

# BUONGIORNO a Bologna

## LA SORBETTERIA CASTIGLIONE

Un tempio del gelato creativo, diretto da Marina e Giacomo: Ricordiamo il "Michelangelo" (crema e mandorle), il "Ludovico" (crema di burro cacao) e l'ultimo nato "Edoardo" (crema di mascarpone, con pinoli caramellati e miscela di liquori). Nel '96 è arrivata terza al "Gran premio internazionale per il migliore gelato".

*A temple of creative ice cream, run by Marina and Giacomo. Especially worthy of mention are the "Michelangelo" (cream and almonds), the "Ludovico" (cream of cocoa butter) and the most recent invention, the "Edoardo" (mascarpone cream with pine seeds coated in burnt sugar and a mixture of liqueurs). In 1996, they came third in the International Ice Cream Grand Prix.*

**V. Castiglione, 44 Tel. 051 233 257** Chiuso mar. *Closed Tue.*