



I gelati di KITCHEN ICE

In vaschette da

500 g – 3 gusti 11,00€

750 g – 4 gusti 16,00€

1 kg – 5 gusti 20,00€

LE CREME

Mascalzone - crema di mascarpone bianco con mandorla d'Avola, pere Abate IGP caramellate in padella e coperto con mandorle pralinate

Crema della Nonna antica ricetta

Cioccolato 70% Venezuela Domori

Pistacchio di Sicilia DOP 100%

Kitchen Cream - crema, mandorla d'Avola, nocciola del Piemonte IGP e nocciole pralinate

Cheesecake new York Stile

Caramello salato

Cioccolato Domori e rum

Fior di latte

Stracciatella

Bacio

LE FRUTTE

Ananas, zenzero e basilico

Limone di Amalfi non trattato

Fragola

Maracuja

Pera

Panna fresca montata a mano *al momento per voi in vaschette da*

500 g 11,00€

1 Kg 20,00€

Torte gelato personalizzate su prenotazione

25,00€ al kg

I SEMIFREDDI

della tradizione elaborata in vasetti di vetro

5,00€

KASSATA con ricotta fresca di pecora, meringa, frutta candita, cioccolato fondente e ciambella romagnola

SUPERFIKO con ricotta fresca di pecora, fichi caramellati di Romagna BIO e ciambella romagnola

MANDORLE & PERE con mascarpone artigianale, mandorla d'avola, pere abate e ciambella romagnola

SQUACQUERONE CHEESECAKE con squacquerone di Romagna, visciole di Cantiano e ciambella romagnola

ZUPPA INGLESE con strati di vaniglia, cioccolato e ciambella romagnola