

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 12/07/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/gelateria-del-biondo>

## Gelato Sfuso

<b>a. Vaschette Termiche max 4 gusti</b>	€ 0,00
Formati disponibili M - L - XL	
<b>b. Vaschette Termiche max 6 Gusti</b>	€ 0,00
Formati disponibili XXL e MAXI	
<b>d. Panna Montata Fresca</b>	€ 0,00
<b>g. Box 4 Coni</b>	€ 1,00
<b>h. Box 4 Coni No Glutine</b>	€ 2,00

## Pinguini&MiniPinguini

<b>Box 10 Minipinguini a scelta.</b>	€ 20,00
Gelato da passeggio bigusto su stecco.	
<b>Box 10 Pinguini a scelta</b>	€ 24,00
Gelato da passeggio su stecco.	
<b>Minipinguino Biffany</b>	€ 3,00
Menta piperita di Pancalieri, doppio cioccolato al profumo di anice stellato e fondente modicano con polvere d'argento	

## Miniconi & Pinetti

<b>a. Miniconi Assortiti Box 10pz</b>	€ 15,00
Miniconi da passeggio con gelato alla crema e al fiordilatte ricoperto di cioccolati assortiti.	
<b>b. Pinetti Assortiti Box 10pz</b>	€ 15,00
Miniconi da passeggio su stecco foderato di cioccolato bianco ripieno di gelato alla Nutella ricoperto di cioccolato (bianco, latte e fondente) con granella di nocciola.	
<b>c. Mix di Pinetti &amp; Miniconi Box 10pz</b>	€ 15,00
<b>d. Mix di Miniconi &amp; Minipinguini Box 5+5 pz</b>	€ 18,00
5 miniconi assortiti e 5 minipinguini a scelta	

## Ghiaccioli

<b>Ghiaccioli a scelta Box 5pz</b>	€ 10,00
<b>Ghiaccioli a scelta Box 9pz</b>	€ 18,00

## Bon Bon

<b>a. Bon Bon di Mamma Special Edition</b>	€ 0,00
Crema Chantilly gelata con copertura cioccolato alla fragola	
<b>b. Bon Bon box 9pz</b>	€ 9,00
Praline con crema chantilly gelata e coperture al cioccolato	
<b>c. Bon Bon box 16pz</b>	€ 16,00
Praline con crema chantilly gelata e coperture al cioccolato	
<b>d. Bon Bon box 25pz</b>	€ 25,00
Praline con crema chantilly gelata e coperture al cioccolato	
<b>e. Bon Bon Cuore N°5</b>	€ 5,00
Praline cuore con crema chantilly gelata e coperture al cioccolato	

## Stecche Gelato

<b>a. Stecca S (500/600gr) – (4/5 pers.)</b>	€ 15,00
<b>b. Stecca M (800/900gr) - (6/7 pers.)</b>	€ 25,00
<b>c. Stecca L (1.000/1.100gr) – (8/10 pers.)</b>	€ 30,00
<b>d. Stecca XL (1.200/1.400gr) – (10/12 pers.)</b>	€ 35,00

## Spumoni

<b>b. Stecca formato unico 8 porzioni</b>	€ 15,00
semifreddo a base di panna e torroncino in formato stecca	
<b>c. Biscotti Spumone Quadri</b>	€ 2,00

## Zuccotti

<b>b. Zuccotto S (4 pers.)</b>	€ 12,00
Semifreddo con (Crema-spumone allo zabaione-spumone classico-pan di spagna *con rhum analcolico) *contiene glutine	
<b>c. Zuccotto M (6 pers.)</b>	€ 18,00
Semifreddo con (Crema-spumone allo zabaione-spumone classico-pan di spagna *con rhum analcolico) *contiene glutine	
<b>d. Zuccotto L (8 pers.)</b>	€ 24,00
Semifreddo con (Crema-spumone allo zabaione-spumone classico-pan di spagna *con rhum analcolico) *contiene glutine	
<b>e. Zuccotto XL (10 pers.)</b>	€ 28,00
Semifreddo con (Crema-spumone allo zabaione-spumone classico-pan di spagna *con rhum analcolico) *contiene glutine	
<b>e. Zuccotto XXL (12 pers.) duplicate (1)</b>	€ 32,00
Semifreddo con (Crema-spumone allo zabaione-spumone classico-pan di spagna *con rhum analcolico) *contiene glutine	

