

Le Tentazioni ... della Notte

SORBETTERIA CASTIGLIONE



V. Castiglione, 44/D-E
Tel. 051 233 257



Chiuso/Closed: mar./Tue.
Ferie/Holidays: -
Orario/Hours: 7,30-23,30

Carte di credito/Credit
Cards: -

Prezzo/Price: -

Un "tempio" del gelato creativo diretto da Marina e Giacomo. Aperto nel dicembre '94, è diventato presto una tappa d'obbligo per tutti gli amanti del gelato artigianale, fatto con estrema cura e con ingredienti genuini. Pochi i gusti ma dai sapori ben definiti, intensi per niente stucchevoli: ottime in particolare le creme e il cioccolato. Ai gusti tradizionali si sono affiancate le tre nuove specialità: il "Michelangelo" (crema e mandorle), il "Cremino Ludovico" (crema di burro e cacao) e l'ultimo nato "Edoardo" (crema di mascarpone con pinoli caramellati e miscela di liquori). La Sorbetteria ha ottenuto numerosi riconoscimenti di prestigio, giungendo terza - nel '96 - al "Gran Premio internazionale per il miglior gelato". Molto ricca la varietà di semifreddi e torte (preparate anche per banchetti e cerimonie). Fiore all'occhiello di quest'ultima è, per la "pasticcera" Marina, il "Bauletto svizzero al cioccolato".

Ice cream and pastry shop. This is a temple of creative ice cream managed by Marina and Giacomo. It opened in December 1994 and soon became an obligatory stop off point for anyone who loves home made ice cream made with infinite care and genuine ingredients. Not many flavours are on offer but those that are are rich and well defined but not in the least over-sweet: the cream and chocolate flavours are particularly good. In addition to the



traditional flavours there are also three new specialities: the Michaelangelo (cream and almond), the Cremino Ludovico (cocoa butter cream) and the Edoardo (mascarpone cream with caramelised pine nuts and mixed liqueurs). The Sorbetteria has won numerous prizes, including third place in the 1996 Grand Prize for the Best Ice Cream. There is also a wide range of semifreddi and cakes available and these can be ordered for parties and ceremonies. The masterpiece of the menu according to the pastry cook Marina is the bauletto svizzero al cioccolato (the Swiss chocolate treasure chest).