

Barss115

Since
MCMXCIV



le nostre Granite

Sicule!!!

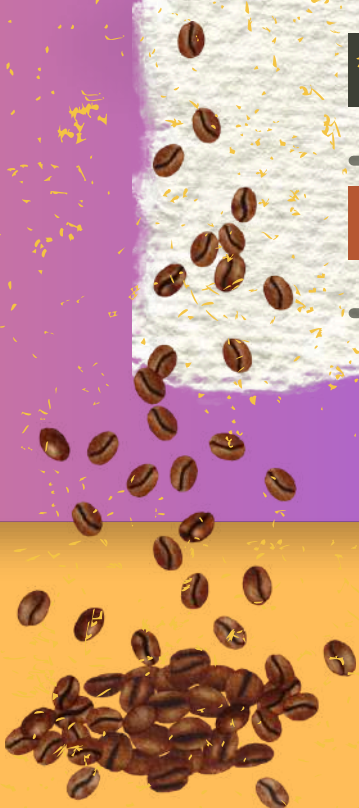
Summer Menu



Granite List

-  *Limoni di Sicilia* 
-  *Mandarini di Sicilia** 
-  *Gelsi Neri dell'Etna** 
-  *Fragole* 
-  *Melograno**
-  *Melone Cantalupo** 
-  *Carota IGP di Ispica** 
-  *Mandorla Tostata di Avola*
-  *Pistacchio di Sicilia* 
-  *Ricotta**
-  *Caffè - Tostato in sede* 
-  *Cioccolato* - con massa di cacao pura*
-  *Caramello Salato* - HomeMade*

*chiedere se disponibile





Le nostre granite a chilometro zero sono un vero e proprio concentrato di freschezza e qualità.

... te le raccontiamo;

Utilizziamo solo ingredienti naturali, senza addensanti, coloranti, insaporitori o colori artificiali. Ogni gusto è ottenuto con cura e passione per garantire un'esperienza autentica e genuina.



*per le nostre basi,
non utilizziamo zucchero bianco, ma uno
sciroppo di acqua "fonte Santa Maria" e
zucchero di canna,*

*tutta la frutta che utilizziamo è una frutta locale,
raccolta al giusto grado di maturazione, pulita,
abbattuta e porzionata sotto vuoto a -18 gradi, per
mantenere tutte le sue proprietà organolettiche e non
solo di gusto*

*i gelsi neri dell'Etna, vengono raccolti uno ad uno,
personalmente li vado a prendere a Paternò in una
piccola azienda del luogo*

*mandorle e pistacchi, sono lavorati a freddo in un'azienda
di Avola, consorzio per la tutela della mandorla di
Avola, con un processo la "frutta" non secerne oli
sgradevoli e manteniamo tutte le loro proprietà,*

*non utilizziamo paste di mandorle
con zucchero e aromi*





Alcuni esempi:

La granita al Limone, come quella al Mandarino è preparata esclusivamente con agrumi Bio, per un gusto fresco ed intenso che ti delizierà con ogni sorso.

Le granite di Mandorle e Pistacchi sono realizzate con prodotti locali, spremuti a freddo per preservarne al meglio le proprietà e ottenere una pasta raffinata al 100% naturale, senza zuccheri e conservanti aggiunti.

La granita al Cioccolato è preparata con massa di cacao pura, senza l'uso di cacao raffinato o altri preparati industriali, garantendo un gusto autentico e mai troppo dolce.

La granita di Ricotta è semplicemente ricotta, senza aggiunte o manipolazioni, per un sapore genuino e ricco.



Solo uno sciroppo di zucchero, scaglie di Cioccolato amaro, cannella e limone grattugiato completano questa prelibatezza.

La granita alla Carota celebra le qualità uniche della carota di

Ispica IGP, con un colore arancio vivace e un sapore che cattura l'autenticità dell'ortaggio stesso, ottenuto rispettando il prodotto per tutta la sua lavorazione, con un estrazione lenta a freddo a 65 giri "basti considerare che un frullatore gira a 4000/5000 giri al minuto, incamerando ossigeno e ossidandone sapore e colore" e preparata all'istante





La granita di Gelsi ti sorprenderà con la presenza dei gambi, dimostrando il rispetto per ogni parte della pianta.

I gelsi neri dell'Etna conferiscono a questa granita un gusto unico e genuino.

La granita di Fragola ti conquisterà con il suo delicato colore rosa e il gusto dolce e naturale delle fragole spremute fresche, diffida dalle granite rosse e dolcissime, ... la fragola, in natura non rilascia un succo di colore rosso, ne tantomeno ha tutto questo zucchero, a meno che non ci siano coloranti alimentari, nello specifico E120



che è estratto dalla cocciniglia, ... un in setto

La granita ai Fichi è preparata con fichi locali, maturi e piccoli, che conferiscono alla granita una consistenza unica e una dolcezza avvolgente. ... utilizziamo solo fichi "



San Giuwannari" dove ne utilizziamo anche la buccia per le sue proprietà e il suo collagene



E se sei un amante del caffè, non perderti la nostra granita al caffè, tostato direttamente in sede per garantirti un aroma intenso e avvolgente.

Scopri anche le nostre altre deliziose varianti, che turniamo in base alla disponibilità come le granite al Melograno, al melone Cantalupo, alla Pesca, all'Anguria e molte altre. Buonissime e preparate con ingredienti di alta qualità, ti regaleranno un'esperienza unica e indimenticabile. Buon appetito!