



A pochi passi dalla splendida Chiesa di Sant'Andrea, in un crocevia che separa la tranquilla zona residenziale dal trafficato Corso Lodi, nasce la gelateria **GelaMi**, un simpatico richiamo al buon *Gelato* nella città di *Milano*.

Un gelato singolare, particolarmente cremoso, e altrettanto leggero e bilanciato nel gusto e nella struttura, frutto di ricette ricercate con cura dall'abile gelatiere *Marco Albonico*.

Un gelato assolutamente appagante, genuino e di straordinaria digeribilità, in grado di gratificare qualsiasi tipo di palato!

Ai gusti tradizionali a base di latte se ne alternano altrettanti a base acqua, altrettanto cremosi e deliziosi. Tra questi ultimi, non soltanto i classici sorbetti alla frutta ma anche cult come il **Pistacchio**, la **Nocciola** e il pregiato **Cioccolato extra fondente Criollo** (tutti Vegani e privi di latte) Impossibile annoiarsi di fronte alla varietà e originalità dei gusti proposti. Nulla di scontato. «Qualche esempio?»

Tra i **sorbetti** (base acqua):

- ☞ **Albicocca e Rosmarino**
- ☞ **Banana variegata** con prezioso cioccolato fondente e lampone
- ☞ **Fragola e Zenzero**
- ☞ **Limone e Salvia**
- ☞ **Mango e Miele** (a base di vero mango e non di purea)
- ☞ **Mele e Cannella**
- ☞ **Stracciatella di Cocco** (geniale accostamento di sapori)

Tra le **creme** (base latte):

- ☞ **Crema Catalana** con sfoglie di caramello... sublime!
- ☞ **Cioccolato al Sale e Caramello**
- ☞ **Cheesecake ai Frutti di bosco**
- ☞ **Yogurt al Miele** arricchito da profumato **Timo**, cremoso, delicato e rinfrescante al contempo.
- ☞ **Pane Burro e Marmellata** con fondente di dolce marmellata, spolverata da pane dorato.
- ☞ **Pistacchio**: avvolgente, corposo, delicato, preparato con pistacchio macinato artigianalmente. Non da meno la **Nocciola**.
- ☞ **Ricotta Pinoli e Basilico**, soffice e dal sapore molto raffinato.

E...infine,

- ☞ **GelaMi**, frutto della creatività del gelatiere: ricotta salata, zafferano, miele e croccante di nocciola a formare un sapore unico nel suo genere... in corsa verso il premio 'Gelato dell'anno'

La lista di gusti è infinita, come la creatività del gelatiere che, sicuro del proprio prodotto, accoglie il cliente con degustazioni e dettagliate descrizioni. Sorriso e cordialità fanno da sfondo all'esperienza gastronomica.

Molto grazioso anche il locale: per quanto piccolo, moderno, luminoso e arredato con gran gusto.

Il costo del gelato è assolutamente contenuto, sia per l'indiscutibile qualità che per la quantità del prodotto offerto, sia per la location, prossima al centro città.

Il costo del gelato al Kg è pari a **€ 18,00. € 2,30** per coni e coppette piccoli, generosamente razionati.

“Tappa obbligata a Milano, per chi ama il buon gelato ARTIGIANALE”



Milano, 26/08/2016

www.xcarmen.com