Milanesi Gelaterie Artigianali apre il terzo locale a Milano. Un percorso tra speciality coffee e stracciatelle d’autore

49f10d34-3edd-4dd6-85e7-a6ed2925647f

Speciality coffee realizzati con caffè provenienti da piantagioni monorigine e il gelato con le stracciatelle d’autore, tra gusti classici e nuove invenzioni stagionali, caratterizzano il terzo locale di Milanesi Gelaterie, il format lanciato da di Gianluca Colaiocco. Dopo il negozio storico in Porta Romana (Via Cadore 45) e il secondo punto vendita in Primaticcio (Viale Legioni Romane 59) apre il nuovo punto vendita in Corso Genova.

Quote

Abbiamo scelto questo quartiere dove energia e trasformazione sono già evidenti, dove nuove realtà stanno prendendo forma e creando comunità. Qui Milanesi evolve, ampliando la propria visione senza perdere il proprio centro Il gelato resta il cuore: tradizionale, autentico, riconoscibile. Attorno cresce un’offerta che dialoga con il presente. Le colazioni diventano parte integrante dell’esperienza, insieme a una proposta contemporanea che include, tra le altre cose, specialty coffee e nuove ritualità urbane. Non intendiamo fermarci con questa nuova apertura ma raggiungere presto anche altre zone della città per renderci sempre più riconoscibili come brand territoriale>>.

Gianluca Colaiocco, fondatore di Milanesi Gelaterie

Milanesi in Corso Genova risponde alle nuove tendenze metropolitane: ristoranti, bar, gelaterie diventano spazi dove vivere la propria quotidianità e rispondere a nuove abitudini. All-Day Breakfast e Specialty Coffee sono le parole che descrivono trend sempre più attuali. La passione del gelato incontra la ritualità della colazione all’italiana disponibile a ogni ora della giornata. Le colazioni diventano parte integrante dell’esperienza, insieme a una proposta contemporanea di iced coffee, ideale per l’estate, e miscele di caffè pregiate per i palati più esigenti, con specialty coffee artigianali.

Colazioni tradizioni e iced coffee

La location è luminosa e accogliente, con pareti verdi e bianche e le calde note del legno di frassino. Un design essenziale e contemporaneo ispirato alla luce del Nord Europa che dialoga con il ritmo di Milano. Uno spazio di 110 metri quadrati, studiato per pause lunghe, incontri di lavoro, smart working. Un luogo per chi ha tempo di assaporare un caffè o un gelato ma anche per chi è di corsa e non vuole rinunciare a un momento per sé e a una colazione ricca e all'insegna della tradizione italiana con un tocco di modernità.

Per entusiasmare il palato, ai cornetti s'accompagnano i pangoccioli e le veneziane per omaggiare la tradizione italiana, oltre ai più classici pane, burro e marmellata o agli yogurt per un'opzione fresca. Arricchisce il menù un'offerta di bevande estive con gli iced coffee: iced berries con salsa di lamponi al pistacchio, iced pistacchio con crema di pistacchio di Sicilia, iced caramel con crema al caramello salato e iced chocolate con crema al cioccolato fondente di prima qualità.

Gli speciality coffee in carta

La novità per i palati più esigenti al gusto del caffè sono gli speciality coffee, miscele pregiate artigianali con tostature particolari che ogni quattro mesi ruoteranno in menù. Sono pensate sia per chi ama l'aroma e il gusto del caffè puro, sia d'abbinare alle strattaciatelle per chi ricerca un'esperienza gustativa più intensa. Il locale inaugura la stagione con lo speciality coffee Brasile Dal Paraná di Jose Rezende. Un caffè dolce ed equilibrato della varietà Red Catuai, coltivato a circa 800 metri di altitudine e lavorato con processo naturale. In tazza esprime note di zucchero caramellato, fiori d'arancio e mela verde. Viene proposto con la stracciatella classica, per esaltarne l'acidità morbida con sfumature dolci e vellutate.

Il gelato resta protagonista anche del locale in Porta Genova: tradizionale, autentico, riconoscibile, privilegiando il fiore all'occhiello del gusto stracciatella. Dalla Straccia Latte con cioccolato al latte e nocciole pralinate alla Straccia Oro con caramello fino alla Straccia Amarena, Straccia Noccio alla nocciola, Straccia Pista al pistacchio, Straccia Lampo al lampone con crumble e cioccolato bianco. O ancora Straccia Tutto, con base gelato alla nocciola e aggiunta di nocciole, pistacchi, mandorle, scaglie di cioccolato.

Quote

Vogliamo crescere con Milano. Continuare a chiamare i nostri clienti per nome. Vedere questa città evolversi e metterci alla prova insieme a lei. Essere, ogni giorno, un punto d’incontro tra generazioni. Il nostro nuovo punto vendita vuole essere un luogo dove fermarsi, regalarsi il tempo di degustare qualcosa di speciale, interrompere la frenesia della città e trovare rifugio per ricaricare le batterie.

Gianluca Colaiocco, fondatore di Milanesi Gelaterie