



SILVANO

gelato d'altri tempi®



Silvano gelato d'altri tempi

A pochi passi da piazza Carducci si trova la storica gelateria **Silvano gelato d'altri tempi**, fondata nel 1960 dall'omonimo Silvano che dopo tanti anni di entusiasmo e passione ne ha ceduto la guida. La continuità è però assicurata dai nuovi titolari Alessandra Girardello e Enrico Senatore che lavorano da molti anni al fianco di Silvano, il quale ancora oggi collabora nell'attività. La gelateria Silvano continua a proporre i grandi classici del mantecato piemontese puntando su un gelato fresco e genuino. Per una pausa dolce e veloce si può gustare un minitaglio, un buon espresso abbinato a una classica crema. Per un pranzo salutare ci sono le ricche insalatone e i piatti veloci preparati al momento e per una vera e propria sosta di piacere la possibilità di gustarsi anche d'inverno una buona coppa di gelato o una golosa cioccolata calda. Il gelato come vera forma d'arte è ciò che contraddistingue questa gelateria. Ogni processo di pastorizzazione di latte e panna viene effettuata in loco giornalmente con prodotti freschi di prima qualità. I nostri cult sono: gianduja, l'inimitabile crema di riso, la nocciola, il pistacchio, il marron glacé e i freschi sorbetti di frutta. I nuovi gusti di quest'anno sono il mocaccino e il bacio d'Alessandra, una ricca crema al mascarpone con scaglie di cioccolato bianco e nocciole intere, che hanno incontrato immediatamente i favori della clientela in coda in via Nizza per provarli.

A few steps away from piazza Carducci there is the historic gelateria **Silvano gelato d'altri tempi**, ice cream of other times, created by Silvano in 1960 and now run by Alessandra Girardello and Enrico Senatore who still propose the classical fresh and genuine ice cream from Piedmont.

For a sweet and easy break you can savour a little melba, a tasty espresso with cream, for a healthy lunch you can choose among big salads and fresh dishes prepared on the spot, while for a pleasant break you can savour an exquisite hot chocolate or a big ice cream sundae.

Ice cream as a form of art, in a natural process of milk and cream pasteurization as well as raw materials processing.

This year the brand new tastes are the greatly appreciated mocaccino and the Alessandra's kiss, a rich mascarpone cream with white chocolate flakes and hazelnuts.

Silvano gelato d'altri tempi
Via Nizza, 142

Chiuso il sabato
gelateriasilvano.com
Tel. 011.6960647