

"Il Gelato Alternativo"

Gelati creativi non mancano di certo sulla piazza milanese. Nonostante tutto *Il Gianni* è stato capace di stupirci con le sue ricette innovative (per lo più *senza derivati animali*, latte e glutine) che fondono la tradizione pasticceria siciliana con quella del resto d'Italia, dando vita ad un gelato dalla personalità tutta sua.

Qualche esempio?

🍦 Il gelato **Meneghino** a base di risotto allo zafferano, quello al **Pecorino romano e pere**, e ancora **Mandorla** variegata mango e yuzu, **Limone pepe e menta**, **Amaretto** variegato alla pesca melba, **Arachide** variegata cioccolato e arachidi tostate e salate, **Mandarino e Marsala**.

🍦 Eccellente l'**Extra Fondente** in tutte le sue varianti (come arancia candita o rum)

🍦 E le GRANITE? Rigorosamente *alla siciliana*. Tra le tante da non perdere il **Pistacchio** e il **Gelso**.

🍰 Non mancano creazioni regionali, come le cassatine siciliane, i cannoli, la "Spongata" camuna ripiena di gelato, il salame al cioccolato...

🍰 E non è tutto! Possiamo sbizzarrirci con le originali **Lattine di Semifreddo**, i **Cupcakes** gelato e lo stravagante **Sushi** gelato!
Non si può certo dire che il Gianni manchi di fantasia ;-)

Ottimo il rapporto *qualità-prezzo* come pure quello *quantità-prezzo*. Per fare qualche esempio... il costo della coppetta gelato:

€ 2,00 versione piccola

€ 2,50 versione media

€ 3,00 versione grande

A coronare il tutto, l'ambientazione: una piccola bottega, informale e colorata, gestita da personale cortese e preparato che guida i con un bel sorriso e piccole degustazioni nel fantastico mondo del Gianni.

Gianni... Un nome una Garanzia!

Milano, 16/07/2018
www.xcarmen.com

