‘Giganti’ dalla cialda croccante spennellata di cioccolato, ripieni di freschissima ricotta.

Grazioso anche il locale, piccolo ma luminoso, dai colori chiari, con qualche richiamo allo stile di tendenza *shabby chic*.