



“Armonia di Sapori ✨ Vellutata Morbidezza”

Sebbene poco nominato, lo Gnomino offre uno dei migliori gelati artigianali del mercato milanese.

La qualità della materia prima è il vero punto di forza: prodotti provenienti da tutta Italia dal pistacchio di Bronte DOP alla Mandorla cruda della Val di Noto, dalla Nocciola del Piemonte IGP, fino alla Liquirizia di Calabria DOP o al latte della Fattoria Maccazzola di Settimo Milanese con un occhio di riguardo ai produttori locali.

Non da meno la frutta fresca, con la quale vengono preparati deliziosi sorbetti e rinfrescanti granite.

Alla bontà delle materie prime si aggiungono ricette ben bilanciate, prive di miscele industriali, che danno vita a gelati sempre cremosi, leggeri e dal sapore intenso e naturale.

Si sceglie tra decine di gusti invitanti, mai forzatamente creativi e sempre con un sapiente equilibrio nei sapori.

Tra i gusti da assaggiare: 🌸 **Mandorla cruda di Sicilia** e **Pistacchio di Bronte** tostato e leggermente salato, **Ricotta** al profumo di arancia con mandorle tostate, 🍑 **Crema di Pesche e Amaretti** e l'inimitabile 🍰 **Cheesecake** con l'originale *cream cheese* e composta di frutti rossi.

Vastissima la scelta di cioccolati, prodotti con differenti blend di cacao Valrhona, dal fondente **85%** al Biondo con caramello salato, fino alla Nutella, al fondente speziato e ai cremosi sorbetti, come il 🍫 **Fondente 72%** con dolci pezzetti morbidi e umidi di **composta di Albicocche**.

Il **Mirtillo** 'fresco' è una vera e propria delizia ma non perdetevi anche il **Mango** via aerea che esplose in bocca in tutta la sua 'esoticità' e... l'originale 🍏 **Mela Limone e Zenzero**

Le novità non finiscono mai poiché periodicamente vengono proposti gusti nuovi più o meno stravaganti, più meno classici.

I prezzi, sono nella media milanese. Per l'esattezza il costo del gelato al Kg è pari a **€ 22,00** che tradotto in coppetta-cono diventa:

€ 2,50 versione piccola

€ 3,00 versione media

€ 3,50 versione grande

A coronare l'esperienza gastronomica, il fortunato incontro con uno dei due giovanissimi gelatieri, Andrea che con passione e pazienza, ci guida nella scelta con degustazioni ed interessanti 'racconti'.



Milano, 21/07/2017
www.xcarmen.com