

Ciclone Carmen

Gelateria TRA LE RIGHE

Via Teodosio 44, Milano (MI)

“Vellutato e Appagante”

Per quanto riguarda l'arte fredda Milano offre tante insegne valide, tutte incentrate sulla qualità dei prodotti, la freschezza delle materie prime e la lavorazione attenta.

Tra queste non posso che consigliarvi “TRA LE RIGHE”, una gelateria artigianale che è anche pasticceria, caratterizzata da un caldo e accogliente salotto.

Un ambiente reso ancora più gradevole dall'atteggiamento positivo e propositivo del personale.

Veniamo ora al punto forte, l'amato gelato, la cui peculiarità è senz'altro la consistenza vellutata, struttura di vero gelato d'autore, nonché la genuinità e ricercatezza delle materie prime (in gran parte biologiche): come per il pistacchio calabrese di Stigliano, l'opunzia del Salento, il fico d'india, il gelso, il moscato di Pantelleria, il cioccolato rosa Ruby...

La singolarità degli ingredienti potenziata dalla fantasia negli accostamenti da origine a gusti golosi e appaganti come:

*ZAC zenzero, albicocca e cioccolato * Pesca e Amaretto * Mela brulé * Cioccolato bianco, cocco e lime * Rum, caffè e amaretti * Zafferano con crumble di grana padano * Crema ai Crumiri...

Tra i gusti consigliati, oltre ai classici Pistacchio di Stigliano (vegano), Nocciola e Crema, da non perdere assolutamente il SAUDADE a base di setoso cioccolato, maracujà e praline al caramello e... il TIRAMISU'... ECCEZIONALE, corposo, dominante il sapore del mascarpone, arricchito da pan di spagna home made e polvere di cioccolato amaro. UNICO UNICO UNICO.

Rapporto qualità-quantità-prezzo ottimo:

Coni e coppette da € 2,00 a € 3,70

Gelato € 22,90 al kg

Se non volete lasciarvi tentare dal gelato, prodotto tutto l'anno seguendo la stagionalità, potete puntare sulle granite, sugli smoothies con gelato e/o frutta fresca, sugli estratti e i milk-shake (anche vegani); continuando con gli “Specialty coffee” 100% Arabica dall'Olanda o il caffè filtrato disponibile anche in versione “cold brew” (sistema di estrazione a freddo) durante la stagione calda.

Da non sottovalutare la pasticceria, croissant, brownie, viennoiserie e biscotteria, tutto rigorosamente di produzione propria.

Buona degustazione!

Milano, 09/05/2021

www.xcarmen.com

