

34

OMNIO II  
**IL GIORNO**  
 MARTEDI 25  
 25 MAGGIO 1993



Vassoio composto da ananas, kiwano, pepino, mango, limes, avocado, papaia, sapetillo, tamarillo, limone, arancia, pesca, pera, mela e mandarino.

La  
**"Bottega del  
 Gelato,"**  
 da Cardelli  
 PRODUZIONE  
 TUTTO L'ANNO

*mercoledì chiuso*

## **IL VERO «ARTIGIANALE» E' QUI**

Sono trent'anni che a Milano Cardelli vuol dire gelato. Trent'anni di esperienza nella produzione del vero gelato artigianale, fatto con ingredienti selezionati e genuini di primissima qualità. Tutta la frutta che viene lavorata da Giunetto Cardelli viene fornita dal frutteto dei F.lli Abbascià di Milano.

La «Bottega del Gelato» di via Pergolesi 3 è aperta tutto l'anno ma chiude il mercoledì. E tra le sue proposte, oltre a quella che vi abbiamo presentato, ci sono i Vassoi di manghi brasiliani, dal sapore intenso gradevole, i Vassoi di papaie brasiliane, delicate e profu-

matissime, i Vassoi di meloni di Guadalupe, veramente deliziosi, i Cesti di tamarilli colombiani dal sapore intenso e piccantino, i Cesti di albicocche della Nuova Zelanda davvero eccezionali, e poi quelli con i fragoloni, con la maracuya e granadilla, con i limes dei Caraibi, con le prugne, con le pere William e con infinite altre frutta esotiche o nazionali d'eccezione.

Per non parlare delle Torte o dei Tranci che costituiscono le ulteriori specialità di Cardelli, la «Bottega del Gelato». Famosa da trent'anni in qua.

20124 Milano - Via Giovan Battista Pergolesi, 3 - telefono 02/29.40.00.76