

# *La nostra gelateria artigianale . . . dal 1976 ad oggi*

- Il Sorbetto** - gluten free 3,50  
Pallina di sorbetto a scelta. Può essere servita liscia o bagnata da un buon distillato. I nostri gelati alla frutta sono sorbetti preparati con frutta fresca e di stagione proveniente da coltivazioni biologiche.
- Coppa Brasilia** ® 1976 6,00  
Storica coppa gelato proposta sin dal 1976 all'apertura della nostra gelateria. Composta da gelato alla nocciola e al cioccolato con liquore e polvere di amaretto.  
*home made ice-cream with Amaretto liqueur*
- Coppa Spagnola** – può contenere glutine 6,00  
Gelato alle creme con amarene sciroppate  
*home made ice cream with caramelized cherry*
- Coppa PX** – può contenere glutine 6,00  
Gelato alla Vaniglia della Polinesia con Don Zoilo  
*home made ice cream with sweet wine from Jerez (Spain)*
- Acquerello alla frutta** – gluten free 6,00  
Degustazione di sorbetti alla frutta con distillati. Naturalmente digestivo  
*Sorbet with fruit spirit*
- Acquerello alle Creme** – può contenere glutine 6,00  
Degustazione di due gelati alle creme abbinati a liquori dolci e distillati
- Coppa Episcopale** ® 2016 – può contenere glutine 8,00  
Gelato alla liquirizia, al torrone e al cioccolato con mix di liquore Chartreuse: gialla e verde in parti uguali. *Home made ice cream with Green and Yellow Chartreuse*
- Affogato al caffè** – gluten free 6,00  
Gelato fiordilatte e crema, affogato nel caffè espresso. Il fine-pasto per antonomasia.  
*Home made ice cream with hot espresso*
- Crème brûlée glacée** ® 2000 – gluten free 6,00  
Gelato alla crema con crosta di zucchero di canna caramellato  
*Iced crema catalana*

**Torta sabbiosa con crema al mascarpone** – può contenere glutine 8,00

Il Maestro Verdi la voleva fatta così: “*Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa il tutto nella ticcia ben unta di burro e subito in forno.*” Da noi, chiamata comunemente “torta sabbiosa”, viene servita con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato.

**Semifreddo Cremona** 8,00

Un classico dolce della trattoria cremonese. Le rotture del torrone trovano vita nuova in questo dessert dal sapore fresco, mellifluido e avvolgente.

*pudding with nougat / Parfait de nougat / semifrío de turrón*

**Crostata del giorno** 8,00

Crostata di nostra produzione con frutta di stagione, selezionata in base alla reperibilità. Personalizzata a piacere da Laura.

**Zuccotto gelato di nostra speciale preparazione** 8,00

Un classico delle trattorie anni Settanta. Ripieno da una crema semifreddo con canditi e scaglie di cioccolato fondente.

## *Abbinamenti consigliati...*

**Passito di Sicilia (da uve moscato/zibibbo) Tenute Adragna** 6,00

Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai nostri dolci e ai nostri biscotti “isolini”

**Pineau de Charentes (Roland Seguin)** 6,00

Vino liquoroso prodotto nel sud-ovest della Francia (nuova Aquitania) lungo il corso del fiume Charente che da il nome alla zona. Ottenuto dalla vinificazione del mosto di uve bianche della regione (Sauvignon, Sémillon e Merlot Blanc) e rinforzato con Cognac di grande qualità.

**Vino Chinato** 6,00

Solo con qualche biscotto “isolino” o abbinato a un nostro dessert. Questo vino è ottenuto da una tradizionale ricetta a base di vino rosso (da uve nebbiolo, barbera) e infuso naturale di corteccia di China Calissaja, Cannella, Vaniglia, Rabarbaro, Genziana e altre erbe aromatiche.

## *Caffetteria*

**Caffè Espresso Biologico** 2,50

**Caffè Stellato** infuso d'orzo bio con anice stellato (in tazza grande) 4,00