 **I nostri gusti**

 **Mango***con il 50% di Mango Alphonso*

**Fragola***con il 50% di Fragole*

**Lampone***con il 50% di Lamponi*

**Limone***con Limoni Freschi non trattati*

**Cappellaio Matto***con Limoni Freschi non trattati e Basilico Fresco*

**Pesca di Montelabbate***con il 50% di Pesche a Km Ø*

**Fichissimo***con il 50% di Fichi Freschi*

**Pera***con il 50% di Pere Willams*

**Sinfonia di Agrumi***con Limoni e Arance Fresche*

**Cocomero***con il 75% di Cocomero*

**Melone***con il 75% di Melone*

**More di Gelso***con il 50% di More di Gelso*

**Melograno***con il 75% di Melograno*

**Per…Bacco!***con il 75% di Uva Fragolina*

**Fior di Latte***con Latte da Filiera Selezionata*

**Stracciatella***con Latte da Filiera Selezionata e scaglie di Cioccolato Fondente al 72%*

**Marron Glacè***con Crema di Marroni e Marron Glacè*

**Sesto Senso***la nostra Crema Speciale, arricchita da 6 ingredienti che la rendono unica*

**Cremino Classico***Cremino alla Nocciola del Piemonte I.G.P. con Crema Nocciola e Cacao*

**Cremino Moderno***Cremino al Pistacchio di Bronte D.O.P. con Salsa Lampone di Nostra Produzione*

**Zuppa Inglese***Crema alla vaniglia Tahiti con Pan di Spagna bagnato di Alkermes*

**Noce di Sorrento***con Noce pura varietà Sorrento*

**Arachide Salato***Arachide Biologica con Sale Rosa dell’Himalaya*

**Tiramisù***con Mascarpone Fresco e Caffè qualità Arabica*

**Cocco…la***con scaglie di Cocco Biologico e Crema Nocciola e Cacao*

**Biscotto di Meliga***Biscotto tipico Piemontese*

**Stracciatella Bionda***con Latte da Filiera Selezionata e scaglie di Cioccolato al Caramello*

**Cioccolato al Latte***con Latte Biologico e Cioccolato Fondente al 72%*

**Mandorla di Toritto***con Mandorle certificate di Toritto*

**Menta***con Menta Fresca a Km Ø in infusione*

**Caffè***con caffè Colombiano qualità Arabica*

**Yogurtissimo***con l‘80% di Yogurt Naturale Intero*

**Cheesecake al Lampone***con Mascarpone Fresco e Salsa Lampone di Nostra Produzione*

**Biscotto Belga***Biscotto caramellato alla Cannella*

**Pan di Stelle***con tanta Polvere di Stelle*

**Crema di una volta***con vaniglia Tahiti e limone Biologico*

**Zabaione***con vino Marsala Superiore D.O.C.*

**Caramello al Sale Rosa dell’Himalaya***con Caramello di nostra produzione*

**Nocciola Vegan***con Nocciola del Piemonte I.G.P.*

**Pistacchio Vegan***con Pistacchio di Bronte D.O.P.*

**Brucaliffo***Cremino al Pistacchio di Bronte D.O.P. con Stracciatella di Cioccolato Bianco*

**Regina di Cuori***con Mascarpone Fresco e amarene di Cantiano*

**Cioccolato al Rum***con Cioccolato Fondente al 71.9% e Rum Caraibico*

**Cioccolato all’arancia***con Cioccolato Fondente al 71.9% e arance candite artigianali*

**Bianconiglio***Cioccolato Bianco con Crema Nocciola e Cacao*

**Alice***Cremino alla Nocciola del Piemonte I.G.P. con salsa di Cioccolato e Nocciole caramellate*

**Stregatto***con Mascarpone Fresco, Meringhe e Crema Nocciola e Cacao*

**Gioachino Rossini***Torrone alla Mandorla ricoperto di Cioccolato*

**Bacio di Alice***con Nocciole del Piemonte I.G.P. e Cioccolato Fondente al 72%*

**Pistacchio di Bronte***con Pistacchio di Bronte D.O.P.*

**Nocciola del Piemonte***con Nocciola tonda gentile delle Langhe*

**Ricotta e fichi Caramellati***con Ricotta Fresca di pecora a Km Ø e Fichi caramellati*

**Fondente 71.9***con Cioccolato al 71.9% creato in esclusiva per Alice*

**ALICE Il Gelato delle Meraviglie**Viale Trieste, 210 - 61121 Pesaro Sud
Tel. 0721/639403
E-mail: fabrizio@alicegelati.it
[www.alicegelati.it](https://www.alicegelati.it/)