

Gelateria LA PASQUALINA
Via De Amicis 44, Milano

“Moderna artigianalità, Creatività e Cremosità”



Oggi mi sono finalmente decisa a provare La Pasqualina, aperta di recente in Via De Amicis, purtroppo in una zona, se pur di passaggio e graziosa, poco agevole per il passeggio.

Un gran peccato perché si rischia di perdersi questa opportunità pasticceria.

In ogni caso vale la pena di farci un salto per provare, non solo il gelato, ma anche la pasticceria: come i leggeri biscotti **Pasqualini** a base di sole mandorle o nocciole, zucchero e albume.

Attendo con ansia l'arrivo della stagione più fresca per poter provare la torta **Carotina** (a base di mandorle e carote grattugiate, farina di riso e gocce di cioccolato) o la **cioccolata** personalizzato con svariate spezie naturali, dalla cannella al peperoncino, fino all'anice stellato.

Al **CIOCCOLATO** è dedicato un ampio spazio:

* **Quadrati di cioccolato:** dagli abbinamenti più insoliti: bianco al Matcha, cioccolato al latte al Gelsomino, fondente Rosa del Giappone e Lapsang Souchong.

* **Torrone** senza zucchero con 100% cacao, albume d'uovo, nocciole, crema di nocciole, muffin al cioccolato senza burro e con olio.

* **Crema di nocciole**, col 45% di nocciole.

* **Muffin al cioccolato** senza burro e con Olio Extra Vergine d'Oлива.

* La **Tenerina:** la torta Pasqualina per eccellenza, una torta al cioccolato senza farina e senza lievito.

L'elemento di punta rimane il **GELATO:** consistenza ottima (morbido e corposo al contempo), fresco, ben digeribile. Disponibile in diversi gusti e interessanti combinazioni di frutta e crema.

Cito tra i tanti:

☞ **Fico:** cremosissimo

☞ **Arancia Carota e Zenzero**, rinfrescante e leggero.

☞ **Pistacchio:** adoro questo gusto e Pasqualina offre un prodotto di qualità.

☞ **L'Isola che non c'è:** gelato alla mandorla con una cascata di friabili biscotti Pasqualini alle mandorle e decorazione al caramello.

☞ **Il sogno di Maya:** gelato ambrato tempestato di biscotti Pasqualini al cioccolato e nocciole, variegato al cioccolato.

☞ **Mascarpone:** avvolgente, con miele e polvere di croccante.

☞ Da non perdere infine la **Castagna di Calizzano**

L'ampio bancone offre un'ottima visuale sulla vasta gamma di gusti proposti.

Molto accogliente anche il locale, moderno, luminoso, molto curato e pulito.

Personale cortese, professionale e disponibile: non mancano degustazioni di gelato, biscotti o altri 'dolci' omaggi.

I prezzi di coni e coppette sono esattamente nella media milanese:

€ 2,50 versione piccola

€ 3,00 versione media

Quantità giuste: non abbondanti ma neppure esigue. Soddisfacenti.

Sono inoltre disponibili grosse e golose combinazioni di **Coppe Gelato** arricchite da granella di frutta secca, topping e panna a € 6,00 e ancora **Coppe di Yogurt** con frutta fresca o secca.



Milano, 07/09/2014

www.xcarmen.com