## Meringate & dintorni

<b>a. Meringata S (4 pers.)</b>	€ 24,00
Torta con dischi e granella di meringa, gelato di Crema, Stracciatella e Cioccolato, panna montata.	
<b>b. Meringata M (6 pers.)</b>	€ 30,00
Torta con dischi e granella di meringa, gelato di Crema, Stracciatella e Cioccolato, panna montata.	
<b>c. Meringata L (8 pers.)</b>	€ 34,00
Torta con dischi e granella di meringa, gelato di Crema, Stracciatella e Cioccolato, panna montata.	
<b>d. Sacher M (6 pers.)</b>	€ 28,00
Sacher con gelato al cioccolato, pan di spagna al cacao e confettura albicocche	

## Fruttini Gelato

<b>a. Vaschetta Fruttini M (2/3 pers.)</b>	€ 18,00
Assortimento di fruttini gelato	
<b>b. Vaschetta Fruttini L (4/5 pers.)</b>	€ 24,00
Assortimento di fruttini gelato	

**c. Vaschetta Fruttini XL (6/7 pers.)** € 32,00

Assortimento di fruttini gelato

**d. Cestino S (3 pers.) Ordinare 1gg prima** € 26,00

Ordinare con un giorno di anticipo su mymenu oppure chiamando in negozio 03041031

**e. Cestino M (4 pers.)** € 34,00

Ordinare con un giorno di anticipo su mymenu oppure chiamando in negozio 03041031

**f. Cestino L (6 pers.)** € 42,00

Ordinare con un giorno di anticipo su mymenu oppure chiamando in negozio 03041031

**g. Cestino XL (7/8 pers.)** € 54,00

Ordinare con un giorno di anticipo su mymenu oppure chiamando in negozio 03041031

## Barrette ProZona

**a. Barrette box 5pz** € 15,00

**b. Barrette box 10pz** € 30,00

**c. Barrette box 15pz** € 45,00

## Specialità

**1 Survival Kit** € 25,00

Composto da: 2 Spumoni - 3 Minipinguini - 5 Bon Bon - 4 Lovetto

**2 Meringhe con la Panna** € 5,00

2 coppie di meringhe con panna montata fresca

**Biscottone Gelato** € 3,50

Biscotto Gelato con 2 gusti e copertura al cioccolato

**Box LOVETTO** € 0,00

4 o 6 gusci d'uovo veri, con all'interno crema d'uovo sbattuto gelata.

**Cestino al Mascarpone** € 3,80

Cestino di croccante di sesamo con semifreddo uova e mascarpone con spolvero di cacao amaro

**Macaroons Box 20 pz** € 25,00

20 macarons assortiti in elegante contenitore a cassetto

## Vini Dolci&Amari

---

### **Amaro Zerotrenta Mignon (50ml)**

€ 4,00

Liquore amaro d'erbe Bresciano naturale

---

### **Gran Liquore del Pasore**

€ 20,00

Il Liquore del Pastore viene realizzato utilizzando latte, limoni biologici e vaniglia. Dal gusto delicato e dalla bassa gradazione alcolica può essere consumato sia a fine pasto che come fresco aperitivo, è molto gradito anche dal pubblico femminile.

---

### **Passito Averoldi**

€ 15,00

Bottiglia 0,375 lt Pinot bianco

---

### **Spumante Chocolate in a Bottle**

€ 14,00

Sono stati uniti due mondi, quello del cioccolato belga e del vino francese, prendendo il meglio da entrambi e sviluppando un prodotto unico. E' stato così sviluppato e realizzato un prodotto eccezionale. Un vino bianco spumante gourmet del sud della Francia, prodotto da uve Chardonnay seguendo il metodo classico (lo stesso degli champagne e dei migliori spumanti italiani), con estratti naturali di cacao e nocchie. Questa creazione è stata chiamata "Chocolate in a Bottle". Servire questa bevanda molto fresca (4-6°C) è ottima per accompagnare dessert con cioccolato o frutta. Contiene solfiti

---