

# Sorbetti *alcolici*

LIMITED EDITION

## *Sorbetto di Pera e Calvados*

Con il suo cuore di liquore Calvados, questo delizioso sorbetto risulta **incredibilmente morbido**, ideale per essere gustato immediatamente dopo l'impiattamento. Sugeriamo di servirlo in una **coppa di ceramica** precedentemente **raffreddata** in freezer, per esaltare al massimo la dolcezza e la succosa consistenza della polpa delle **pere selezionate** con cui è preparato.



## *Sorbetto di Mango Alphonso e Rhum*

Questo sorbetto esotico sprigiona tutto il sapore e il dolce aroma del mango Alphonso Indiano, arricchito dalla morbida nota del Rhum che ne esalta il gusto e conferisce una **texture** ancora più **vellutata e setosa**. Per un'esperienza gustativa ottimale, consigliamo di servirlo in una **coppa di ceramica** precedentemente **raffreddata** in freezer.



## *Sorbetto di Arancia Rossa e Campari*

Il nostro sorbetto alle arance rosse, arricchito con un tocco di bitter rosso Campari, offre una combinazione unica di morbidezza e qualità digestive, perfetta da gustare anche appena impiattato. Sugeriamo di servirlo in una coppa di ceramica raffreddata in precedenza in freezer, per esaltare al meglio il sapore delle **arance rosse spremute secondo tradizione**, armoniosamente bilanciato con l'inconfondibile **nota amara del bitter**. Il risultato è un dessert che lascia un dolce e indimenticabile ricordo.



*Menodiciotto*

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

